

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 06.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

"7" 02 2024 г.

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология пищевых продуктов общего и специального назначения

Кафедра: Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"

Факультет: Агротехнологический факультет

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2020

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

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

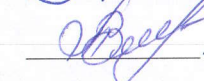
Директор Департамента образовательной деятельности

 / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

 / Короткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

 / Карман Татьяна Викторовна /

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экз мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.		
Блок 1. Дисциплины (модули)						216	216	8136	8136	5128	5128	3008			32	27	30	27	30	26	27	17			
Обязательная часть						112	112	4392	4392	2846	2846	1546			28	18	13	13	15	11	11	3			
+	Б1.О.01	Русский язык и культура речи			8	3	3	108	108	66	66	42										3	31	Кафедра "Русский язык и литература"	
+	Б1.О.02	Безопасность жизнедеятельности			7	3	3	108	108	66	66	42									3	16	Кафедра "Гражданская безопасность"		
+	Б1.О.03	Философия	1			4	4	144	144	88	88	56		4									23	Кафедра "Философия и управления"	
+	Б1.О.04	История России	7			4	4	144	144	116	116	28								4		24	Кафедра "История"		
+	Б1.О.05	Высшая математика	1			4	4	144	144	88	88	56		4									22	Кафедра "Высшая математика,	
+	Б1.О.06	Иностранный язык	6		345	14	14	504	504	308	308	196				4	4	3	3				30	Кафедра "Иностранные языки"	
+	Б1.О.07	Общая и неорганическая химия	1			4	4	144	144	88	88	56		4									13	Кафедра "Растениеводство имени"	
+	Б1.О.08	Органическая и биологическая химия	2			7	7	252	252	152	152	100			7								13	Кафедра "Растениеводство имени"	
+	Б1.О.09	Аналитическая химия			1	4	4	144	144	88	88	56		4									13	Кафедра "Растениеводство имени"	
+	Б1.О.10	Физическая и коллоидная химия			1	4	4	144	144	88	88	56		4									13	Кафедра "Растениеводство имени"	
+	Б1.О.11	Информатика и информационные системы			1	4	4	144	144	88	88	56		4									4	Кафедра "Прикладная математика и"	
+	Б1.О.12	Микробиология	3			5	5	180	180	108	108	72				5							13	Кафедра "Растениеводство имени"	
+	Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	2			3	3	108	108	66	66	42			3								15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	
+	Б1.О.14	Научно-исследовательская работа студентов	4			4	4	144	144	88	88	56					4						14	Кафедра "Пищевые технологии и"	
+	Б1.О.15	Технологическое оборудование пищевых производств	5			4	4	144	144	88	88	56						4					15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	
+	Б1.О.16	Основы компьютерного моделирования			6	4	4	144	144	88	88	56							4				15	Кафедра "Оборудование пищевых и"	
+	Б1.О.17	Правоведение			3	3	3	108	108	66	66	42					3						12	Кафедра "Юриспруденции"	
+	Б1.О.18	Методы контроля пищевых производств			2	3	3	108	108	66	66	42			3								14	Кафедра "Пищевые технологии и"	
+	Б1.О.19	Экономика предприятия в пищевой индустрии	7			4	4	144	144	88	88	56								4			10	Кафедра "Экономика"	
+	Б1.О.20	Маркетинг и логистика в пищевой промышленности	6			4	4	144	144	88	88	56								4			10	Кафедра "Экономика"	
+	Б1.О.21	Стандартизация, метрология, сертификация и управление качеством продукции	2			4	4	144	144	88	88	56			4								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.О.22	Введение в специальность			1	4	4	144	144	88	88	56		4									14	Кафедра "Пищевые технологии и"	
+	Б1.О.23	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	5			4	4	144	144	88	88	56						4					14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.О.24	Физическая культура и спорт			23	2	2	72	72	44	44	28			1	1							25	Кафедра "Физическая культура и"	
+	Б1.О.25	Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий	5			4	4	144	144	88	88	56						4					14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.О.26	Технология консервирования плодов и овощей	4			5	5	180	180	108	108	72					5						14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.О.27	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту			246			360	360	360	360												25	Кафедра "Физическая культура и спорт"	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						104	104	3744	3744	2282	2282	1462			4	9	17	14	15	15	16	14			
+	Б1.В.01	Технологические свойства сырья			2	5	5	180	180	108	108	72				5							14	Кафедра "Пищевые технологии и"	
+	Б1.В.02	Украинский язык в профессиональной деятельности	1			4	4	144	144	88	88	56		4									31	Кафедра "Русский язык и литература"	
+	Б1.В.03	Теоретические основы пищевых технологий	23			9	9	324	324	196	196	128			4	5							14	Кафедра "Пищевые технологии и"	
+	Б1.В.04	Пищевая химия			3	4	4	144	144	88	88	56				4							13	Кафедра "Растениеводство имени"	
+	Б1.В.05	Основы физиологии и гигиены питания			6	3	3	108	108	66	66	42							3				14	Кафедра "Пищевые технологии и"	
+	Б1.В.06	Психология	3			4	4	144	144	88	88	56				4							20	Кафедра "Социальная работа и"	
+	Б1.В.07	Технология переработки и хранения зерна	4			4	4	144	144	88	88	56					4						14	Кафедра "Пищевые технологии и"	
+	Б1.В.08	Технология оздоровительных пищевых продуктов			6	3	3	108	108	66	66	42							3				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.09	Технология жиров и жирозаменителей			4	4	4	144	144	88	88	56						4					14	Кафедра "Пищевые технологии и"	

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование			
Считать в плане	Индекс	Наименование																									
+	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				6	6	216	216				216												6	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2	72	72	44	44	28				1		1									
+	ФТД.01	Технология и организация общественного питания		2		1	1	36	36	22	22	14				1									14	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	ФТД.02	Этнические кухни		4		1	1	36	36	22	22	14					1							14	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5						Семестр 6							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
30	1152	272	152	304	424		27	1044	250	210	204	380		30	1152	296	280	156	420		26	1008	248	214	182	364	
13	540	86	54	216	184		13	540	98	54	204	184		15	612	132	132	138	210		11	468	88	44	182	154	
4	144			88	56		4	144			88	56		3	108			66	42		3	108			66	42	
5	180	54	54		72																						
							4	144	44		44	56															
														4	144	44	44		56								
																					4	144	44	44		56	
3	108	32		34	42																						
1	36			22	14									4	144	44	44		56								
														4	144	44	44		56								
							5	180	54	54		72															
	72			72				72			72				72			72				72			72		
17	612	186	98	88	240		14	504	152	156		196		15	540	164	148	18	210		15	540	160	170		210	
5	180	54	54		72																						
4	144	44	44		56																						
							4	144	44	44		56															
							4	144	44	44		56															

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Семестр 7							Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
27	972	276	144	200	352		17	612	150	136	88	238				
11	396	134		136	126		3	108			66	42				
							3	108			66	42		31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
3	108	32		34	42									16	Кафедра "Гражданская безопасность"	УК-8
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-3; УК-5
4	144	58		58	28									24	Кафедра "История"	УК-5
														22	Кафедра "Высшая математика,	УК-1
														30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ОПК-2
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ОПК-2
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ОПК-2
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ОПК-2
														4	Кафедра "Прикладная математика и	ОПК-1
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ОПК-2
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-4
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и	ОПК-1
														12	Кафедра "Юриспруденции"	УК-11
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ОПК-4
4	144	44		44	56									10	Кафедра "Экономика"	УК-10; ОПК-5
														10	Кафедра "Экономика"	ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														25	Кафедра "Физическая культура и	УК-7
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														25	Кафедра "Физическая культура и спорт"	УК-7
16	576	142	144	64	226		14	504	150	136	22	196				
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-2
														31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-2
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	УК-2
														20	Кафедра "Социальная работа и	УК-3; УК-6; УК-9
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
														4	144	44	44			56							
							3	108	32	34			42														
														4	144	44	26	18		56							
																					3	108	32	34			42
							3	108	32	34			42														
														3	108	32	34			42							
4	144	44		44	56																						
																					3	108	32	34			42
																					3	108	32	34			42
														4	144	44	44			56							
														4	144	44	44			56							
														4	144	44	44			56							
																					3	108	32	34			42
																					3	108	32	34			42
																					3	108	32	34			42
							4	144					144								4	144					144
							4	144					144								4	144					144
							4	144					144														
																					4	144					144

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Семестр 7							Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-3
5	180	36	36	36	72									15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1
4	144	44	44		56									14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-2
4	144	30	30	28	56									14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-3
							3	108	32	34		42		14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							3	108	32	34		42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							3	108	32	34		42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							2	72	22		22	28		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							3	108	32	34		42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-3
																ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
3	108	32	34		42											ПК-1
3	108	32	34		42									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
3	108	32	34		42									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
																ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
																ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
3	108				108		4	144				144				
							4	144				144				
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3; ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-3
							4	144				144		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
3	108				108											
3	108				108									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
							6	216				216				

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
							1	36		22		14															
							1	36		22		14															

Курс 4														Закрепленная кафедра		-	
Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	
							6	216					216	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2	
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.05	Высшая математика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.В.05	Основы физиологии и гигиены питания	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.03	Философия	
Б1.В.06	Психология	
Б1.В.25	Этика и эстетика	
Б2.О.03(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.01	Русский язык и культура речи	
Б1.О.06	Иностранный язык	
Б1.В.02	Украинский язык в профессиональной деятельности	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.04	История России	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.В.06	Психология	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.24	Физическая культура и спорт	
Б1.О.27	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.02	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.В.06	Психология	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.19	Экономика предприятия в пищевой индустрии	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.17	Правоведение	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.11	Информатика и информационные системы	
Б1.О.16	Основы компьютерного моделирования	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.07	Общая и неорганическая химия	
Б1.О.08	Органическая и биологическая химия	
Б1.О.09	Аналитическая химия	
Б1.О.10	Физическая и коллоидная химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.12	Микробиология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика ознакомительная	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.15	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
Б1.О.18	Методы контроля пищевых производств	
Б1.О.21	Стандартизация, метрология, сертификация и управление качеством продукции	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.19	Экономика предприятия в пищевой индустрии	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) выявлять объекты для улучшения технологии производства пищевых продуктов	-
Б1.О.22	Введение в специальность	
Б1.О.26	Технология консервирования плодов и овощей	
Б1.В.07	Технология переработки и хранения зерна	
Б1.В.09	Технология жиров и жирозаменителей	
Б1.В.11	Технология бродильных производств	
Б1.В.14	Холодильная технология пищевых продуктов	
Б1.В.15	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.19	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология безалкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология продуктов общественного питания	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б2.В.01(П)	Производственная технологическая практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка	-
Б1.О.23	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.01	Технологические свойства сырья	
Б1.В.03	Теоретические основы пищевых технологий	
Б1.В.04	Пищевая химия	
Б1.В.08	Технология оздоровительных пищевых продуктов	
Б1.В.16	Технология сушки плодов и овощей	
Б1.В.18	Технология продуктов детского питания	
Б1.В.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	
Б1.В.21	Технология полисахаридов и их использование в пищевой промышленности	
Б1.В.22	Гигиена и санитария пищевых производств	
Б1.В.23	Товароведение продовольственных товаров и тары	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология пищевых концентратов	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологические процессы в технологии консервированных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология экструзионной обработки при производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Утилизация и рекуперация отходов	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология комбинированных продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология и организация общественного питания	
ФТД.02	Этнические кухни	
ПК-3	Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	-
Б1.О.20	Маркетинг и логистика в пищевой промышленности	
Б1.О.25	Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.12	Технология сахарного производства	
Б1.В.13	Проектирование предприятий пищевой промышленности с основами промстроительства	
Б1.В.17	Технология хранения плодов и овощей	
Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности, способен изучать и анализировать научно-техническую информацию отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	-
Б1.О.14	Научно-исследовательская работа студентов	
Б1.В.24	Инновационные технологии отрасли	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1; ПК-2; ПК-3	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-2; ПК-3; ПК-4	

Индекс	Содержание
ПК-1	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) выявлять объекты для улучшения технологии производства пищевых продуктов
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-2	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности, способен изучать и анализировать научно-техническую информацию отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья