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

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

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

Har	травл	тенн	ость

Технология продуктов питания из растительного сырья

(профиль):

Кафедра:

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Институт:

Пищевых производств

Квалификация: Бакалавр		Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
	,	Учебный год	2024-2025
Форма обучения: Очная форма		Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1041 от 17.08.2020
Срок получения образования: 4 г.	ĺ		

Код	Области профессиональной деятельности	ı (или) сферы профессиональной деятельности	. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАГИТКОВ И ТАБАКА		的是有的人是是不是一种的人的人们的人们的人们们们
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЫ	Roman	
Типы задач про	фессиональной деятельности	СОГЛАСОВАНО	
научно-исследовате	льский		mill-
технологический		проректор по УВРиМП	/Крымкова В.Г./
организационно-упр	оавлен ческий		
проектный	,	начальник УМО	/ Новикова В.Б./
		и.о. директора ИПП	/ Чаплыгина И.А./
		председатель методической комиссии ИПП	* 8 // Kox Д.А./
		исполнительный директор ОО "Дивногор	okňů /
		хлебозавод"	🔞 🖟 / Демидов Е.Л./
		10371190 WHY 086	
		The state of the s	

Календарный учебный график

Mec	С	ентя	брь		2	Ок	тябр	Ъ	2		Ноя	брь		Į	Дека	брь	4	Я	Інва	рь	1	Фє	врал	пь			Мар	DΤ	Τ.	2	Апре	ель	3		Ма	ій			Июн	,	T,		Ию.	ЛЬ			Авг	уст	
Числа			1	22 - 28		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 -	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 3	2 - 8	9 - 15	7	23 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22		- 0s	6 - 12	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1-7	8 - 14	22 - 62		` 	Ι'	20 - 26	(4	3 - 9	10 - 16	- 1	24 - 31
Нед	1	-+	3	4	5	6	-	8	9	10	_	_	\vdash	_	-	16 17	-	_	_	-	22	23	_		26	27	-	-	-	_	32 33	_	35	\vdash				-+	41 4	-		1 45	+-	_	+	49		-	-
I										*							K * *	* * * *		Э Э Э Э К	у у у у	У	У		*)	y	*)	/ !	У	У	У	У	y y y *	y y y y	У	У	y y y y y y y		*	ЭУ	, A	К	К	К	К	К	К	К	К
II	у	у	'	,	y !	y	У !	y	У	* y y y y	У	У	У	y !	y	у у	K * *	* * * * y	ў Э Э	Э Э Э Э К	K K K				*		*						*	*					Э * Э	У	/ y		К	К	К	К	К	К	К
III										*			П	П			K * *	* * *			<u>ი</u> თ თ თ	Э Э Э Э К			*		*						*	*					*) K K K		п	К	К	К	К	К	К
IV										*					п	п	K * *	* * * *			Э Э	Э			*		*						П *	П	П	К Д Д Д	Д		Д Д Д Д * Д	1 /	Д Д К К		К	К	К	К	К	К	К

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	ИПОГО
У	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
Про	должительность	147 дн	218 дн	365 дн	151 дн	214 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	155 дн	210 дн	365 дн	
Висо	окосный год		-			-			-			-		
Студ	центов					18								
Груг	ın					1								

	Форны прон.	arr.	3.6.	More angues	1008			Georgia I		Kgs: 1		General 2				Cewects	,		Kygc 2		Greco-1	<u> </u>		_	9970 \$		Kgc 2		co é				Great	7	Kypc 4		-	mecra il		ing see	
Curtick Major Hammedane Into	Stevent Stevent C xxi	1 ке до 3	schep day fis nece day	Конт. д двер ся	Kort Mesp pos visor	p flp. a.e. se	noro Jiek Jiek avenep	fad fad np	пр д д	99 CP 3.6. IET	ors Ask Ask A	tad Jad stading.	ny no A	389 CP 3A K	toro flex flex settip.	7a6 /ta6 /ta6	Sings inp ing section.	д двер се	a. Hun	fee fee nad	flad flad np. np np np namenp.	дво о за.	Maro Jiek	Piek Flad Flad section.	s flating no	Пр д дво	0 O 16.	strong flex flex fled fold section	fly fly np.	д дво с	9 3A P1919	Tex Tex 7s artisp. 7s	of Plat Plating extrag. regard	fly fly fly	элр. д двер СР з.н.	man fac f	lex Aud Aud rep. Aud exte	S To To f	To sp. of a	двор ср къ	Kontetonapor
Блак 1 Дисциплоны (надуля)			207 207 7794	4866 243 3012 126	34 S94 962 40 316 S93	82 29 9 46 30 9	008 190 42	199 24 199 199 34 199	16	360 25 9	72 190 34 1	90 30 9	252 24	252 26 1	000 190 S2 204 90 32	306 76 1	6 144 19 36 0	29	0 20 1116 0 10 604	216 46 234	44 8 234 36 12 162 36	360 29 200 10	1116 216 649 552	48 234 52 36 136 34	1 14 270	22	224 26 234 0	990 216 48 270 60 234 77 16 77 12	190 29 19 54 12 10	2	52 28 1009 0 19 664	216 54 36	90 6	72 S	14 224 16 14 734 6	576 72 7 216 36	00 144 49	66 22	2	264	'
+ 6.031 Secreption in 1		\blacksquare	\$ \$ 190	72 72	36 20	5 1	180	72 20		72																										Ħ				34	NC4 DEG
+ 0.033 Sovery possidoral rospanicamentus	. 1		2 2 72	54 18		2	72 18	- X		18																										=			-	60	854 W-7
 6.0.05 Русский към, культура речи и деповое общения 	1	+	2 2 100	ы ы	26	3 1	100 10 8	×	ı	54																										+++				36	N-4
A COST Appropriate A COST Appropriate	1		2 2 72	3 3 2 5	<u> 16</u>	2 :	72 18 8	18		36																										\blacksquare				65	60.5) NR-3 80.5) NR-5
+ 1.03 News 2	13		8 8 288	198 54	35 11	2 1	72 18 6	36 <u>6</u>		18 4 1	64 26 <u>10</u> 5	54 <u>12</u>		18 2	72 28 6	26 1		15																						40	ON-2
+ 6.038.11 Stupe seven + 6.038.32 Spraw-roost is another-roost seven 2			4 4 144	90 18	36 <u>22</u>	- 1	/2 18 6	2 k		4 1	44 36 <u>36</u> 5	S4 12		18																						世				40	383
+ 6.038.3 Belondool v schoolpes seen + 6.039 Septimber Continue 120 120 Septimber 120 Septimber 120 Septimber 120 Septimber 12	-	+	8 8 288	190 36	12 20	8 4 1	per 36 g	54 g		18 4 1	ee 26 2 1	54 22 8	-	18	72 28 <u>6</u>	2 1				+			\vdash				+									+++		+		28	One-4; ne-2; ne-2
+ 0.010 bossa 2			2 2 109	54 18	1 36					3 1	08 18 1	36		18																										53	390 j (R-1
+ E.O.12 Strapes Potoss	2		4 4 144	126 18	2					4 1	44 X 1	•	90 E	18																										66	80.5 80.5 90.11
+ 8.0.24 Вология и окрана окружающий среды	2		3 3 100	я я	2					2 1	08 18 1		36 E	54																										25	NO.3 YE R CHE-3
+ 10.0.35 Brackings as a consulting on consulting + 10.0.36 Incommun responsible or consultant	2 2	+++	2 2 109	72 34		+	++			2 1	OK 13	+	ъ	34 :	108 18 6	54 <u>12</u>	+	26		$\pm\pm\pm$					+++		+									+++	++		-	- 4	oreo, re-s
COLT Sensorper COLS Sensorper Properties Delivers	2		2 2 108	54 54 20 54	1 25									2 :	208 28 g	G 17	26 8	54																		##				- 65	90-1, Y8-5 078-3, 078-4, 76-3, 78-3
+ 6.0.29 Вицика накрабилалия	3		3 3 109	54 54	4 26									2 :	108 18 8	× 1		54																		=			-	44	016-0, 18-1 016-0, 016-4, 18-1
+ 6.0.20 Microniversial Sestatorions (Micronic October + 6.0.21 Micronic Micronic	4	+	4 4 144	90 SH	1 2	+	++				+	-	+				-	++	3 208	28 <u>6</u> 36 <u>8</u> 54	2 2	54	\vdash		+++		+			\vdash	+		+	\vdash		+++	++	+++	+	40	S18-0, 18-1
+ 4.0.22 Процессы и аптераты пищевых производств	4	4	4 4 144	108 36															4 344	36 4 36	26 4	26																		40	one-s, ne-s
0.022 Bisnowa 0.024 Sprawayovor nosegove	4	+	3 3 108	54 54 54 54	2 2	+	++				+	-	+				-	++	3 208	18 4	36 B	54 54	\vdash		+++		+			\vdash	+		+	\vdash		+++	++	+++	+	S S	80-10, 190-11, 0390-6
+ 10.025 Общен и социальная пожология Певнологические добажи и упучишели для	4	$+ \Box$	2 2 72	3 X		$+ \blacksquare$		+TT	$+ \Box \Box$	+==	$+\Pi$	$-\Box$	-60	-	$-\Box$	$-\Pi$		-77	2 72	18 2	18 4	36	H	-1-1-	$+ \Box$				+T-	$+ \mp \pm$	\blacksquare	$+ \pm \pm$	Ħ	H	-	H	F	$+ \Box$	H	- 1	96-9, Y8-11 200-9, 100-3, 100-3
+ 10.0.26 Производства продуктов питания из растипельного сирья		+	4 4 544	10 54	- 2	+	+	+++	$\sqcup \sqcup$	+	+	+	+	+	+	-11	+	+	+	+	+++	- '	144 36	g 54 <u>12</u>		+	SA	\Box	\vdash	$\sqcup \sqcup$		$\sqcup \sqcup$	44	Щ	+++	+++	44	+++	-	-	SW-0, IN-4
+ 1.0.27 Воном проектирования предприятий спрасти + 1.0.29 Везапасность жизнидеятильности	5 56	+++	2 2 108 5 5 180	72 36 188 72	2 26	+++	+	+++	+++	+++	+++	+++	+	+	+	+	+	++	+	+	+++	1	108 36 108 18	4	34 54	4	36 2	72 18 4	28 g	.	4	+++	+	H	+++	++	+	+++	+	- 1	n-s
+ 1.0.2831 Docesu someoš rogoroscu + 1.0.2832 Misoraceccu skipeljetitisheccu	6	HH	2 2 104 2 2 72	72 N		\blacksquare	+		H	+	+++	+H	\pm	+		+		-	\blacksquare			1	109 19	4	54	4	36 2	72 18 1	18 1		6		+	H		++	\pm	+++	+	32 32	N-6 N-6
C.G.29	s s	\blacksquare	2 2 108 2 2 108	72 36 54 54	1 12		+															2	128 26 128 18	6 36 6 6 36 6			36				\blacksquare			HH		FF	+	\square	\blacksquare	40	one-s, one-s, ne-s one-s, ne-2
+ 6.0.31 бенесоличнося оборудивание пищевых 6			6 6 216	164 36	6 36 <u>32</u>	1																2	72 18	8	×	12	28 4	144 X 1 X	28 2 2	1										40	one a, ne-4
 6.0.32 бистем управления конистаси и безопасностью продестов питания 	6		2 2 104	22 26	. 22	监																					2	100 10 1 2 2	20 20	1	6					$\perp \perp \perp$				46	One-4, ne-1, ne-2
E.O.33 Sovenecoes repeptions pacturenums cupus Secondariant instituto, seet as	2	+-	4 4 564	90 54	1 25	+	++				+	-	\rightarrow					\rightarrow		+		\vdash	\vdash				+			\vdash	4 544	26 8 5	* 16	\vdash	SI	+++	++	+	-	28	090-0, 090-0, 190-1
6.0.34 муроспередобливающих и пищевых боедприятиях	2		3 3 104	90 18	1 25	6																									3 108	36 8 5	* 16 6		28	$\perp \perp \perp$				28	
E.O.36 Retrieval operations of the supplement E.O.36 Retrieval operations operation operations	2	+	2 2 109	72 %	1 25	1	+					-	-	-						+			\vdash				+				3 108	28 2 3		28	1 2	+++		+		28	sest agest agest
	2	+	2 2 104	2 2	1 26	6																									3 108	× 1		36 E	6 ×	+++				40	OR4, R1
	8		6 6 216	134 203	o <u>≥</u>																										3 108	28 1 3	6 12		S4 2	208 12	1 4 16			48 28	ones; nes; nes
 6.0.39 Іодијуста питання из распительного сирья 		1	2 2 100	72 %	. 20								70		W 100 W		r 100 10		10. 433	22 14 144	N 4 N	22 11	400 74	12 100 20			00 17		N N		D 0 234		w 20		2 20 40	208 24 2	4	48 26		26 56	80-33, 90-33, CR0-4, R0-4
+ 0.8.05 Теннология накаронных изделей 3		ш	4 4 144	72 3	× × ×								~	4 1	M 35 &	× 12		, A		2 2		- "			- A - A		~		-											20	96-0, 96-0, 96-0 96-0, 96-0, 96-0
+ 618.00 Household Hybrid & Spyline	3	3	69 60 2826 4 4 544 4 4 544 4 4 544 5 5 190 9 9 224	90 18 108 36	3 2	1	++					-		4 :	94 35 E	≤ 12 :	1 × 22	35		-		+++	++		+		+++				+	-		+++		+++	++	+++		- 29	96-1, 96-2, 98-3
+ 82.8.04 беннология производства безалистальных 4			S S 180	100 36 100 36															\$ 180	36 g 72	± 4	36																		4	16-1, 16-2, 18-3
+ 10.8.05 бенестатия элеба и элебабулочных наделья 45	s	\perp	9 9 224	180 72	2 22 46	8	\perp											-	\$ 180	36 g 72	ai .	36 4	144 18	5 54 26			36						\perp	$\sqcup \sqcup$		\bot	\perp	\square		20	96-4, 96-3, 96-3
+ 63.00 Меноличнанда произ иделия. За + 63.00 может полична полична подписима подмета.	6	+	4 4 144	90 S4	· // a		+					-	-							+		1	244 25	1 N H			28 4	M X 1 M 2			и					+++		+		28	(K-1, (K-3, (K-1
+ с. э.ов Понология проководства тищевых онцентратов.	6		2 2 100	2 %	1 26																						2	100 N 1 N 1			6									20	tie aj ne aj ne a
+ Ic. 8.09 Пеннология перерабитем плодоовоцной у	6	\perp	6 6 216	144 35	16 <u>12</u>		\perp											-					$\sqcup \sqcup$				3	108 36 E 54 E		1	8 3 108	28 g 3	- 1	$\sqcup \sqcup$	18			\square		28	96-1, 96-3, 96-3
 с.8.11 Троисторование ценов и налых гредприятый по 		+	1 1 101	8 8	. 20																														1	244 12		4 16		H 3	(W-1, (W-2, (W-2
			2 2 100	72 36	6 26																	2	508		72	16	36									ш			1		St-2, St-4
	5		2 2 104	22 36	1 25																	2	108		22	16	36									$\perp \perp \perp$				28	19:-1, 19:-4
D. B. (St. Co.) Deconstruction parents right specialization and confederation and confederat	5	+	2 2 100	72 36	1 26	+	++				+	-	\rightarrow					\rightarrow		+		2	20K		72	16	36	100	77 16	ш.			+	\vdash		+++	++	+	-	28	50-3; 50-4
	6		3 3 104	22 36	1 25																						3	108	72 26		6									28	96-3, 96-4
- с в дв.со.со беноском-коме расчеты при прокворстве конретирован изрелий	6	ш	2 2 104	72 36	26				ш		ш					П		\blacksquare					ш				3	108	72 <u>26</u>	- 1						$_{\perp \perp \downarrow}$		ш	П	28	N-1, IR-4
+ c.0.(0.00 Specimens no surface) \$1.0.(0.0) + c.0.(0.00.00 Specimens operations - c.0.(0.00.00	2	+++	2 2 108 2 2 108 2 2 108 2 2 108	72 36	6 26 6 26	+	+	+++	+++	+	+++	+	+	-	+	\pm	+	+		+H		++	H	-	+++	+	+			+++	2 100	18 4 5 18 4 5	· 12	++	36	++	+	+++	+	20	ec-1; mc-2
- IL S.	2		2 2 100	72 35			#						##										Ħ				Ш				2 100	28 4 5	4 12	H	- X	Ħ	#	ш	#	28	60-0,100-2 60-0,100-7,100-1
п.	2	+	2 2 100	72 36	2 2		#				\pm	\pm	\pm		\pm	_		#					Ħ		+	\pm	$\pm \pm$			\vdash	2 108	28 1 5	4 2		1 3	Ħ	##	\Box	#	2	854, 957, 061 854, 957, 061
- 0.1 (0.0.0.0) November 2000000 Intravel + 0.1 (0.0.0) Securities on surface \$1.0 (0.5)		$\pm \pm 1$	2 2 108	60 48	22								\pm										ш								2 108	-d & 5	- 4		3	100 12	4 4 16			48	100-1, 100-2, 100-3
- 0.8,28.05.03 Recogging perference of others	1	+	2 2 108	6 4	1 2		#			+	\pm	\pm	\pm	\pm	\pm	_	\pm	#	+	\pm			Ħ	\pm	+	\pm	+			\vdash			##		2	208 12	s 40 16	=	#	4 3	N-1 (N-2 (N-1 N-2
+ in 0.00.06 Streament report on dynamics of eyentype in couptry + in 0.00.06.01 Disper desirences countries of	23456	+	242	342	\perp	+	+	+++	$\sqcup \sqcup$	1	2	+	22	+	72	-11	72	+	72	+	72	++	72		72	+		54	54	$\sqcup \sqcup$		$\sqcup \sqcup$	44	Щ	+++	+++	44	+++	-	- 1	807
- 1.0.000.00 Coppense wps	23456	ш	342	342							12		72	72 3	72		72	22	72		22	- X	72		72	-	ж.	54 54 150 150 150 150 150 150 150 150 150 150	SA .	20	6 3			ш	77 14 1		#		#	22	00.7
Security victs	In I		12 12 402	200 200 144						6 2	16		144	72 2 1	00	#		72 30	3 100		72	35				- 11				- "	2 100				" " 1	f#	##				
+ 0.001.01(f) Prefree opening (consoverment) + 0.001.01(f) Prefree opening (consoverment)	2	+	6 6 216 2 2 109 2 2 109	72 72 35			#			1 2 2	08	\pm	72	2 2	##	_		#					Ħ			\pm	$\pm \pm$			\vdash			#			Ħ	##	\Box	#	- 2	ect, once, ner
			2 2 100	72 72 36	1	+ + +	+	++	+++	2 1	m	+	72	26	+	+	++	++	+	+		+++	Н		+ + +		+H		++	+++	++	+++	+	ш		+++	++	+++	$+\!\!+\!\!\!+$	28	er i anci anci anci
+ 0.000(r) spopeconomismo yerosii a nilantiki pacpapitrareaki()	2	+ + +	2 2 100	2 2 3		$\perp \perp \downarrow$		+++	$\sqcup \sqcup$	+ + +	+ + +	+	$\perp \! \! \perp \! \! \! \perp$	2	108		\perp	72 36		$\perp \perp \perp$	+++		$\sqcup\sqcup$		+ + +	\perp	+		$\sqcup \bot$	+++	4	$\perp \perp \perp$		ш	+++	+++		$\sqcup \sqcup$		28	W.1 050.1 050.1 50.2
 долзу) Ребов пратив (положительной) васть, форморуеная участновани образовательных отношеной 	l acon	+	12 12 402	72 72 36 200 200 544	н		#			+	+	+	=	-	#	#		===	3 208		12	20 1	100	_	+	72	1 % 1	100		72 3	6 3 106		#		72 16 3	108	#		=	72 36	86-1 R6-2 R6-3 R6-4
	5679		2 2 100	72 72 35			+				+	+	+		$\pm \pm \pm$	+		+		\pm		2	128			72	36 3			72 3	2 100	++	+	H	72 28 3		+		\pm	28 28	1963
+ 12.8.00.00(fi) (практарутанная практика (кражизациянно- практичноски)	6		2 2 108	2 2 3			ΙT	шг									\perp					шг				┸╹	3	108	ш	22 1			ШT				T)			20	98-1
 i2.9.0s.03(ff) isonaggraewee npartwe (xaywo- wonegeaten-oae pations) 	2		2 2 104	72 72 36					ш		ш					П		\blacksquare					ш								2 108				72 36	$_{\perp \perp \downarrow}$		ш	П	28	964
+ 0.0.0.0(1) Прогосутанных прогима (предилония)	8	Щ	2 2 108	2 2 3		$\perp \perp \perp$	\perp	+++	$\sqcup \sqcup$		$\perp \perp \perp$	$\perp \perp$	\perp	\perp	\perp	\perp	\perp		\perp		\perp	++	ш	$\perp \perp$	+	\bot			\vdash			$\perp \perp \perp$	\perp		3	208	\perp	$\perp \perp \perp$	10	72 36 38	
+ 0.00(0) four-color interest colored			9 9 224	18 18 300												ш							П										П			324			28	206 20	801, WE3, WE3, WE4, WE4, WE4, WE7, WE4, WE5, WE3, WE31, WE31, CHE1, CHE1, CHE3, CHE3
ФТД Факультативы			9 9 334	295 100	g 20					2 1	08 18 1	SA SA		36 3 1	09 19 4	54 6		- 2	3 1000	18 4 54	6	36														##					1
+ ртд.к.с бесология приставления лици	2 2		6 6 216	144 22	20 22					2 1	00 18 S	SH .		26 2	108 28 2	и (- X	2 900	. 4 54																#				26	NC-6; (TIX-2
+ MICHAEL Nysunga netawa	4		2 2 100	77 ×	20							$\perp \perp \perp \perp$	$ \square$ \square			_L_L	\perp		3 208	28 4 54	•	36	لللنا		<u> </u>		لللا			-						$\perp \perp \perp$		ш			r-

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	ОПН
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	ОПІ
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	ОПІ
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.B.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	пте тенции — учеоный план оакалавриата от 9.03.02_2023.ріх , код направления т9.03.02, направленность (профиль): т, тод начала подготовки 2023 — 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	