

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

"7" 02 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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)

2022

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2014

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

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образовательной деятельности

А. Елкова / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

Ирина Короткая / Короткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

Татьяна Карман / Карман Татьяна Викторовна /

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24	1 8 15 22 29	7 14 21 28
Вт	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	8 15 22 29
Ср	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Чт	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Пт	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
Сб	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Вс	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
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 53										
Пн				Э Э Э	* К К							
Вт				Э Э Э	* К К				*			
Ср				Э Э Э	* К К		*			У	У	У
Чт				Э Э Э	* К К	*				У	У	У
Пт			*	Э Э Э	* К К	*				У	У	У
Сб				Э Э Э	* К К					У	У	У

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
Вт	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
Ср	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
Чт	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22	29 7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29
Пт	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Сб	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Вс	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
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										
Пн					**	Э К				У	У	У
Вт					**	Э Э К				У	У	У
Ср					**	Э Э К			*	У	У	*
Чт					**	Э Э К			*	У	У	У
Пт			*		**	Э Э К	*	*		У	У	У
Сб				*	**	Э Э К				У	У	У

Календарный учебный график 2024-2025 г.

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

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Вт	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
Ср	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
Чт	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
Пт	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
Сб	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29
Вс	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
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 53										
Пн					**	Э Э К				Пд	Пд	Пд
Вт		*		*	**	Э Э К	*			Пд	Пд	Пд
Ср					**	Э Э К				Пд	Пд	Пд
Чт					**	Э Э Э К				Пд	Пд	Пд
Пт					**	Э Э Э К			*	Пд	Пд	Пд
Сб					**	Э Э Э К	*			Пд	Пд	Пд

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	14 2/6	18 5/6	33 1/6	18	14	32	18	14	32	18	8 5/6	26 5/6	124
Э Экзаменационные сессии	3	2	5	1 5/6	2 4/6	4 3/6	2 3/6	2	4 3/6	2 3/6	1 3/6	4	18
У Учебная практика		2	2		4	4							6
П Производственная практика								4	4				4
Пд Преддипломная практика										6	6		6
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										4	4		4
К Каникулы	2	7 4/6	9 4/6	1	8 3/6	9 3/6	1	8 2/6	9 2/6	1	8 1/6	9 1/6	37 4/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1 1/6 (7 дн)	1 1/6 (7 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	4/6 (4 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 3/6 (9 дн)	4/6 (4 дн)	2 1/6 (13 дн)	9 (54 дн)
Продолжительность обучения	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			208 4/6
Итого	20 3/6	31 4/6	52 1/6	22 2/6	30	52 2/6	23	29	52	23	29 1/6	52 1/6	208 4/6

-	-	-	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	Код	Наименование					
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.			з.е.	з.е.			
Блок 1. Дисциплины (модули)								210	210	7920	7920	4888	4888	3032			30	26	30	21	31	27	30	15			
Обязательная часть								110	110	4320	4320	2714	2714	1606				30	17	19	9	14	6	12	3		
+	Б1.О.01	Русский язык и культура речи			1	5	5	180	180	108	108	72				5								31	Кафедра "Русский язык и литература"		
+	Б1.О.02	Безопасность жизнедеятельности			1	3	3	108	108	66	66	42				3								16	Кафедра "Гражданская безопасность"		
+	Б1.О.03	Философия	13			6	6	216	216	102	102	114				3		3						23	Кафедра "Философия и управления"		
+	Б1.О.04	История России	2		1	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	4	4	144	144	36	36	108						2	2					30	Кафедра "Иностранные языки"		
+	Б1.О.07	Общая и неорганическая химия	1			5	5	180	180	108	108	72				5								13	Кафедра "Растениеводство имени"		
+	Б1.О.08	Органическая химия	2			3	3	108	108	66	66	42						3						13	Кафедра "Растениеводство имени"		
+	Б1.О.09	Аналитическая химия			2	3	3	108	108	66	66	42						3						13	Кафедра "Растениеводство имени"		
+	Б1.О.10	Физическая и коллоидная химия			3	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	Психология	3			3	3	108	108	36	36	72						3						19	Кафедра "Психология"		
+	Б1.О.13	Микробиология	2			4	4	144	144	88	88	56						4						13	Кафедра "Растениеводство имени"		
+	Б1.О.14	Процессы и аппараты пищевых производств	3		2	8	8	288	288	176	176	112						4	4					15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"		
+	Б1.О.15	Теория и практика научно-исследовательской работы			4	3	3	108	108	88	88	20							3					14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.О.16	Технологическое оборудование пищевых производств	5			4	4	144	144	88	88	56							4					15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"		
+	Б1.О.17	Основы компьютерного моделирования			5	3	3	108	108	66	66	42							3					15	Кафедра "Оборудование пищевых и"		
+	Б1.О.18	Законодательство, право и противодействие коррупции в профессиональной деятельности			5	3	3	108	108	66	66	42							3					12	Кафедра "Юриспруденции"		
+	Б1.О.19	Методы контроля пищевых производств			3	3	3	108	108	66	66	42						3						14	Кафедра "Пищевые технологии и"		
+	Б1.О.20	Экономика предприятия в пищевой индустрии			6	3	3	108	108	66	66	42								3				10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.О.21	Автоматизированные системы управления			6	3	3	108	108	66	66	42							3					6	Кафедра "Электроэнергетика"		
+	Б1.О.22	Маркетинг и логистика пищевой промышленности			7	4	4	144	144	88	88	56										4		10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.О.23	Стандартизация, метрология, сертификация и управление качеством продукции	7			4	4	144	144	88	88	56										4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.О.24	Введение в специальность			1	3	3	108	108	66	66	42				3								14	Кафедра "Пищевые технологии и"		
+	Б1.О.25	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	7			4	4	144	144	88	88	56										4		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		1	2	2	2	72	72	44	44	28			1	1								25	Кафедра "Физическая культура и"		
+	Б1.О.28	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	5			4	4	144	144	88	88	56							4					14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.О.29	Технология консервирования плодов и овощей	4			4	4	144	144	88	88	56						4						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								100	100	3600	3600	2174	2174	1426			9	11	12	17	21	18	12				
+	Б1.В.01	Технологические свойства сырья	2			4	4	144	144	88	88	56				4								14	Кафедра "Пищевые технологии и"		
+	Б1.В.02	Теоретические основы пищевых технологий	23			9	9	324	324	196	196	128				5	4							14	Кафедра "Пищевые технологии и"		
+	Б1.В.03	Биохимия			3	3	3	108	108	64	64	44						3						13	Кафедра "Растениеводство имени"		
+	Б1.В.04	Основы физиологии и гигиены питания	3			4	4	144	144	88	88	56						4						14	Кафедра "Пищевые технологии и"		
+	Б1.В.05	Саморазвитие и самоорганизация личности			5	3	3	108	108	66	66	42							3					20	Кафедра "Социальная работа и"		

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра						
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	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.06	Технология переработки и хранения зерна	4			3	3	108	108	66	66	42								3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.07	Технология оздоровительных пищевых продуктов			4	3	3	108	108	66	66	42								3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.08	Технология жиров и жирозаменителей			4	4	4	144	144	88	88	56								4			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 бродительных производств	5			3	3	108	108	66	66	42								3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.11	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	5			4	4	144	144	88	88	56								4			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.12	Проектирование предприятий пищевой промышленности с основами промышленного строительства	6			4	4	144	144	88	88	56								4			15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	
+	Б1.В.13	Холодильная 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 срушки 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			6	3	3	108	108	66	66	42								3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания			7	4	4	144	144	88	88	56								4			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.20	Охраны труда в отрасли			8	3	3	108	108	66	66	42										3	16	Кафедра "Гражданская безопасность"	
+	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	Основы предпринимательской деятельности			4	2	2	72	72	24	24	48								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	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.01.02	Идентификация и фальсификация 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						24	24	864	864																
Обязательная часть						24	24	864	864																
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика ознакомительная			2	3	3	108	108			108											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 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
+	Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика			4	6	6	216	216			216											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б2.О.03(П)	Производственная организационно-управленческая практика			6	6	6	216	216			216							6				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР			8	9	9	324	324			324										9	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						6	6	216	216			216										6		
+	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			7	1	1	36	36	22	22	14										1	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	ФТД.02	Этнические кухни			6	1	1	36	36	22	22	14							1			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	276	154	214	508		21	828	208	156	146	318		31	1188	322	274	158	434		27	1044	282	222	162	378	
19	756	156	78	170	352		9	396	88	44	134	130		14	576	140	116	124	196		6	288	62	34	108	84	
3	108	18		18	72																						
2	72			18	54		2	72			18	54															
4	144	44		44	56																						
3	108	18		18	72																						
4	144	44	44		56																						
							3	108	44		44	20															
														4	144	44	44		56								
														3	108	30	36		42								
														3	108	32		34	42								
3	108	32	34		42																						
																					3	108	30		36	42	
																					3	108	32	34		42	
														4	144	34	36	18	56								
							4	144	44	44		56															
	72			72				72			72				72			72				72			72		
11	396	120	76	44	156		12	432	120	112	12	188		17	612	182	158	34	238		21	756	220	188	54	294	
4	144	44	44		56																						
3	108	32	32		44																						
4	144	44		44	56																						
														3	108	32		34	42								

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
30	1080	308	270	80	422		15	540	160	68	102	210				
12	432	132	88	44	168		3	108	32		34	42				
														31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														16	Кафедра "Гражданская безопасность"	УК-8
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-5
														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
														19	Кафедра "Психология"	УК-9
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ОПК-2
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-1
														12	Кафедра "Юриспруденции"	УК-11
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
														6	Кафедра "Электроэнергетика"	ПК-1
4	144	44		44	56									10	Кафедра "Экономика"	УК-3
4	144	44	44		56									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														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		9	Кафедра "Менеджмента"	ОПК-5
														25	Кафедра "Физическая культура и спорт"	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
18	648	176	182	36	254		12	432	128	68	68	168				
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														13	Кафедра "Растениеводство имени	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-2
														20	Кафедра "Социальная работа и сфера услуг"	УК-6

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 сфера услуг"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														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-1
5	180	36	36	36	72									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							3	108	32	34		42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
4	144	44	44		56									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							3	108	32		34	42		16	Кафедра "Гражданская безопасность"	УК-8
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-3
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10; ПК-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
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
							9	324				324				
							9	324				324				
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-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
							6	216					216								6	216					216
																					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	
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3; ПК-3	
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-3	
							9	324				324		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									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.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.22	Маркетинг и логистика пищевой промышленности	
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	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	
Б1.О.30	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.20	Охраны труда в отрасли	
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.О.12	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.20	Экономика предприятия в пищевой индустрии	
Б1.В.24	Основы предпринимательской деятельности	
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 химия	
Б1.О.09	Аналитическая химия	
Б1.О.10	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.13	Микробиология	

Индекс	Содержание	Тип
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.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	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПК-1	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) выявлять объекты для улучшения технологии производства пищевых продуктов	ПК
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.15	Технология сушки плодов и овощей	
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	

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	ПК
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	
Б1.В.07	Технология оздоровительных пищевых продуктов	
Б1.В.16	Технология хранения плодов и овощей	
Б1.В.17	Технология продуктов детского питания	
Б1.В.18	Технология пищевых концентратов	
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.ДВ.01.01	Теоретические основы создания комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Идентификация и фальсификация 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	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-3	Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	ПК
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 промстроительства	
Б1.В.23	Товароведение продовольственных товаров и тары	
Б1.В.24	Основы предпринимательской деятельности	
Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика с НИР	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
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	ПК
Б1.О.15	Теория и практика научно-исследовательской работы	
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
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
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
Тип задач проф. деятельности:	технологический
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
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
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