

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: <u>Бакалавр</u>
Форма обучения: <u>Очная форма</u>
Срок получения образования: <u>4 г.</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2014

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

А. Елкова / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

Ирина Короткая / Короткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

Татьяна Карман / Карман Татьяна Викторовна /

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
			Экзам	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	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.					
Блок 1. Дисциплины (модули)								215	215	8100	8100	5106	5106	2994			26	30	26	26	36	25	29	17			
Обязательная часть								120	120	4680	4680	3020	3020	1660				26	21	15	19	19	7	5	8		
+	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			5	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	8		7	4	4	144	144	116	116	28								2	2		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		3	4	6	6	216	216	132	132	84					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			13	6	6	216	216	132	132	84			2		4						13	Кафедра "Растениеводство имени"			
+	Б1.О.11	Информатика и информационные системы			1	3	3	108	108	66	66	42			3								4	Кафедра "Прикладная математика и"			
+	Б1.О.13	Микробиология	5			4	4	144	144	88	88	56							4				13	Кафедра "Растениеводство имени"			
+	Б1.О.14	Процессы и аппараты пищевых производств	2			5	5	180	180	108	108	72					5						15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"			
+	Б1.О.15	Научно-исследовательская работа студентов	4			4	4	144	144	88	88	56							4				14	Кафедра "Пищевые технологии и"			
+	Б1.О.16	Технологическое оборудование пищевых производств	45			8	8	288	288	176	176	112							4	4			15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"			
+	Б1.О.17	Основы компьютерного моделирования			35	7	7	252	252	154	154	98							4		3		15	Кафедра "Оборудование пищевых и"			
+	Б1.О.18	Законодательство, право и противодействие коррупции в профессиональной деятельности			4	3	3	108	108	66	66	42							3				12	Кафедра "Юриспруденции"			
+	Б1.О.19	Методы контроля пищевых производств			23	8	8	288	288	176	176	112					4	4					14	Кафедра "Пищевые технологии и"			
+	Б1.О.20	Экономика предприятия в пищевой индустрии	6			4	4	144	144	88	88	56								4			10	Кафедра "Экономика"			
+	Б1.О.21	Автоматизированные системы управления			6	3	3	108	108	66	66	42								3			6	Кафедра "Электрэнергетика"			
+	Б1.О.23	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.24	Введение в специальность			1	4	4	144	144	88	88	56			4								14	Кафедра "Пищевые технологии и"			
+	Б1.О.25	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	7			3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"			
+	Б1.О.26	Основы менеджмента	8			3	3	108	108	66	66	42									3		9	Кафедра "Менеджмента"			
+	Б1.О.27	Физическая культура и спорт		12		2	2	72	72	44	44	28			1	1							25	Кафедра "Физическая культура и"			
+	Б1.О.28	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	5			5	5	180	180	108	108	72							5				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"			
+	Б1.О.29	Технология консервирования плодов и овощей	4			5	5	180	180	108	108	72						5					14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"			
+	Б1.О.30	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		246				360	360	360	360												25	Кафедра "Физическая культура и спорт"			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								95	95	3420	3420	2086	2086	1334			9	11	7	17	18	24	9				
+	Б1.В.01	Технологические свойства сырья			2	5	5	180	180	108	108	72					5						14	Кафедра "Пищевые технологии и"			
+	Б1.В.02	Теоретические основы пищевых технологий	2			4	4	144	144	88	88	56					4						14	Кафедра "Пищевые технологии и"			
+	Б1.В.03	Биохимия и пищевая химия	3			4	4	144	144	88	88	56						4					13	Кафедра "Растениеводство имени"			
+	Б1.В.04	Основы физиологии и гигиены питания			3	3	3	108	108	66	66	42							3				14	Кафедра "Пищевые технологии и"			
+	Б1.В.05	Психология, саморазвитие и самоорганизация личности			4	3	3	108	108	66	66	42							3				20	Кафедра "Социальная работа и социальная педагогика"			
+	Б1.В.06	Технология переработки и хранения зерна	3			4	4	144	144	88	88	56							4				14	Кафедра "Пищевые технологии и"			
+	Б1.В.07	Технология оздоровительных пищевых продуктов	5			4	4	144	144	88	88	56								4			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"			

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экзам	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	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.			
+	Б1.В.08	Технология жиров и жирозаменителей			7	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.09	Биотехнологические процессы в технологии консервированных продуктов			5	3	3	108	108	66	66	42								3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.10	Технология бродильных производств	5			4	4	144	144	88	88	56								4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.11	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	4			4	4	144	144	88	88	56								4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.12	Проектирование предприятий пищевой промышленности с основами прмостроительства	6			4	4	144	144	88	88	56								4		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"		
+	Б1.В.13	Холодильна технология пищевых продуктов	6			4	4	144	144	88	88	56								4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.14	Технология мучных кондитерских изделий	6			4	4	144	144	88	88	56								4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.15	Технология сушки плодов и овощей			6	3	3	108	108	66	66	42								3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.16	Технология хранения плодов и овощей	7			5	5	180	180	108	108	72									5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.17	Технология продуктов детского питания			8	3	3	108	108	66	66	42										3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.18	Технология пищевых концентратов			7	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.19	Технологические добавки и улучшатели для производства продуктов питания			7	4	4	144	144	88	88	56									4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.21	Технология полисахаридов и их использование в пищевой промышленности	7			3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.22	Гигиена и санитария пищевых производств	8			3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.23	Товароведение продовольственных товаров и тары			8	3	3	108	108	66	66	42										3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья			5	2	2	72	72	44	44	28								2		10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			5	4	4	144	144	88	88	56								4					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая химия			5	4	4	144	144	88	88	56								4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Теоретические основы создания комбинированных пищевых продуктов			5	4	4	144	144	88	88	56								4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			7	3	3	108	108	66	66	42									3				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства безалкогольных напитков			7	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология продуктов общественного питания			7	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)			7	3	3	108	108	66	66	42									3				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология экструзионной обработки при производстве продуктов питания			7	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Утилизация и рекуперация отходов			7	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)			6	3	3	108	108	66	66	42									3				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология спирта и ликероводочного производства			6	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли			6	3	3	108	108	66	66	42									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
Блок 2.Практика						19	19	684	684			684								4	4	4	7		
Обязательная часть						19	19	684	684			684									4	4	4	7	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика ознакомительная			2	4	4	144	144			144									4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика			4	4	4	144	144			144									4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б2.О.03(П)	Производственная организационно-управленческая практика			6	4	4	144	144			144									4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов								Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра					
			Экза 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		
Считать в плане	Индекс	Наименование												з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР			8	7	7	252	252														7	14	Кафедра "Пищевые технологии и
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						6	6	216	216														6		
+	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				6	6	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		7		1	1	36	36	22	22	14											1	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	ФТД.02	Этнические кухни		8		1	1	36	36	22	22	14											1	14	Кафедра "Пищевые технологии и

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
26	1008	252	220	172	364		26	1008	250	142	250	366		36	1368	390	366	106	506		25	972	264	188	170	350	
15	612	132	132	138	210		19	756	174	98	216	268		19	756	204	178	106	268		7	324	76	34	116	98	
														3	108	32		34	42								
3	108			66	42		3	108			66	42															
4	144	44	44		56																						
														4	144	44	44		56								
							4	144	44		44	56															
							4	144	44	44		56		4	144	44	44		56								
4	144	44	44		56									3	108	30	36		42								
							3	108	32		34	42															
4	144	44	44		56																						
																					4	144	44		44	56	
																					3	108	32	34		42	
														5	180	54	54		72								
							5	180	54	54		72															
	72			72				72			72				72				72			72				72	
11	396	120	88	34	154		7	252	76	44	34	98		17	612	186	188		238		18	648	188	154	54	252	
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								

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
29	1044	294	284	72	394		17	612	150	68	170	224				
5	180	54	34	36	56		8	288	54		136	98				
							3	108			66	42		31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														16	Кафедра "Гражданская безопасность"	УК-8
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-3; УК-5
2	72	22		36	14		2	72	22		36	14		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
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
														6	Кафедра "Электроэнергетика"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1
3	108	32	34		42									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							3	108	32		34	42		9	Кафедра "Менеджмента"	ОПК-5
														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
24	864	240	250	36	338		9	324	96	68	34	126				
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-2
														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 социальная педагогика"	УК-3; УК-6; УК-9
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2

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
														3	108	32	34			42							
														4	144	44	44			56							
							4	144	44	44		56															
																					4	144	36	16	36	56	
																					4	144	44	26	18	56	
																					4	144	44	44		56	
																					3	108	32	34		42	
														2	72	22	22			28							
														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
3	108	32	34		42									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
5	180	36	36	36	72									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
							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-1
4	144	44	44		56									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
							3	108	32		34	42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														10	Кафедра "Экономика"	ПК-2
																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
3	108	32	34		42											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
																ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							7	252				252				
							7	252				252				
														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

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

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	
							7	252				252		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	
							6	216				216					
							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	
1	36			22	14		1	36		22		14					
1	36			22	14									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2	
							1	36		22		14		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.04	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.05	Психология, саморазвитие и самоорганизация личности	
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	
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.05	Психология, саморазвитие и самоорганизация личности	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.27	Физическая культура и спорт	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.30	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.05	Психология, саморазвитие и самоорганизация личности	
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.20	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.18	Законодательство, право и противодействие коррупции в профессиональной деятельности	
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.17	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	
Б1.О.13	Микробиология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика ознакомительная	

Индекс	Содержание	Тип
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.14	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.16	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.19	Методы контроля пищевых производств	
Б1.О.23	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.26	Основы менеджмента	
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.21	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.24	Введение в специальность	
Б1.О.29	Технология консервирования плодов и овощей	
Б1.В.06	Технология переработки и хранения зерна	
Б1.В.08	Технология жиров и жирозаменителей	
Б1.В.10	Технология бродильных производств	
Б1.В.13	Холодильная технология пищевых продуктов	
Б1.В.14	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.18	Технология пищевых концентратов	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология продуктов общественного питания	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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.25	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.01	Технологические свойства сырья	
Б1.В.02	Теоретические основы пищевых технологий	
Б1.В.03	Биохимия и пищевая химия	
Б1.В.07	Технология оздоровительных пищевых продуктов	
Б1.В.15	Технология сушки плодов и овощей	
Б1.В.17	Технология продуктов детского питания	
Б1.В.19	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.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая химия	
Б1.В.ДВ.01.02	Теоретические основы создания комбинированных пищевых 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 спирта и ликероводочного производства	
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.28	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.09	Биотехнологические процессы в технологии консервированных продуктов	
Б1.В.11	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.В.12	Проектирование предприятий пищевой промышленности с основами промышленного строительства	
Б1.В.16	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.15	Научно-исследовательская работа студентов	
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