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 28.03.2025

УТВЕРЖДАЮ
ректор
Пыжикова Н.И.
28.03.2025 г.

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) 2022
Учебный год 2025-2026
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./
директор ИПП _____ / Чаплыгина И.А./
председатель методической комиссии ИПП _____ / Кох Д.А./
заместитель директора ООО "Ярхлеб" _____ / Чиж К.А./

Красноярский Государственный Аграрный Университет

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

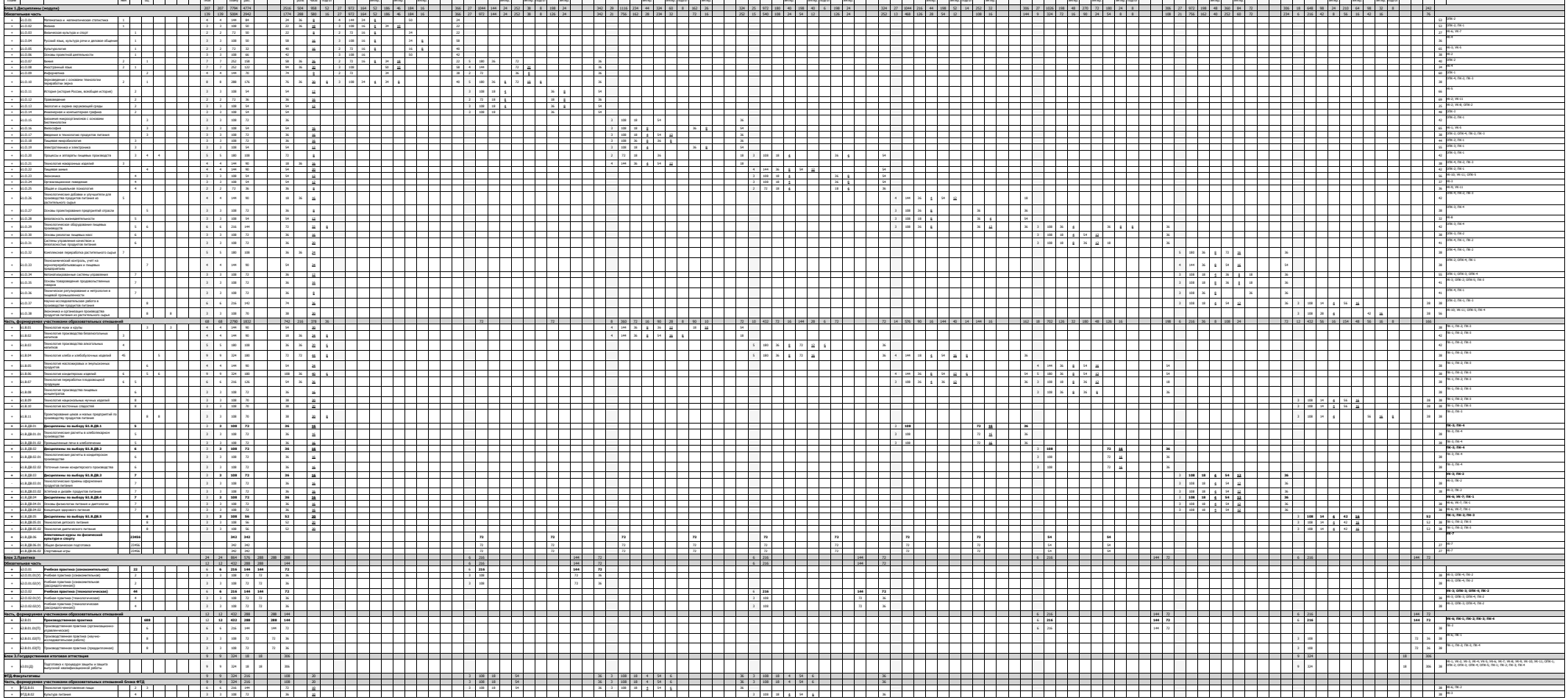
Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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																			*		Э					*		*														Э											
										*								К	*		Э																					Э											
																		К	*	Э	К																					Э											
																		*	*		К																					Э											
																		*	К		К															*						*											
																		*	К		К															*	*				Э	Э											
II																			*		Э	К				*		*																								
										*									*		Э	К																														
																		К	*		Э	К																														
																		*	*	Э	Э	К																				Э											
																		*		Э	Э															*						*											
																		*		Э	К															*	*					Э											
III																			*		Э	К				*		*																								
										*									*		Э	К																														
																		К	*		Э	К																														
																		*	*	Э	Э	К																				Э											
																		*		Э	Э															*						*											
																		*		Э	К															*	*					Э											
IV																			*		Э					*		*																								
										*									*																																		
																		К	*																																		
																		*	*	Э																П	П																
																		*		Э																*	П																
																		*		Э																*	*																

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	
У П	Теоретическое обучение и практики	17	18	35	18	18	36	18	18	36	18	14	32	139
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								4	4		2	2	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Продолжительность каникул	10 дн	57 дн	67 дн	7 дн	57 дн	64 дн	7 дн	43 дн	50 дн	1 дн	63 дн	64 дн	245 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	151 дн	214 дн	365 дн	141 дн	224 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			-			-			
Студентов											10			
Групп											1			

План Учебный план бакалавриата 'o19.03.02_2022.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовк



Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
ИД-1$_{УК-1}$	Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач	-
ИД-2$_{УК-1}$	Осуществляет поиск информации, необходимой для решения поставленных задач	-
ИД-3$_{УК-1}$	Выбирает возможные варианты решения поставленных задач, логически оценивает их	-
Б1.О.16	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
ИД-1$_{УК-2}$	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними	-
ИД-2$_{УК-2}$	Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы	-
ИД-3$_{УК-2}$	Проектирует решение конкретной задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-
Б1.О.06	Основы проектной деятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.13	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
ИД-1$_{УК-3}$	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели	-
ИД-2$_{УК-3}$	Учитывает интересы других участников при выстраивании взаимодействия с учетом социальных особенностей членов команды	-
ИД-3$_{УК-3}$	Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат	-
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.24	Организационное поведение	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
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
ИД-1$_{УК-4}$	Анализирует поставленные задачи и определяет информацию, необходимую для решения поставленных задач	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-2$_{УК-4}$	Выполняет перевод текстов с иностранного языка на государственный язык	-
ИД-3$_{УК-4}$	Выбирает коммуникативно приемлемые стили общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, учитывая социокультурные различия на государственном и иностранных языках	-
Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.08	Иностранный язык	
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
ИД-1$_{УК-5}$	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с представителями разных культур информацию о культурных особенностях, мировоззренческих основаниях и традициях разных социальных групп	-
ИД-2$_{УК-5}$	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая философские и этические учения, исторические аспекты развития управленческой мысли	-
ИД-3$_{УК-5}$	Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и укрепления социального взаимодействия представителей различных культур	-
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.16	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты 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
ИД-1$_{УК-6}$	Использует методы и инструменты управления временем при выполнении конкретных задач и при достижении поставленных целей	-
ИД-2$_{УК-6}$	Оценивает требования рынка труда и образовательное пространство (или предложения образовательных технологий) для определения траектории профессионального роста	-
ИД-3$_{УК-6}$	Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития	-
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
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
ИД-1$_{УК-7}$	Выбирает технологии для поддержания здорового образа жизни с учётом особенностей организма	-
ИД-2$_{УК-7}$	Планирует своё время для оптимального сочетания своей физической и умственной нагрузки	-
ИД-3$_{УК-7}$	Соблюдает нормы здорового образа жизни в жизненных ситуациях и несёт его в массы	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.03	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
ИД-1$_{УК-8}$	Идентифицирует опасные и вредные факторы среды в рамках осуществляемой профессиональной деятельности и в повседневной жизни и риск их реализации, для поддержания безопасных условий жизнедеятельности, сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	-
ИД-2$_{УК-8}$	Выявляет факторы, приводящие к нарушениям техники безопасности на рабочем месте и осуществляет действия, направленные на предотвращение действия таких факторов	-
ИД-3$_{УК-8}$	Применяет основные методы и средства защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, предлагает мероприятия по предотвращению и(или) локализации чрезвычайных ситуаций, способы участия в восстановительных мероприятиях	-
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.28	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
ИД-1$_{УК-9}$	Ориентируется в системе базовых дефектологических знаний	-
ИД-2$_{УК-9}$	Осуществляет и планирует профессиональную деятельность с лицами,имеющими ограниченные возможности здоровья	-
ИД-3$_{УК-9}$	Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья	-
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
ИД-1$_{УК-10}$	Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-2$_{УК-10}$	Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-3$_{УК-10}$	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.38	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 проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной сфере	УК
ИД-1$_{УК-11}$	Анализирует законодательство, обеспечивающее борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-2$_{УК-11}$	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
ИД-3$_{УК-11}$	Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции	-
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
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
ИД-1$_{ОПК-1}$	Применяет информационные технологии при решении профессиональных задач и оценивает результаты их использования	-
ИД-2$_{ОПК-1}$	Способен обоснованно выбирать современное программное обеспечение в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ИД-3$_{ОПК-1}$	Понимает принципы работы информационных технологий	-
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.34	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
ИД-1$_{ОПК-2}$	Знает основные законы и методы исследований естественных наук	-
ИД-2$_{ОПК-2}$	Использует основные законы и методы исследований естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	-
ИД-3$_{ОПК-2}$	Использует законы и методы естественных наук для анализа процессов переработки сырья и производства пищевой продукции	-
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.07	Химия	
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.15	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.18	Пищевая микробиология	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ИД-1$_{ОПК-3}$	Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	-
ИД-2$_{ОПК-3}$	Использует основные законы инженерных наук для выполнения расчетных и графических проектно-технологических задач профессиональной деятельности	-
ИД-3$_{ОПК-3}$	Осуществляет выбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	-
Б1.О.14	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.19	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
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
ИД-1$_{ОПК-4}$	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	-
ИД-2$_{ОПК-4}$	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	-
ИД-3$_{ОПК-4}$	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	-
ИД-4$_{ОПК-4}$	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами	-
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (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
ИД-1$_{ОПК-5}$	Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики	-
ИД-2$_{ОПК-5}$	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ИД-3$_{ОПК-5}$	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции	-
ИД-4$_{ОПК-5}$	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства	-
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.38	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	-
ИД-1$_{ПК-1}$	Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности	-
ИД-2$_{ПК-1}$	Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	-
ИД-3$_{ПК-1}$	Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок	-
ИД-4$_{ПК-1}$	Организовывает защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	-
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.15	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.18	Пищевая микробиология	
Б1.О.19	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
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.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(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	-
ИД-1$_{ПК-2}$	Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ИД-2$_{ПК-2}$	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	-
ИД-3$_{ПК-2}$	Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	-
ИД-4$_{ПК-2}$	Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	-
ИД-5$_{ПК-2}$	Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	-
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
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.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(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	-
ИД-1$_{ПК-3}$	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	-
ИД-2$_{ПК-3}$	Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	-
ИД-3$_{ПК-3}$	Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	-
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
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	Промышленные печи в хлебопечении	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(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	-
ИД-1$_{ПК-4}$	Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	-
ИД-2$_{ПК-4}$	Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	-
ИД-3$_{ПК-4}$	Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	-
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	