МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ
ректор
_____ *Пыжикова Н.И.*
"29" 2 2024

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология продуктов питания из растительного сырья
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический
организационно-управленческий
проектный

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП _____ / Крымкова В.Г./
начальник УМО _____ / Новикова В.Б./
и.о. директора ИПП _____ / Чаплыгина И.А./
председатель методической комиссии ИПП _____ / Кох Д.А./
исполнительный директор ООО "Дивногорский хлебозавод" _____ / Демидов Е.Л./

Университет настоящих профессий
Красноярский Государственный Аграрный Университет
1952

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 27.03.2024 – 20.06.2025

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																																																				
II																																																					
III																																																					
IV																																																					

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	18	18	36	18	18	36	18	12	30	138
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	2	3 2/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	4/6		4/6	9 2/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика							2	2	4	2	2	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Продолжительность каникул	3 дн	57 дн	60 дн	7 дн	57 дн	64 дн	3 дн	48 дн	51 дн	1 дн	63 дн	64 дн	239 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	56 дн
Продолжительность		147 дн	218 дн	365 дн	151 дн	214 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	155 дн	210 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			-			-			
Студентов					18									
Групп					1									

План Учебный план бакалавриата 'о19.03.02_2023.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовки

Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	з.е. Экспертное	з.е. Факт	По плану	Конт. раб.	Д	ДВКР	СР	Контроль	Интер часы	Пр. подгот	Код	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)									207	207	7794	4866			2424	504	962	82		
Обязательная часть									138	138	4968	3012			1740	216	592	46		
+	Б1.О.01	Иностранный язык	1						5	5	180	72			72	36	10		34	УК-4
+	Б1.О.02	Математика и математическая статистика			1				3	3	108	72			36		8		53	ОПК-2
+	Б1.О.03	Основы российской государственности			1				2	2	72	54			18				61	УК-5
+	Б1.О.04	Физическая культура и спорт		1					2	2	72	36			36		8		27	УК-6; УК-7
+	Б1.О.05	Русский язык, культура речи и деловое общение		1					3	3	108	54			54		16		36	УК-4
+	Б1.О.06	Культурология		1					2	2	72	36			36		16		65	УК-3; УК-5
+	Б1.О.07	Основы проектной деятельности		1					3	3	108	72			36				38	УК-2; УК-3
+	Б1.О.08	**Химия**	**2**	**13**					8	**8**	**288**	**198**			**54**	**36**	**48**		**40**	**ОПК-2**
+	Б1.О.08.01	Общая химия		1					2	2	72	54			18		12		40	ОПК-2
+	Б1.О.08.02	Органическая и аналитическая химия	2						4	4	144	90			18	36	22		40	ОПК-2
+	Б1.О.08.03	Физическая и коллоидная химия		3					2	2	72	54			18		14		40	ОПК-2
+	Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	12						8	8	288	180			36	72	30	8	38	ОПК-4; ПК-2; ПК-3
+	Б1.О.10	Физика	2						3	3	108	54			18	36			53	ОПК-2; ПК-1
+	Б1.О.11	Информатика			2				4	4	144	72			72		8		60	ОПК-1
+	Б1.О.12	История России			2				4	4	144	126			18		12		66	УК-5
+	Б1.О.13	Правоведение		2					2	2	72	36			36		16		69	УК-2; УК-11
+	Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды		2					3	3	108	54			54		12		25	УК-2; УК-8; ОПК-2
+	Б1.О.15	Инженерная и компьютерная графика		2					3	3	108	54			54				48	ОПК-3
+	Б1.О.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии			3				3	3	108	72			36		18		42	ОПК-2; ПК-1
+	Б1.О.17	Философия			3				3	3	108	54			54		16		65	УК-1; УК-5
+	Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания			3				3	3	108	72			36		16		38	ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-3
+	Б1.О.19	Пищевая микробиология		3					3	3	108	54			54		16		44	ОПК-2; ПК-1
+	Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем			4				3	3	108	54			54		18		39	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
+	Б1.О.21	Пищевая химия			4				4	4	144	90			54		20		42	ОПК-2; ПК-1
+	Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств			4		4		4	4	144	108			36		8		42	ОПК-3; ПК-1
+	Б1.О.23	Экономика		4					3	3	108	54			54		12		56	УК-10; УК-11; ОПК-5
+	Б1.О.24	Организационное поведение		4					3	3	108	54			54		12		57	УК-3
+	Б1.О.25	Общая и социальная психология		4					2	2	72	36			36		8		36	УК-9; УК-11
+	Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья			5				4	4	144	90			54		16		42	ОПК-4; ПК-2; ПК-3
+	Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли		5					3	3	108	72			36		8		38	ОПК-3; ПК-4
+	Б1.О.28	**Безопасность жизнедеятельности**		**56**					5	**5**	**180**	**108**			**72**		**16**			**УК-8**
+	Б1.О.28.01	Основы военной подготовки		5					3	3	108	72			36		8		32	УК-8
+	Б1.О.28.02	Безопасность жизнедеятельности		6					2	2	72	36			36		8		32	УК-8
+	Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника		5					3	3	108	72			36		12		42	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
+	Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс		5					3	3	108	54			54		12		38	ОПК-3; ПК-2
+	Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств	6						6	6	216	144			36	36	32	8	42	ОПК-3; ПК-4
+	Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания		6					3	3	108	72			36		20	10	41	ОПК-4; ПК-1; ПК-2
+	Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья			7				4	4	144	90			54		24		38	ОПК-4; ПК-1; ПК-2
+	Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях			7				3	3	108	90			18		24	6	38	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
+	Б1.О.35	Автоматизированные системы управления		7					3	3	108	72			36		12		55	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4
+	Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания		7					3	3	108	72			36		16	8	38	УК-3; ОПК-2; ОПК-5; ПК-3
+	Б1.О.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		7					3	3	108	72			36		16	6	41	ОПК-4; ПК-1
+	Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания			8				6	6	216	114			102		36		38	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
+	Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья			8		8		3	3	108	72			36		20		56	УК-10; УК-11; ОПК-5; ПК-4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									69	69	2826	1854			684	288	370	36		
+	Б1.В.01	Технология макаронных изделий	3						4	4	144	72			36	36	16		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	3						4	4	144	90			18	36	20	6	42	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.03	Технология муки и крупы			3		3		4	4	144	108			36		30		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	4						5	5	180	108			36	36	24	8	42	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	45			5			9	9	324	180			72	72	44	8	38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	56			6			8	8	288	180			36	72	40	6	38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов			6				4	4	144	90			54		24		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов		6					3	3	108	72			36		16		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	7	6					6	6	216	144			36	36	32		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.10	Технология восточных сладостей		8					3	3	108	60			48		20		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания			8	8			4	4	144	60			84		20	8	38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**5**					3	**3**	**108**	**72**			**36**		**16**			**ПК-3; ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве		5					3	3	108	72			36		16		38	ПК-3; ПК-4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий		5					3	3	108	72			36		16		38	ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**6**					3	**3**	**108**	**72**			**36**		**16**			**ПК-3; ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве		6					3	3	108	72			36		16		38	ПК-3; ПК-4
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий		6					3	3	108	72			36		16		38	ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**7**					3	**3**	**108**	**72**			**36**		**16**			**УК-3; ПК-2**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания		7					3	3	108	72			36		16		38	УК-3; ПК-2
-	Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания		7					3	3	108	72			36		16		38	УК-3; ПК-2
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**7**					3	**3**	**108**	**72**			**36**		**16**			**УК-6; УК-7; ПК-1**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии		7					3	3	108	72			36		16		38	УК-6; УК-7; ПК-1
-	Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания		7					3	3	108	72			36		16		38	УК-6; УК-7; ПК-1
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**			**8**				3	**3**	**108**	**60**			**48**		**20**			**ПК-1; ПК-2; ПК-3**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания			8				3	3	108	60			48		20		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания			8				3	3	108	60			48		20		38	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.06	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**23456**							**342**	**342**								**УК-7**
+	Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка		23456							342	342							27	УК-7
-	Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры		23456							342	342							27	УК-7
Блок 2.Практика									24	24	864	576	288	288	288					
Обязательная часть									12	12	432	288	288		144					
+	Б2.О.01	**Учебная практика (ознакомительная)**		**22**					6	**6**	**216**	**144**	**144**		**72**					
+	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)		2					3	3	108	72	72		36				38	УК-3; ОПК-4; ПК-2
+	Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))		2					3	3	108	72	72		36				38	УК-3; ОПК-4; ПК-2
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))		3					3	3	108	72	72		36				38	УК-3; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2
+	Б2.О.03(У)	Учебная практика (технологическая)		4					3	3	108	72	72		36				38	УК-3; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									12	12	432	288		288	144					
+	Б2.В.01	**Производственная практика**			**5678**				12	**12**	**432**	**288**		**288**	**144**					**ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4**
+	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)			5				3	3	108	72		72	36				38	ПК-2
+	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)			6				3	3	108	72		72	36				38	ПК-3
+	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			7				3	3	108	72		72	36				38	ПК-1
+	Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)			8				3	3	108	72		72	36				38	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	18	18		306					
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	324	18	18		306				38	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД.Факультативы									9	9	324	216			108		20			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД									9	9	324	216			108		20			
+	ФТД.В.01	Технология приготовления пищи		2	3				6	6	216	144			72		10		38	УК-6; ПК-2
+	ФТД.В.02	Культура питания		4					3	3	108	72			36		10		38	УК-3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.17	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.07	Основы проектной деятельности	
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.06	Культурология	
Б1.О.07	Основы проектной деятельности	
Б1.О.24	Организационное поведение	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	
Б2.О.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Культура питания	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК
Б1.О.01	Иностранный язык	
Б1.О.05	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.03	Основы российской государственности	
Б1.О.06	Культурология	
Б1.О.12	История России	
Б1.О.17	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.28.01	Основы военной подготовки	
Б1.О.28.02	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.35	Автоматизированные системы управления	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.02	Математика и математическая статистика	
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.08.01	Общая химия	
Б1.О.08.02	Органическая и аналитическая химия	
Б1.О.08.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.19	Пищевая микробиология	
Б1.О.21	Пищевая химия	
Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б2.О.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.15	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.35	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.35	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	-
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.19	Пищевая микробиология	
Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.21	Пищевая химия	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	
Б2.О.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	-
Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	-
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	