

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент образования, научно-технологической политики и рыбохозяйственного комплекса

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Красноярский государственный аграрный университет"

Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 31.03.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  Глыжикова Н.И.

"31"

2022 г.



35.03.07

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Кафедра: Товароведения и управления качеством продукции АПК

Квалификация: БАКАЛАВР

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Учебный год 2022-2023

Срок обучения: 4г

Образовательный стандарт № 669 от 17.07.2017

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.062	СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательская

производственно-технологическая

организационно-управленческая

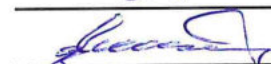
СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР 


/ Сорокатая Е.И./

Начальник УМО 

/ Новикова В.Б./

Директор института 

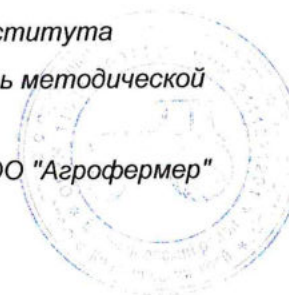
/ Матюшев В.В./

Председатель методической комиссии 

/ Кох Д.А./

Директор ООО "Агрофермер" 

/ Забабурин В.А./



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр					
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР					Контроль	Всего	Кон такт.
ИТОГО (с факультативами)				972								27	18 2/6		1260										33	22		2232								60	40 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972								27			1260										33			2232							60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53											54												53.5												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54													54											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			26.4											26													26.2											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			26.4											30													28.2											
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4													2											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				972	448	112	168	168			452	72	27	ТО: 17 Э: 1 1/3	1080	540	108	234	126	72	432	108	30		ТО: 18 Э: 2	2052	988	220	402	294	72	884	180	57	ТО: 35 Э: 3 1/3				
1	Б1.0.01	Физическая культура и спорт	За	72	50	16		34		22		2													За	72	50	16		34		22		2		27	1		
2	Б1.0.02	Русский язык, культура речи и деловое общение	За	108	50	16		34		58		3													За	108	50	16		34		58		3		36	1		
3	Б1.0.03	Культурология	За	72	32	16		16		40		2													За	72	32	16		16		40		2		65	1		
4	Б1.0.04	Основы проектной деятельности	За	108	50	16		34		58		3													За	108	50	16		34		58		3		42	1		
5	Б1.0.05	Математика и математическая статистика	Эк	144	66	16		50		42	36	4													Эк	144	66	16		50		42	36	4		53	1		
6	Б1.0.06	Физика	За	108	50	16	34			58		3													За	108	50	16	34		58		3		53	1			
7	Б1.0.07	Иностранный язык	За	108	50		50			58		3		Эк	144	54		54			54	36	4		Эк За	252	104		104		112	36	7		34	12			
8	Б1.0.08	Химия	Эк	180	66	16	50			78	36	5		Эк	144	90	18	72			18	36	4		Эк(2)	324	156	34	122		96	72	9		40	12			
9	Б1.0.09	Информатика		72	34		34			38		2		За	72	36		36			36		2		За	144	70		70		74		4		60	12			
10	Б1.0.10	Основы научных исследований												Эк	180	90	18	36	36		54	36	5		Эк	180	90	18	36	36	54	36	5		41	2			
11	Б1.0.11	История (история России, всеобщая история)												За	108	36	18		18		72		3		За	108	36	18		18		72		3		66	2		
12	Б1.0.12	Правоведение												За	108	54	18		36		54		3		За	108	54	18		36		54		3		69	2		
13	Б1.0.13	Введение в профессиональную деятельность												ЗаО	108	54	18	36			54		3		ЗаО	108	54	18	36		54		3		41	2			
14	Б1.0.14	Экология и охрана окружающей среды												За	108	54	18		36		54		3		За	108	54	18		36		54		3		25	2		
15	Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка												За	72	72			72						За	72	72			72					27	23456			
16	Б1.В.ДВ.01.02	Спортивные игры												За	72	72			72						За	72	72			72					27	23456			
17	Б2.0.01	Учебная практика												За(2)	216	144				144	72		6		За(2)	216	144			144	72		6		41	24			
18	Б2.0.01.01(У)	Учебная практика, ознакомительная (рассредоточенная)												За	108	72				72	36		3		За	108	72			72	36		3		41	2			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(6)										Эк(3) За(6) ЗаО										Эк(5) За(12) ЗаО																
ПРАКТИКИ			(План)												108	72				72	36		3	2		108	72				72	36		3	2				
	Б2.0.01.02(У)	Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)												За	108	72				72	36		3	2	За	108	72			72	36		3	2					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																				
КАНИКУЛЫ													1 2/6												8										9 2/6				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр				
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя														
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль			Всего	Неделя												
ИТОГО (с факультативами)				1044								27	19 2/6		1260									33	22		2304							60	41 2/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								27			1260									33			2304						60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			50											54												52											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27											27												27											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27											31												29											
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4											4												4											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				972	486	162	288	36		414	72	27	ТО: 18 Э: 1 1/3		1080	558	162	216	108	72	414	108	30	ТО: 18 Э: 2		2052	1044	324	504	144	72	828	180	57	ТО: 36 Э: 3 1/3			
1	Б1.0.15	Философия	ЗаО	108	54	18		36		54		3														ЗаО	108	54	18		36		54		3		65	3
2	Б1.0.16	Микробиология	ЗаО	108	54	18	36			54		3														ЗаО	108	54	18	36		54		3		44	3	
3	Б1.0.17	Биохимия	Эк	108	54	18	36			18	36	3														Эк	108	54	18	36		18	36	3		40	3	
4	Б1.0.18	Основы агрономии	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		23	3	
5	Б1.0.19	Технологии производства продукции животноводства	ЗаО	108	54	18	36			54		3														ЗаО	108	54	18	36		54		3		47	3	
6	Б1.0.20	Биоорганическая химия	ЗаО	108	54	18	36			54		3														ЗаО	108	54	18	36		54		3		40	3	
7	Б1.0.21	Технологии производства продукции растениеводства	ЗаО	108	54	18	36			54		3														ЗаО	108	54	18	36		54		3		24	3	
8	Б1.0.22	Базы данных	ЗаО	108	54	18	36			54		3														ЗаО	108	54	18	36		54		3		60	3	
9	Б1.0.23	Цифровые технологии в пищевых производствах												За	144	72	18	54			72		4			За	144	72	18	54		72		4		60	4	
10	Б1.0.24	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк	144	72	18	18	36		36	36	4														Эк	144	72	18	18	36		36	36	4		42	4
11	Б1.0.25	Экономика	За	108	54	18		36		54		3														За	108	54	18		36		54		3		56	4
12	Б1.0.26	Организационное поведение	За	108	54	18		36		54		3														За	108	54	18		36		54		3		57	4
13	Б1.0.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	Эк КР	180	90	36	54			54	36	5														Эк КР	180	90	36	54		54	36	5		39	4	
14	Б1.0.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	Эк КР	180	90	36	54			54	36	5														Эк КР	180	90	36	54		54	36	5		38	4	
15	Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции	Эк	108	54	18	36			18	36	3														Эк	108	54	18	36		18	36	3		41	3	
16	Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		41	45	
17	Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	За	72	72			72						За	72	72			72							За(2)	144	144			144					27	23456	
18	Б1.В.ДВ.01.02	Спортивные игры	За	72	72			72						За	72	72			72							За(2)	144	144			144					27	23456	
19	Б2.0.01	Учебная практика												За(2)	216	144				144	72		6			За(2)	216	144			144	72		6		41	24	
20	Б2.0.01.03(У)	Учебная практика, технологическая (рассредоточенная)												За	108	72				72	36		3			За	108	72			72	36		3		41	4	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(2) ЗаО(6)										Эк(3) За(6) КР(2)										Эк(5) За(8) ЗаО(6) КР(2)															
ПРАКТИКИ			(План)												108	72				72	36		3	2			108	72				72	36		3	2		
	Б2.0.01.04(У)	Учебная практика, технологическая	За	108	72									За	108	72				72	36		3	2		За	108	72				72	36		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																			
КАНИКУЛЫ												2/6											8												8 2/6			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестр		
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя												
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль														
ИТОГО (с факультативами)				1044							27	19 2/6		1242							33	23 2/6		2286						60	42 4/6					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044						27			1242							33			2286					60								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			50										50									50													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54										54									54													
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27										27									27													
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27										27									27													
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4										3									3.5													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				972	486	144	180	162		414	72	27	ТО: 18 Э: 1 1/3	972	486	144	72	270		414	72	27	ТО: 18 Э: 1 1/3	1944	972	288	252	432		828	144	54	ТО: 36 Э: 2 2/3			
1	Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	ЗаО	144	72	18		54		72		4											ЗаО	144	72	18		54		72		4		41	5	
2	Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения	Эк	144	72	18	54			36	36	4											Эк	144	72	18	54		36	36	4		41	5		
3	Б1.О.31	Безопасность жизнедеятельности	За	108	54	18		36		54		3											За	108	54	18		36	54		3		32	5		
4	Б1.О.32	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции											ЗаО	144	72	18		54		72		4		ЗаО	144	72	18		54	72		4		41	6	
5	Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров											Эк КР	180	90	18	36	36		54	36	5		Эк КР	180	90	18	36	36	54	36	5		41	6	
6	Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания	ЗаО	108	54	18	36			54		3											ЗаО	108	54	18	36		54		3		41	45		
7	Б1.В.03	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции	ЗаО	108	54	18		36		54		3											ЗаО	108	54	18		36	54		3		41	5		
8	Б1.В.04	Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы	За	108	54	18	36			54		3											За	108	54	18	36		54		3		45	5		
9	Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания	Эк КР	144	72	18	54			36	36	4											Эк КР	144	72	18	54		36	36	4		41	5		
10	Б1.В.06	Маркировка и упаковка продовольственных товаров	За	108	54	18		36		54		3											За	108	54	18		36	54		3		41	5		
11	Б1.В.07	Технологии перерабатывающих и пищевых производств											ЗаО	144	72	18		54		72		4		ЗаО	144	72	18		54	72		4		41	6	
12	Б1.В.08	Техно-химический контроль сырья и продуктов питания											За	108	54	18	36			54		3		За	108	54	18	36		54		3		41	6	
13	Б1.В.09	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств											ЗаО	108	54	18		36		54		3		ЗаО	108	54	18		36	54		3		41	6	
14	Б1.В.10	Оборудование перерабатывающих производств											За	144	72	18		54		72		4		За	144	72	18		54	72		4		42	6	
15	Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания											Эк	144	72	36		36		36	36	4		Эк	144	72	36		36	36	36	4		41	67	
16	Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	За	72	72			72					За	54	54			54						За(2)	126	126			126					27	23456	
17	Б1.В.ДВ.01.02	Спортивные игры	За	72	72			72					За	54	54			54						За(2)	126	126			126					27	23456	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(4) ЗаО(3) КР										Эк(2) За(3) ЗаО(3) КР										Эк(4) За(7) ЗаО(6) КР(2)													
ПРАКТИКИ			(План)											216	144				144	72		6	4		216	144				144	72		6	4		
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, технологическая													216	144				144	72		6	4		216	144			144	72		6	4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																	
КАНИКУЛЫ												2/6											6 4/6										7			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль					Всего	Кон такт.	Лек
ИТОГО (с факультативами)				1116									31	18 4/6		1296									36	22		2412									67	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008									28			1152									32			2160									60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54												51.5												52.8												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54																								27												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			24												22												23												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29.2												27.2												28.2												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				792	408	112	84	140	72	348	36	22	ТО: 14 Э: 2/3		720	380	70	98	140	72	340		20	ТО: 14 Э:		1512	788	182	182	280	144	688	36	42	ТО: 28 Э: 2/3					
1	Б1.О.34	Инструменты анализа данных	ЗаО	108	56	14	42			52		3													ЗаО	108	56	14	42			52		3		60	7			
2	Б1.О.34	Производственный экологический контроль												За	108	56	14		42		52		3			За	108	56	14		42	52		3		25	8			
3	Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	ЗаО КР	180	84	28		56		96		5													ЗаО КР	180	84	28		56	96		5		41	67				
4	Б1.В.12	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции	ЗаО	144	70	28	42			74		4													ЗаО	144	70	28	42		74		4		41	7				
5	Б1.В.13	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Эк КР	144	70	28		42		38	36	4													Эк КР	144	70	28		42	38	36	4		56	7				
6	Б1.В.14	Биотехнологии в производстве продуктов питания												За	108	56	14	42			52		3			За	108	56	14	42		52		3		39	8			
7	Б1.В.15	Оценка соответствия												ЗаО	108	56	14		42		52		3			ЗаО	108	56	14		42	52		3		41	8			
8	Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания	За	108	56	14		42		52		3													За	108	56	14		42	52		3		41	7				
9	Б1.В.ДВ.01.02	Таможенная экспертиза продовольственных товаров	За	108	56	14		42		52		3													За	108	56	14		42	52		3		41	7				
10	Б1.В.ДВ.02.01	Бережливое производство												ЗаО	144	70	14		56		74		4			ЗаО	144	70	14		56	74		4		41	8			
11	Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания												ЗаО	144	70	14		56		74		4			ЗаО	144	70	14		56	74		4		41	8			
12	Б1.В.ДВ.04.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения												ЗаО	144	70	14	56			74		4			ЗаО	144	70	14	56		74		4		41	8			
13	Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения												ЗаО	144	70	14	56			74		4			ЗаО	144	70	14	56		74		4		41	8			
14	Б2.В.01	Производственная практика	ЗаО	324	216					216	108		9		ЗаО(2)	324	216				216	108		9		ЗаО(3)	648	432				432	216		18		41	678		
15	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)		108	72					72	36		3		ЗаО	108	72				72	36		3		ЗаО	216	144				144	72		6		41	78		
16	ФТД.В.01	Экологическая экспертиза	За	108	56		56			52		3													За	108	56		56		52		3		41	7				
17	ФТД.В.02	Технология продукции общественного питания												За	144	70	28	42			74		4			За	144	70	28	42		74		4		38	8			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(2) ЗаО(3) КР(2)											За(3) ЗаО(4)											Эк За(5) ЗаО(7) КР(2)															
ПРАКТИКИ			(План)		216	144				144	72		6	4		216	144				144	72		6	4		432	288				288	144		12	8				
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, технологическая	ЗаО	216	144				144	72		6	4								144	72		6	4	ЗаО	216	144			144	72		6	4					
	Б2.В.01.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная												ЗаО	216	144				144	72		6	4		ЗаО	216	144			144	72		6	4					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)												216	18				18	198		6	4		216	18				18	198		6	4					
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы													216	18				18	198		6	4		216	18				18	198		6	4					
КАНИКУЛЫ																							9												9					

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.05	Математика и математическая статистика	
Б1.О.15	Философия	
Б1.О.17	Биохимия	
Б3.01(Д)	Выполнение 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.04	Основы проектной деятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.03	Культурология	
Б1.О.26	Организационное поведение	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.02	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.07	Иностранный язык	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.03	Культурология	
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.15	Философия	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.01	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.01	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.01.02	Спортивные игры	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение 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.31	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.25	Экономика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.25	Экономика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК
Б1.О.05	Математика и математическая статистика	
Б1.О.06	Физика	
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.16	Микробиология	
Б1.О.20	Биоорганическая химия	
Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, ознакомительная (распределочная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика, технологическая (распределочная)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика, технологическая	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.32	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, ознакомительная (рассредоточенная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика, технологическая (рассредоточенная)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика, технологическая	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
Б1.О.31	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.34	Производственный экологический контроль	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.18	Основы агрономии	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика, технологическая (рассредоточенная)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика, технологическая	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.10	Основы научных исследований	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.22	Базы данных	
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, ознакомительная (рассредоточенная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика, технологическая (рассредоточенная)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика, технологическая	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК
Б1.О.25	Экономика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.22	Базы данных	
Б1.О.23	Цифровые технологии в пищевых производствах	
Б1.О.34	Инструменты анализа данных	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-1	Способен проводить научные исследования с использованием современных методов в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	ПК
Б1.О.10	Основы научных исследований	
Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции	
Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.03	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции	
Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.09	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, ознакомительная (рассредоточенная)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика, ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)	
Б2.В.01.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	ПК
Б1.О.18	Основы агрономии	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Технологии перерабатывающих и пищевых производств	
Б1.В.10	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.14	Биотехнологии в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика, технологическая (рассредоточенная)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.В.01.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Технология продукции общественного питания	
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК
Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров	
Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции	
Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.03	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции	
Б1.В.04	Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы	
Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.06	Маркировка и упаковка продовольственных товаров	
Б1.В.08	Техно-химический контроль сырья и продуктов питания	
Б1.В.12	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Таможенная экспертиза продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.04.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика, технологическая (рассредоточенная)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)	
Б2.В.01.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Экологическая экспертиза	
ПК-4	Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК
Б1.В.04	Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы	
Б1.В.06	Маркировка и упаковка продовольственных товаров	
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.15	Оценка соответствия	
Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Таможенная экспертиза продовольственных товаров	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.В.01.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Экологическая экспертиза	
ФТД.В.02	Технология продукции общественного питания	
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	ПК
Б1.О.34	Инструменты анализа данных	
Б1.В.09	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.10	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.12	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции	
Б1.В.14	Биотехнологии в производстве продуктов питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)	
Б2.В.01.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-6	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.13	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б1.В.ДВ.02.01	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	