

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

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	экспериментально-исследовательская
-	организационно-управленческая
-	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

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



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																
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	=	=	=	=			Э	Э	Э	К	К							*	*							*	Э	Э	Э							*	*																	К	К	К	К				
II	К	К	К	К					Э	Э	К							*	*							*	*		Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У								*									К	К	К	К				
III	К	К	К	К						Э	Э	Э	Э	К	К	К		К	*	*						*	*				Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П								*					К	К	К	К				
IV	К	К	К	К						*					Э	Э	Э	К	К	*	*					*	*		П	П	П	Э	Э	Э	Э	Э	Э								*					К	К	К	К								
V	К	К	К	К	П	П	Э	Э	Э	Э	К							К	*	*						*	Э	Э	Э	П	П	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	34 5/6	30 5/6	30 4/6	29	14	139 2/6
Э Экзаменационные сессии	5 5/6	5 5/6	8	7 1/6	6 5/6	33 4/6
У Учебная практика		4				4
П Производственная практика			2	4	4	10
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К Продолжительность каникул	64 дн	64 дн	63 дн	67 дн	43 дн	301 дн
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	70 дн
Продолжительность	365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	275 дн	
Високосный год	-	-	-	-	-	
Студентов					17	
Групп					1	

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.05	История	
Б1.Б.17	Философия	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.21	Экономика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.12	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.14	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.06	Социология	
Б1.Б.11	Культурология	
Б1.Б.12	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.17	Философия	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Математика	
Б1.Б.02	Информатика	
Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.05	История	
Б1.Б.07	Правоведение	
Б1.Б.08	Физика	
Б1.Б.09	Органическая химия	
Б1.Б.12	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.13	Концепции современного естествознания	
Б1.Б.15	Биохимия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.16	Аналитическая химия	
Б1.Б.17	Философия	
Б1.Б.18	Механика	
Б1.Б.19	Пищевая микробиология	
Б1.Б.20	Экология	
Б1.Б.21	Экономика	
Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.23	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.25	Электротехника и электроника	
Б1.Б.29	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	
Б1.В.03	Технология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Культура питания	
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Технология приготовления пищи	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.07	Правоведение	
Б1.Б.20	Экология	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.12	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.14	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.02	Информатика	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.ДВ.04.01	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.26	Пищевая химия	
Б1.Б.27	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.02	Технология муки и крупы	
Б1.В.03	Технология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Технология макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий	
Б1.В.10	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.11	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.14	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.Б.16	Аналитическая химия	
Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.04	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.07	Технология макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий	
Б1.В.09	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.11	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.16	Технохимический контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств растительного сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.12	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.ДВ.07.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.07.02	Промышленные печи в хлебопечении	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.16	Технохимический контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств растительного сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.Б.26	Пищевая химия	
Б1.В.01	Введение в профиль направления	
Б1.В.02	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.07	Технология макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий	
Б1.В.10	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.11	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.14	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б1.В.ДВ.06.01	Культура питания	
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.10.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.10.02	Технология диетического питания	
Б1.В.ДВ.11.01	Технология восточных сладостей	
Б1.В.ДВ.11.02	Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Технология приготовления пищи	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.01	Математика	
Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.08	Физика	
Б1.Б.09	Органическая химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.15	Биохимия	
Б1.Б.16	Аналитическая химия	
Б1.Б.18	Механика	
Б1.Б.19	Пищевая микробиология	
Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.23	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.25	Электротехника и электроника	
Б1.В.09	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.10	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.ДВ.02.01	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы пищевой биотехнологии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.29	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.Б.29	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	
Б1.В.07	Технология макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология хлебулочных изделий	
Б1.В.11	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.11.01	Технология восточных сладостей	
Б1.В.ДВ.11.02	Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.Б.27	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.07	Технология макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий	
Б1.В.10	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.11	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.16	Технохимический контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.ДВ.05.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.05.02	Технические регламенты Таможенного союза	
Б1.В.ДВ.11.01	Технология восточных сладостей	
Б1.В.ДВ.11.02	Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.Б.20	Экология	
Б1.В.15	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы научных исследований в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.02	Технология муки и крупы	
Б2.В.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.02	Технология муки и крупы	
Б1.В.03	Технология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Технология макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий	
Б1.В.11	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Культура питания	
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская		
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПК
Б1.В.15	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы научных исследований в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.09.01	Научные основы производства хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы производства кондитерских изделий	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК
Б1.В.15	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы научных исследований в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.09.01	Научные основы производства хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы производства кондитерских изделий	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК
Б1.В.15	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК
Б1.Б.01	Математика	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.ДВ.04.01	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.01	Математика	
Б1.В.ДВ.04.01	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	ПК
Б1.Б.26	Пищевая химия	
Б1.В.17	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.09.01	Научные основы производства хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы производства кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.10.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.10.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.В.17	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	ПК
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.ДВ.07.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.07.02	Промышленные печи в хлебопечении	
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.08.02	Поточные линии кондитерского производства	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	ПК
Б1.В.17	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.05.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.05.02	Технические регламенты Таможенного союза	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.Б.29	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Проектирование малых предприятий и цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.В.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Проектирование малых предприятий и цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.17	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Проектирование малых предприятий и цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.12	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.08.02	Поточные линии кондитерского производства	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Проектирование малых предприятий и цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий	

