

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 20 24г.

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)

2023

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

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			
			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.		
Считать в плане	Индекс	Наименование				210	210	7920	7920	4774	4774	3146										
Блок 1.Дисциплины (модули)						210	210	7920	7920	4774	4774	3146										
Обязательная часть						106	106	4176	4176	2488	2488	1688										
+	Б1.О.01	Русский язык и культура речи		1	2	5	5	180	180	46	46	134									31	Кафедра "Русский язык и литература"
+	Б1.О.02	Основы российской государственности		1		2	2	72	72	54	54	18									24	Кафедра "История"
+	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности			1	2	2	72	72	18	18	54									16	Кафедра "Гражданская безопасность"
+	Б1.О.04	Философия	3			3	3	108	108	66	66	42				3					23	Кафедра "Философия и управления"
+	Б1.О.05	История России	2	1		4	4	144	144	116	116	28									24	Кафедра "История"
+	Б1.О.06	Высшая математика	1			5	5	180	180	108	108	72									22	Кафедра "Высшая математика,
+	Б1.О.07	Иностранный язык	4	13	2	8	8	288	288	104	104	184									30	Кафедра "Иностранные языки"
+	Б1.О.08	Общая и неорганическая химия	1			4	4	144	144	88	88	56									13	Кафедра "Растениеводство имени
+	Б1.О.09	Органическая химия	2			4	4	144	144	88	88	56									13	Кафедра "Растениеводство имени
+	Б1.О.10	Аналитическая химия			2	3	3	108	108	64	64	44									13	Кафедра "Растениеводство имени
+	Б1.О.11	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	144	144	88	88	56									13	Кафедра "Растениеводство имени
+	Б1.О.12	Информатика и информационные системы	1			3	3	108	108	36	36	72									4	Кафедра "Прикладная математика и
+	Б1.О.13	Психология	3			3	3	108	108	66	66	42									19	Кафедра "Психология"
+	Б1.О.14	Микробиология	2			4	4	144	144	88	88	56									13	Кафедра "Растениеводство имени
+	Б1.О.15	Процессы и аппараты пищевых производств	3		2	8	8	288	288	176	176	112									15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.О.16	Теория и практика научно-исследовательской работы			4	4	4	144	144	88	88	56									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.17	Технологическое оборудование пищевых производств	5			4	4	144	144	88	88	56									15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.О.18	Основы компьютерного моделирования			5	3	3	108	108	66	66	42									15	Кафедра "Оборудование пищевых и
+	Б1.О.19	Законодательство, право и противодействие коррупции в профессиональной деятельности			5	3	3	108	108	66	66	42									12	Кафедра "Юриспруденции"
+	Б1.О.20	Методы контроля пищевых производств			3	4	4	144	144	88	88	56									14	Кафедра "Пищевые технологии и
+	Б1.О.21	Экономика предприятия в пищевой индустрии			6	4	4	144	144	88	88	56									10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.О.22	Автоматизированные системы управления			6	3	3	108	108	66	66	42									6	Кафедра "Электроэнергетика"
+	Б1.О.23	Маркетинг и логистика пищевой промышленности	7			4	4	144	144	88	88	56									10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.О.24	Стандартизация, метрология, сертификация и управление качеством продукции	7			4	4	144	144	88	88	56									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.25	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	7			4	4	144	144	88	88	56									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.26	Основы менеджмента	8			3	3	108	108	66	66	42									9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.О.27	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	18	18	54									25	Кафедра "Физическая культура и
+	Б1.О.28	Основы проектной деятельности			2	2	2	72	72	24	24	48									10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.О.29	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	2286	2286	1458										
+	Б1.В.01	Введение в специальность			1	3	3	108	108	66	66	42									14	Кафедра "Пищевые технологии и
+	Б1.В.02	Технологические свойства сырья	2			3	3	108	108	66	66	42									14	Кафедра "Пищевые технологии и
+	Б1.В.03	Теоретические основы пищевых технологий	3			4	4	144	144	88	88	56									14	Кафедра "Пищевые технологии и
+	Б1.В.04	Биохимия			3	3	3	108	108	66	66	42									13	Кафедра "Растениеводство имени
+	Б1.В.05	Основы физиологии и гигиены питания	3			4	4	144	144	88	88	56									14	Кафедра "Пищевые технологии и
+	Б1.В.06	Саморазвитие и самоорганизация личности			4	3	3	108	108	66	66	42									20	Кафедра "Социальная работа и
+	Б1.В.07	Технология консервирования плодов и овощей	4			4	4	144	144	88	88	56									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.01(У)	Учебная практика ознакомительная			12	6	6	216	216			216			3	3							14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика			4	6	6	216	216			216					6						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	6	6	216	216			216										6	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
31	1188	318	166	260	444		23	900	222	134	212	332		29	1116	304	282	124	406		26	1008	272	190	180	366	
20	792	198	88	216	290		6	288	44		150	94		10	432	106	80	106	140		7	324	76	34	116	98	
3	108	34		32	42																						
2	72			34	38		2	72			34	38															
4	144	44		44	56																						
3	108	32		34	42																						
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	
	72			72				72			72				72			72				72			72		
11	396	120	78	44	154		17	612	178	134	62	238		19	684	198	202	18	266		19	684	196	156	64	268	
4	144	44	44		56																						
3	108	32	34		42																						
4	144	44		44	56																						
							3	108	34		32	42															
							4	144	36	36	16	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	308	268	62	406		18	648	192	102	102	252				
12	432	132	88	44	168		3	108	32		34	42				
														31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														24	Кафедра "История"	УК-5
														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
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
														10	Кафедра "Экономика"	УК-2
														25	Кафедра "Физическая культура и спорт"	УК-7
17	612	176	180	18	238		15	540	160	102	68	210				
														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-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
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																										
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт		Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1							Семестр 2																			
															з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль													
Считать в плане	Индекс	Наименование																																							
+	Б1.В.08	Технология переработки и хранения зерна	4			4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.09	Технология оздоровительных пищевых продуктов			4	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.10	Технология жиров и жирозаменителей			4	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.11	Биотехнологические процессы в технологии консервированных продуктов			5	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.12	Технология броdirльных производств	5			4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.13	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	5			4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.14	Технология хлебоулучных и макаронных изделий	5			4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.15	Проектирование предприятий пищевой промышленности с основами промстроительства	6			5	5	36	180	180	108	72																													
+	Б1.В.16	Холодильна технология пищевых продуктов	6			4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.17	Технология мучных кондитерских изделий	6			4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.18	Технология сушки плодов и овощей			6	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.19	Технология хранения плодов и овощей	7			4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.20	Технология продуктов детского питания			8	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.21	Технология пищевых концентратов			7	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.22	Технологические добавки и улучшатели для производства продуктов питания			7	4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.23	Охраны труда в отрасли			8	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.24	Технология полисахаридов и их использование в пищевой промышленности	8			3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.25	Гигиена и санитария пищевых производств	8			3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.26	Товароведение продовольственных товаров и тары			8	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			5	4	4		144	144	88	56																													
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теоретические основы создания комбинированных пищевых продуктов			5	4	4	36	144	144	88	56																													
-	Б1.В.ДВ.01.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов			5	4	4	36	144	144	88	56																													
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			7	3	3		108	108	66	42																													
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства безалкогольных напитков			7	3	3	36	108	108	66	42																													
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология продуктов общественного питания			7	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)			7	3	3		108	108	66	42																													
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология экструзионной обработки при производстве продуктов питания			7	3	3	36	108	108	66	42																													
-	Б1.В.ДВ.03.02	Утилизация и рекуперация отходов			7	3	3	36	108	108	66	42																													
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)			6	3	3		108	108	66	42																													
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология спирта и ликероводочного производства			6	3	3	36	108	108	66	42																													
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли			6	3	3	36	108	108	66	42																													
Блок 2.Практика						24	24		864	864		864	3	108						108	3	108											108								
Обязательная часть						24	24		864	864		864	3	108						108	3	108											108								

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	30	14	56																
							3	108	32	34		42																
							3	108	32	34		42																
														3	108	32	34		42									
														4	144	44	44		56									
														4	144	44	44		56									
														4	144	34	36	18	56									
																				5	180	44	18	46	72			
																				4	144	44	26	18	56			
																				4	144	44	44		56			
																				3	108	32	34		42			
														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
														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
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
														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
4	144	36	34	18	56									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		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-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
							6	216				216				
							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
							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-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3; ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-3
							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
							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.06	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.О.28	Основы проектной деятельности	
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.23	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.07	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.02	Основы российской государственности	
Б1.О.04	Философия	
Б1.О.05	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	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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.27	Физическая культура и спорт	
Б1.О.29	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.03	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.23	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.13	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.21	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.19	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.12	Информатика и информационные системы	
Б1.О.18	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.08	Общая и неорганическая химия	
Б1.О.09	Органическая химия	
Б1.О.10	Аналитическая химия	
Б1.О.11	Физическая и коллоидная химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.14	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.15	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.17	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.20	Методы контроля пищевых производств	
Б1.О.24	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	ПК
Б1.О.22	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.01	Введение в специальность	
Б1.В.07	Технология консервирования плодов и овощей	
Б1.В.08	Технология переработки и хранения зерна	
Б1.В.10	Технология жиров и жирозаменителей	
Б1.В.12	Технология бродильных производств	
Б1.В.16	Холодильная технология пищевых продуктов	
Б1.В.17	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.21	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	

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.02	Технологические свойства сырья	
Б1.В.03	Теоретические основы пищевых технологий	
Б1.В.04	Биохимия	
Б1.В.09	Технология оздоровительных пищевых продуктов	
Б1.В.18	Технология сушки плодов и овощей	
Б1.В.20	Технология продуктов детского питания	
Б1.В.22	Технологические добавки и улучшатели для производства продуктов питания	
Б1.В.24	Технология полисахаридов и их использование в пищевой промышленности	
Б1.В.25	Гигиена и санитария пищевых производств	
Б1.В.26	Товароведение продовольственных товаров и тары	
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	
ПК-3	Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	ПК
Б1.В.11	Биотехнологические процессы в технологии консервированных продуктов	
Б1.В.13	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.В.14	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.15	Проектирование предприятий пищевой промышленности с основами промышленного строительства	
Б1.В.19	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	ПК
Б1.О.16	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-3	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2; ПК-4	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-1; 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
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
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/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/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