МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и кадровой политики

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 27.02.2026

УТВЕРЖДАЮ
ректор
Пыжикова Н.И.
27.02.2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продуктов питания
Кафедра: Товароведение и управление качеством продукции АПК
Институт: Пищевых производств

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

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 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-исследовательский
производственно-технологический
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП _____ / Крымкова В.Г./
начальник УМО _____ / Новикова В.Б./
директор ИПП _____ / Чаплыгина И.А./
председатель методической комиссии ИПП _____ / Кох Д.А./
директор ООО "Агрофермер" _____ / Забабурин В.А./

Учебный план бакалавриата 'o35.03.07_УК_2025.plx', код направления 35.03.07, направленность (профиль): 3, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	18	18	36	18	18	36	14	14	28	136
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	1 2/6	2 4/6	1 2/6	2	3 2/6	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	4	4	8	12
Д	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Продолжительность каникул	3 дн	62 дн	65 дн	2 дн	57 дн	59 дн	2 дн	47 дн	49 дн		65 дн	65 дн	238 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	147 дн	218 дн	365 дн	147 дн	218 дн	365 дн	140 дн	225 дн	365 дн	
Високосный год			☐			☐			☐			☐		
Студентов						25								
Групп						1								

План Учебный план бакалавриата 'о35.03.07_УК_2025.plx', код направления 35.03.07, направленность (профиль) : Управление качеством и безопасностью продуктов питания, год начала п

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	з.е.: Экспертное	Факт	Итого акад.часов: Экспертное	По плану	Конт. раб.	Д	ДВКР	СР	Контроль	Интер часы	Пр. подгот	Закрепленная: Код	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)								198	198	7470	7470	3788			3178	504	926	198		
Обязательная часть								127	127	4572	4572	2208			2040	324	582	86		
+	Б1.О.01	Основы российской государственности			1			2	2	72	72	54			18				61	УК-5
+	Б1.О.02	Русский язык, культура речи и деловое общение		1				3	3	108	108	54			54		16		36	УК-4
+	Б1.О.03	Иностранный язык	1					5	5	180	180	72			72	36	10		34	УК-4
+	Б1.О.04	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	36			36		8		27	УК-6; УК-7
+	Б1.О.05	Качество продуктов и организация здорового питания населения	1					5	5	180	180	90			54	36	26		41	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5
+	Б1.О.06	Культурология		2				2	2	72	72	36			36		16		65	УК-3; УК-5
+	Б1.О.07	Математика и математическая статистика		2				3	3	108	108	36			72		18		53	УК-1; ОПК-1
+	Б1.О.08	Проектная деятельность		1				3	3	108	108	54			54		18		35	УК-2
+	Б1.О.09	Информатика			2			4	4	144	144	72			72		20		60	ОПК-7
+	Б1.О.10	**Химия**	**23**	**23**	**1**			15	**15**	**540**	**540**	**270**			**198**	**72**	**34**		**40**	**ОПК-1**
+	Б1.О.10.01	Неорганическая и аналитическая химия			1			3	3	108	108	54			54				40	ОПК-1
+	Б1.О.10.02	Физическая и коллоидная химия		2				3	3	108	108	54			54				40	ОПК-1
+	Б1.О.10.03	Органическая химия	2					3	3	108	108	54			18	36			40	ОПК-1
+	Б1.О.10.04	Биохимия	3					3	3	108	108	54			18	36	16		40	ОПК-1
+	Б1.О.10.05	Биоорганическая химия		3				3	3	108	108	54			54		18		40	ОПК-1
+	Б1.О.11	Основы научных исследований	2					5	5	180	180	90			54	36	28		41	ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.12	История России			2			4	4	144	144	126			18		16		66	УК-5
+	Б1.О.13	Правоведение		2				2	2	72	72	36			36		16		69	УК-2; УК-10
+	Б1.О.14	Микробиология			3			3	3	108	108	54			54		18		44	ОПК-1
+	Б1.О.15	Экология и охрана окружающей среды		2				3	3	108	108	54			54		18		25	УК-2; УК-8; ОПК-1
+	Б1.О.16	Философия			3			3	3	108	108	54			54		18		65	УК-1; УК-5
+	Б1.О.17	Физика		3				3	3	108	108	36			72		18		53	ОПК-1
+	Б1.О.18	Цифровые технологии в пищевых производствах		4				3	3	108	108	36			72		26		60	ОПК-7
+	Б1.О.19	Основы агрономии		3				3	3	108	108	36			72		16		23	ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства		3				3	3	108	108	36			72		18	10	46	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2
+	Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства		3				3	3	108	108	36			72		18	10	24	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2
+	Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	4					4	4	144	144	72			36	36	18		42	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	4				4	5	5	180	180	90			54	36	18	16	39	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2
+	Б1.О.24	Экономика		4				3	3	108	108	54			54		16		56	УК-9; УК-10; ОПК-6
+	Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	4				4	5	5	180	180	90			54	36	18	16	38	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2
+	Б1.О.26	Базы данных		5				3	3	108	108	36			72		26		60	ОПК-5; ОПК-7
+	Б1.О.27	Организационное поведение		4				3	3	108	108	54			54		16		37	УК-3
+	Б1.О.28	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции			5			5	5	180	180	90			90		18	10	41	ОПК-2
+	Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции			6			4	4	144	144	72			72		18	10	41	ОПК-2; ОПК-5
+	Б1.О.30	Товароведение и экспертиза товаров	6				6	5	5	180	180	90			54	36	28	10	41	ОПК-2; ОПК-5; ПК-3
+	Б1.О.31	Инструменты анализа данных		7				3	3	108	108	42			66		16	4	60	ОПК-7; ПК-5
+	Б1.О.32	Производственный экологический контроль		8				3	3	108	108	42			66		14		25	ОПК-3
+	Б1.О.33	Основы военной подготовки		5				3	3	108	108	72			36				49	УК-8
+	Б1.О.34	Безопасность жизнедеятельности		6				2	2	72	72	36			36				32	УК-8
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								71	71	2898	2898	1580			1138	180	344	112		
+	Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции	3					4	4	144	144	72			36	36	18		41	ПК-1; ПК-3
+	Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания	5					6	6	216	216	108			72	36	36	20	41	ПК-1; ПК-3
+	Б1.В.03	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции		5				3	3	108	108	54			54		26		41	ПК-1; ПК-3
+	Б1.В.04	Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы		5				3	3	108	108	54			54		16		45	ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания	5				5	4	4	144	144	72			36	36	18	12	41	ПК-1; ПК-3
+	Б1.В.06	Маркировка и упаковка продовольственных товаров		4				3	3	108	108	54			54		16	10	41	ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.07	Технологии перерабатывающих и пищевых производств			6			4	4	144	144	72			72		18	10	41	ПК-2
+	Б1.В.08	Техно-химический контроль сырья и продуктов питания		6				3	3	108	108	54			54		18		41	ПК-3
+	Б1.В.09	Оборудование перерабатывающих производств			6			4	4	144	144	72			72		20		42	ПК-2; ПК-5
+	Б1.В.10	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств		6				3	3	108	108	54			54		18		41	ПК-1; ПК-5
+	Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	6		7		7	9	9	324	324	152			136	36	36	30	41	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6
+	Б1.В.12	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции			7			4	4	144	144	70			74		16	10	41	ПК-3; ПК-5
+	Б1.В.13	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7				7	4	4	144	144	70			38	36	14	6	56	ПК-6
+	Б1.В.14	Биотехнологии в производстве продуктов питания		8				3	3	108	108	42			66		16		39	ПК-2; ПК-5
+	Б1.В.15	Оценка соответствия			8			3	3	108	108	56			52		4		41	ПК-4
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**7**				3	**3**	**108**	**108**	**42**			**66**		**16**	**4**	**41**	**ПК-3; ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания		7				3	3	108	108	42			66		16	4	41	ПК-3; ПК-4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Таможенная экспертиза продовольственных товаров		7				3	3	108	108	42			66		16	4	41	ПК-3; ПК-4
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**			**8**			4	**4**	**144**	**144**	**70**			**74**		**16**		**41**	**ПК-2; ПК-6**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Бережливое производство			8			4	4	144	144	70			74		16		41	ПК-2; ПК-6
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания			8			4	4	144	144	70			74		16		41	ПК-2; ПК-6
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**			**8**			4	**4**	**144**	**144**	**70**			**74**		**22**	**10**	**41**	**ПК-1; ПК-3**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения			8			4	4	144	144	70			74		22	10	41	ПК-1; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения			8			4	4	144	144	70			74		22	10	41	ПК-1; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.04	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**23456**						**342**	**342**	**342**								**УК-7**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Общая физическая подготовка		23456						342	342	342							27	УК-7
-	Б1.В.ДВ.04.02	Спортивные игры		23456						342	342	342							27	УК-7
Блок 2.Практика								36	36	1296	1296	864	288	576	432					
Обязательная часть								12	12	432	432	288	288		144					
+	Б2.О.01	**Учебная практика**		**22**				6	**6**	**216**	**216**	**144**	**144**		**72**					
+	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))		2				3	3	108	108	72	72		36				41	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
+	Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)		2				3	3	108	108	72	72		36				41	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
+	Б2.О.02	**Учебная практика (технологическая)**		**4**				6	**6**	**216**	**216**	**144**	**144**		**72**				**41**	**ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3**
+	Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))						3	3	108	108	72	72		36				41	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3
+	Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)						3	3	108	108	72	72		36				41	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3
+	Б2.О.02.03(К)	*Зачет по модулю "Учебная практика (технологическая)"*		*4*															*41*	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								24	24	864	864	576		576	288					
+	Б2.В.01	**Производственная практика**			**6788**			24	**24**	**864**	**864**	**576**		**576**	**288**				**41**	**ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6**
+	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)			6			6	6	216	216	144		144	72				41	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
+	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)			7			6	6	216	216	144		144	72				41	ПК-4; ПК-5; ПК-6
+	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			8			6	6	216	216	144		144	72				41	ПК-1; ПК-3; ПК-5
+	Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)			8			6	6	216	216	144		144	72				41	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								6	6	216	216	18	18		198					
+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216	18	18		198				41	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД.Факультативы								9	9	324	324	166			158		36			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД								9	9	324	324	166			158		36			
+	ФТД.В.01	Информационные системы прослеживаемости пищевой продукции		5				3	3	108	108	54			54		18		41	ПК-3
+	ФТД.В.02	Экологическая экспертиза		7				3	3	108	108	56			52		10		41	ПК-3; ПК-4
+	ФТД.В.03	Технология продукции общественного питания		8				3	3	108	108	56			52		8		38	ПК-2; ПК-4

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.07	Математика и математическая статистика	
Б1.О.16	Философия	
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
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.08	Проектная деятельность	
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.15	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
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.06	Культурология	
Б1.О.27	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
ИД-1$_{УК-4}$	Анализирует поставленные задачи и определяет информацию, необходимую для решения поставленных задач	-
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.02	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.03	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

Индекс	Содержание	Тип
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.01	Основы российской государственности	
Б1.О.06	Культурология	
Б1.О.12	История России	
Б1.О.16	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
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.04	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
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	-
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.04.02	Спортивные игры	
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
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	-

Индекс	Содержание	Тип
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.15	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.33	Основы военной подготовки	
Б1.О.34	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
ИД-1$_{УК-9}$	Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-2$_{УК-9}$	Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-3$_{УК-9}$	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.О.24	Экономика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
ИД-1$_{УК-10}$	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	-
ИД-2$_{УК-10}$	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
ИД-3$_{УК-10}$	Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции	-
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.24	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
ИД-1$_{ОПК-1}$	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2$_{ОПК-1}$	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3$_{ОПК-1}$	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.05	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.07	Математика и математическая статистика	
Б1.О.10	Химия	
Б1.О.10.01	Неорганическая и аналитическая химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.10.02	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.10.03	Органическая химия	
Б1.О.10.04	Биохимия	
Б1.О.10.05	Биоорганическая химия	
Б1.О.14	Микробиология	
Б1.О.15	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(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
ИД-1$_{ОПК-2}$	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-2$_{ОПК-2}$	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	-
ИД-3$_{ОПК-2}$	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-4$_{ОПК-2}$	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	-
ИД-5$_{ОПК-2}$	Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	-
Б1.О.05	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
ИД-1$_{ОПК-3}$	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
ИД-2$_{ОПК-3}$	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	-
ИД-3$_{ОПК-3}$	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-
ИД-4$_{ОПК-3}$	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.32	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
ИД-1$_{ОПК-4}$	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2$_{ОПК-4}$	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3$_{ОПК-4}$	Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.О.19	Основы агрономии	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(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
ИД-1$_{ОПК-5}$	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2$_{ОПК-5}$	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-3$_{ОПК-5}$	Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.О.05	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.11	Основы научных исследований	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.26	Базы данных	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(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
ИД-1$_{ОПК-6}$	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	-
ИД-2$_{ОПК-6}$	Способен обоснованно выбирать методы определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ИД-3$_{ОПК-6}$	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.24	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
ИД-1$_{ОПК-7}$	Знает терминологию в области цифровой экономики и цифровых технологий и понимает принципы работы современных информационных технологий	-
ИД-2$_{ОПК-7}$	Способен обоснованно выбирать современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ИД-3$_{ОПК-7}$	Применяет современные информационные технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.18	Цифровые технологии в пищевых производствах	
Б1.О.26	Базы данных	
Б1.О.31	Инструменты анализа данных	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Способен проводить научные исследования с использованием современных методов в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	ПК
ИД-1$_{ПК-1}$	Участвует в проведении научных исследований по обще-принятым методикам	-
ИД-2$_{ПК-1}$	Составляет описание данных формулирует выводы по результатам исследований	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-3$_{ПК-1}$	Осуществляет статистическую обработку результатов исследований	-
ИД-4$_{ПК-1}$	Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности	-
ИД-5$_{ПК-1}$	Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	-
Б1.О.11	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.10	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	ПК
ИД-1$_{ПК-2}$	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	-
ИД-2$_{ПК-2}$	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-3$_{ПК-2}$	Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	-
Б1.О.19	Основы агрономии	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Технологии перерабатывающих и пищевых производств	
Б1.В.09	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	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.03	Технология продукции общественного питания	
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК
ИД-1$_{ПК-3}$	Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией	-
ИД-2$_{ПК-3}$	Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-
ИД-3$_{ПК-3}$	Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	-
Б1.О.30	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	
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.03.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Информационные системы прослеживаемости пищевой продукции	
ФТД.В.02	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

Индекс	Содержание	Тип
ИД-1$_{ПК-4}$	Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции	-
ИД-2$_{ПК-4}$	Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции	-
ИД-3$_{ПК-4}$	Анализируете дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению	-
ИД-4$_{ПК-4}$	Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции	-
ИД-5$_{ПК-4}$	Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	-
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.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Экологическая экспертиза	
ФТД.В.03	Технология продукции общественного питания	
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	ПК
ИД-1$_{ПК-5}$	Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством продукции на различных этапах жизненного цикла продукции	-
ИД-2$_{ПК-5}$	Применяет методы квалиметрического анализа при проектировании продукции	-
ИД-3$_{ПК-5}$	Осуществляет сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию для различных этапов жизненного цикла	-
ИД-4$_{ПК-5}$	Составляет отчеты по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию	-
Б1.О.31	Инструменты анализа данных	
Б1.В.09	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.10	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых 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)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-6	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК
ИД-1$_{ПК-6}$	Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Планирует и организует работу коллектива подразделения перерабатывающих и пищевых предприятий	-
ИД-2$_{ПК-6}$	Принимает организационные управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3$_{ПК-6}$	Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	-
ИД-4$_{ПК-6}$	Выбирает оптимальные способы организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-5$_{ПК-6}$	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
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.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	