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.
25 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Институт: Пищевых производств

Квалификация: МАГИСТР

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 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

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП _____ / Крымкова В.Г./

начальник УМО _____ / Новикова В.Б./

директор ИПП _____ / Чаплыгина Г.А./

руководитель магистерской программы _____ / Янова М.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	Э	К												*				П	П	Э	*	Э	*																								
										*									*							Э		К																							
																		К	*							Э		К																		К	К	К	К	К	К	К
																		*	*							Э		К																							
																		*								Э		К							*						*											
																		*								Э		К							*	*																
II						Э	Э	Э	К	П	П	П	П	П	П			К	*							*	П	*	Э	Э	Э																					
									К	*								К	*							П	П				К																					
									К	П								К	*							П	Э				К																					
									К	П								*	*							П	Э				К																					
									К	П								*								П	Э				К				*						*											
									П	П								*								П	Э				К				*	*																
III					П	П	П	П	П	П	П	К	К	Д	Д	Д	Д	Д	*	Д	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
										*	К		К					Д	*																																	
										П	К		К					Д	*																																	
										П	К		К					*	*																																	
										П	К		К					*	Д																																	
										П	К		Д					*	Д																																	

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	20	20	20	20	25	25
Дата начала/Номер недели						
Дата окончания/Номер недели						

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	**32 5/6**	**26 4/6**	**4**	63 3/6
Э	Экзаменационные сессии	**5 5/6**	**5 5/6**		11 4/6
П	Производственная практика	**2**	**8**	**6**	16
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			**6**	6
К	Продолжительность каникул	**64 дн**	**64 дн**	**32 дн**	160 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**14 дн**	**14 дн**	**8 дн**	36 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	154 дн	
Високосный год		-	-	-	
Студентов				8	
Групп				1	

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_2023 (ИТХКМиЗП).plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макар

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1																Курс 2																		Курс 3									Закрепленная	-
																		-	Зимняя сессия								Летняя сессия							-	Зимняя сессия								Летняя сессия									-	Зимняя сессия				Летняя сессия					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Д	ДВКР	СР	Контроль	Интер часы	Пр. подгот	з.е. на курсе	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.	Формы контр.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.	Формы контр.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Код	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)						87	87		3132	3132	340			2676	116	150	34	51	28	14	64	26	12	8	4		22	12	38	12	16	8		36	26	14	44	18	10	24	12		20	14	22	8	4	28	8	8												
Обязательная часть						61	61		2196	2196	220			1898	78	98	24	36	24	12	56	22	12	8	4		8	6	14	4	8	4		25	18	10	20	10		24	12		12	6	8	4	4	20	4	8												
+	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники		1		3	3	36	108	108	4			100	4	4		3	2	2				2	2	з																																			65	УК-1; УК-3; УК-5
+	Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык		1		3	3	36	108	108	6			98	4	6		3			6	6				з																																			34	УК-4
+	Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств	1			4	4	36	144	144	16			119	9	6		4	6	2	10	4				э																																			38	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2
+	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований		1		3	3	36	108	108	10			94	4	4		3	4	2				6	2	з																																			38	ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья			1	4	4	36	144	144	16			124	4	6		4	4	2	12	4				о																																			38	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3
+	Б1.О.06	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности			1	4	4	36	144	144	20			120	4	6	8	4	4	2	16	4	8			о																																			38	ОПК-2; ПК-2
+	Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий			1	4	4	36	144	144	16			124	4	6	4	4	4	2	12	4	4			о																																			38	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
+	Б1.О.08	Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства	1			4	4	36	144	144	16			119	9	6		4									4	2	8	2	4	2	э																												38	ОПК-4
+	Б1.О.09	Патентоведение и защита результатов интеллектуальной деятельности		1		3	3	36	108	108	6			98	4	4		3									2	2			4	2	з																												42	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4
+	Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств			1	4	4	36	144	144	8			132	4	4		4									2	2	6	2			о																												38	ОПК-2; ОПК-5; ПК-2
+	Б1.О.11	Кадровая политика организации		2		3	3	36	108	108	6			98	4	4																		3	2	2				4	2	з																			37	УК-3; УК-6
+	Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2		3	3	36	108	108	6			98	4	6																		3			6	6				з																			60	ОПК-4; ОПК-5
+	Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок			2	4	4	36	144	144	6			134	4	4																		4	2	2				4	2	о																			56	УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-3; ПК-4
+	Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства			2	4	4	36	144	144	20			120	4	6																		4	6	2	14	4				о																			38	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности			2	5	5	36	180	180	24			152	4	12																		5	8	4				16	8	о																			38	ОПК-1; ОПК-3; ПК-4
+	Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований		2		3	3	36	108	108	20			84	4	6	4																	3									6	2				14	4	4	з										38	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5
+	Б1.О.17	Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий			2	3	3	36	108	108	20			84	4	8	8																	3									6	4	8	4	4	6		4	о										41	ОПК-3; ПК-2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						26	26		936	936	120			778	38	52	10	15	4	2	8	4					14	6	24	8	8	4		11	8	4	24	8	10				8	8	14	4		8	4													
+	Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	1			5	5	36	180	180	20			151	9	6		5									6	2	14	4			э																												38	ПК-2; ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья			1	4	4	36	144	144	14			126	4	6		4									4	2	10	4			о																												38	ПК-2; ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	2			5	5	36	180	180	32			139	9	12	10																	5	8	4	24	8	10			э																			38	ПК-2; ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		2		3	3	36	108	108	18			86	4	8																		3									4	4	14	4					з										38	ПК-2; ПК-3; ПК-4
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**		3	**3**		**108**	**108**	**12**			**92**	**4**	**6**		3	**4**	**2**	**8**	**4**				**з**																																			**38**	**ПК-1**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Биохимия зерна и продуктов его переработки		1		3	3	36	108	108	12			92	4	6		3	4	2	8	4				з																																			38	ПК-1
-	Б1.В.ДВ.01.02	Современные достижения в производстве продуктов переработки зерна		1		3	3	36	108	108	12			92	4	6		3	4	2	8	4				з																																			38	ПК-1
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**1**		3	**3**		**108**	**108**	**12**			**92**	**4**	**6**		3									**4**	**2**			**8**	**4**	**з**																												**38**	**ПК-1; ПК-2**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология функциональных продуктов питания		1		3	3	36	108	108	12			92	4	6		3									4	2			8	4	з																												38	ПК-1; ПК-2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы производства функциональных продуктов питания		1		3	3	36	108	108	12			92	4	6		3									4	2			8	4	з																												38	ПК-1; ПК-2
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**2**		3	**3**		**108**	**108**	**12**			**92**	**4**	**8**																		3									**4**	**4**				**8**	**4**		**з**										**38**	**ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		2		3	3	36	108	108	12			92	4	8																		3									4	4				8	4		з										42	ПК-4
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья		2		3	3	36	108	108	12			92	4	8																		3									4	4				8	4		з										42	ПК-4
Блок 2.Практика						24	24		864	864	576		576	272	16			3																12																		9										
Обязательная часть						12	12		432	432	288		288	128	16			3																6																		3										
+	**Б2.О.01**	**Производственная практика**			**1223**	12	**12**		**432**	**432**	**288**		**288**	**128**	**16**			3															**о**	6								**о**									**о**	3				**о**					**38**	**ОПК-5; ПК-1**
+	Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			1223	12	12	36	432	432	288		288	128	16			3															о	6								о									о	3				о					38	ОПК-5; ПК-1
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						12	12		432	432	288		288	144																				6																		6										
+	**Б2.В.01**	**Производственная практика**			**23**	12	**12**		**432**	**432**	**288**		**288**	**144**																				6								**о**										6				**о**					**38**	**ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4**
+	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)			2	6	6	36	216	216	144		144	72																				6								о																			38	ПК-2; ПК-3
+	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)			3	6	6	36	216	216	144		144	72																																						6				о					38	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	41	41		283																																						9										
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	36	324	324	41	41		283																																						9									38	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД.Факультативные дисциплины						9	9		324	324	48			264	12	16		3									4	2			8	2		6	6	2	10	4					6	2	14	4																
+	ФТД.01	Комплексная переработка зерна		1		3	3	36	108	108	12			92	4	4		3									4	2			8	2	з																												38	ПК-1
+	ФТД.02	Инновационные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания		2		3	3	36	108	108	16			88	4	6																		3	6	2	10	4				з																			38	ПК-1
+	ФТД.03	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей		2		3	3	36	108	108	20			84	4	6																		3									6	2	14	4					з										38	ПК-1; ПК-2

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию, выделяя ее базовые составляющие и связи между ними	-
УК-1.2	Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	-
УК-1.3	Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	-
УК-2.2	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	-
УК-2.3	Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы	-
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	-
УК-3.2	Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	-
УК-3.3	Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.11	Кадровая политика организации	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
УК-4.3	Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия	-
Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК

Индекс	Содержание	Тип
УК-5.1	Имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	-
УК-5.2	Демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	-
УК-6.2	Проводит рефлексию своей деятельности и разрабатывает способы ее совершенствования	-
УК-6.3	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	-
Б1.О.11	Кадровая политика организации	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях	-
ОПК-1.2	Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-1.3	Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	-
ОПК-2.2	Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья и готовой продукции	-
ОПК-2.3	Использует основные принципы и подходы с учетом биотехнологических и физико-химических основ в производстве продукции из растительного сырья	-
Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств	
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.06	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
ОПК-3.2	Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производств	-
ОПК-3.3	Производит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-3.4	Владеет знаниями по прогрессивным технологическим процессам, видам оборудования, средств автоматизации и механизации, оптимальным режимам производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств	
Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б1.О.17	Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-4.1	Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-4.2	Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-4.3	Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	-
ОПК-4.4	Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	-
Б1.О.08	Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства	
Б1.О.09	Патентоведение и защита результатов интеллектуальной деятельности	
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-5.1	Разрабатывает новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств	-
ОПК-5.2	Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	-
ОПК-5.3	Организовывает и внедряет прогрессивные технологические процессы научно- исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	-
Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований	
Б1.О.09	Патентоведение и защита результатов интеллектуальной деятельности	
Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ПК
ПК-1.1	Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	-
ПК-1.2	Использует практические навыки в организации и управлении научно- исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	-
ПК-1.3	Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-1.4	Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов	-
Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований	
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.ДВ.01.01	Биохимия зерна и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные достижения в производстве продуктов переработки зерна	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы производства функциональных продуктов питания	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Комплексная переработка зерна	
ФТД.02	Инновационные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	
ФТД.03	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-2	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПК-2.1	Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области инновационных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	-
ПК-2.2	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	-
ПК-2.3	Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции	-
ПК-2.4	Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции	-
Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств	
Б1.О.06	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б1.О.17	Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья	
Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы производства функциональных продуктов питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК
ПК-3.1	Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-3.2	Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-3.3	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья	
Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-4	Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-4.1	Определяет цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	-
ПК-4.2	Руководит работами по подбору существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-4.3	Осуществляет координацию производственной деятельности, включая разработку программ внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.09	Патентоведение и защита результатов интеллектуальной деятельности	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья	
Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.01	Высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	