

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.07.2023 11:06:14
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 18.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции
Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ

Начальник УО

И.о. директора института

И.о. зав. кафедрой

Руководитель ОПОП

/ Мартыха А.Н./
/ Сашина Л.М./
/ Бредихин С.А./
/ Масловский С.А./
/ Толмачева Т.А./

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 12.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции

Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2023-2024

№ 1041 от 17.08.2020

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 2/6	17 1/6	34 3/6	17 2/6	17 1/6	34 3/6	16 5/6	17 1/6	34	13 2/6	13 1/6	26 3/6	129 3/6
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	3	4 5/6	2 4/6	2 3/6	5 1/6	2 1/6	1 5/6	4	1 5/6	1	2 5/6	16 5/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								4	4	4	1 2/6	5 2/6	9 2/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Продолжительность каникул	18 дн	43 дн	61 дн	12 дн	47 дн	59 дн	17 дн	38 дн	55 дн	11 дн	55 дн	66 дн	241 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	56 дн
Продолжительность		161 дн	205 дн	366 дн	161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	
Високосный год		+			-			-			-			

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.11	Прикладная механика	
Б1.О.29	Психология	
Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.О.34	Начертательная геометрия	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.11	Методы и средства измерений	
Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.29	Психология	
Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.09	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	История бродильных производств и виноделия	
Б1.В.ДВ.01.02	История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	

Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.05	Математика	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.11	Прикладная механика	
Б1.О.29	Психология	
Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.О.34	Начертательная геометрия	
Б1.В.09	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.10	Реология	
Б1.В.11	Методы и средства измерений	
Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.4	Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.29	Психология	
Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	История бродильных производств и виноделия	
Б1.В.ДВ.01.02	История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	-

	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
	Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
	Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач		-
	Б1.О.14	Экономическая теория	
	Б1.О.26	Правоведение	
	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.33	Физиология питания	
	Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
	Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений		-
	Б1.О.14	Экономическая теория	
	Б1.О.26	Правоведение	
	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.33	Физиология питания	
	Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
	Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий		-
	Б1.О.14	Экономическая теория	
	Б1.О.26	Правоведение	

	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.33	Физиология питания	
	Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
	Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4		Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-
	Б1.О.14	Экономическая теория	
	Б1.О.26	Правоведение	
	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.33	Физиология питания	
	Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
	Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1		Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, в том числе в цифровой среде	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.29	Психология	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	

	Б1.О.29	Психология	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3		Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.29	Психология	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4		Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в презентации результатов работы команды	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.29	Психология	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-4.1		Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета	-
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-

	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета	-
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4		Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической среде (в том числе цифровой академической среде), внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям, уважая высказывания	-
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.5		Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	-
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, в том числе с использованием различных цифровых средств	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.27	Основы российской государственности	
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2		Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.27	Основы российской государственности	
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3		Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, в том числе с использованием цифровой среды	-

	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.27	Основы российской государственности	
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-6.1		Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	-
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
	Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2		Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
	Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3		Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.29	Психология	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	

Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.4	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.29	Психология	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.29	Психология	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК

УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	-
Б1.О.25	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	-
Б1.О.25	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-8.1	Знать основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3	Владеть методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и технических средств защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Применять положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5	Вести общевойсковой бой в составе подразделения	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.6	Выполнять поставленные задачи в условиях РХБ заражения	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.7	Пользоваться топографическими картами	-

	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.8		Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	-
	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.9		Иметь высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	-
	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9		Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1		Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	-
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2		Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3		Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-
	Б1.О.29	Психология	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1		Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач в условиях цифровой трансформации	-
	Б1.О.14	Экономическая теория	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2		Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации	-
	Б1.О.14	Экономическая теория	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б2.В.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3		Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации	-
	Б1.О.14	Экономическая теория	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б2.В.02	Производственная практика	

	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-11.1		Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	-
	Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.26	Правоведение	
	Б1.О.27	Основы российской государственности	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2		Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	-
	Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.26	Правоведение	
	Б1.О.27	Основы российской государственности	
	Б1.О.32	Управление качеством	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.3		Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности	-
	Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
	Б1.О.26	Правоведение	
	Б1.О.27	Основы российской государственности	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1		Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2		Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3		Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
	Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2		Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК

ОПК-2.1	Демонстрирует знание основных законов и методов естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.05	Математика	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.10	Биохимия	
Б1.О.11	Прикладная механика	
Б1.О.17	Микробиология	
Б1.О.18	Пищевая химия	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.33	Физиология питания	
Б1.О.34	Начертательная геометрия	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Использует знания основных законов и методов естественных наук для решения стандартных задач в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.05	Математика	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.10	Биохимия	
Б1.О.11	Прикладная механика	
Б1.О.17	Микробиология	
Б1.О.18	Пищевая химия	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.34	Начертательная геометрия	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	-
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.10	Биохимия	
Б1.О.17	Микробиология	
Б1.О.18	Пищевая химия	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	

	Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
	Б1.О.13	Электротехника и электроника	
	Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3		Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
	Б1.О.13	Электротехника и электроника	
	Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4		Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
ОПК-4.1		Способен организовать рабочие места, производство и эффективную работу трудового коллектива в рамках принятой технологии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
	Б1.О.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
	Б1.О.24	Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
	Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
	Б1.О.32	Управление качеством	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2		Способен осуществлять теххимический и лабораторный контроль производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями технических регламентов для организации рационального ведения технологического процесса	-
	Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
	Б1.О.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
	Б1.О.24	Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
	Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
	Б1.О.32	Управление качеством	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-4.3	Способен выявлять и устранять брак на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.24	Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.4	Способен внедрять системы прослеживаемости, управления качеством и безопасностью в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.24	Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
ОПК-5.1	Способен производить расчет эффективности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Способен производить учет сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.32	Управление качеством	

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Способен готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расхода сырья, материалов и энергоресурсов, применению передовых технологий для повышения производительности труда и эффективности производства	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28.02	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКпо-1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ПК
ПКпо-1.1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	-
К.М.01	Дополнительная квалификация по рабочей профессии "Помощник пекаря"	
К.М.01.01	Выполнение работ по должности помощника пекаря	
К.М.01.02	Практическая подготовка по должности помощника пекаря	
К.М.01.03	Итоговая аттестация	
ПКпо-2	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	ПК
ПКпо-2.1	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	-
К.М.01	Дополнительная квалификация по рабочей профессии "Помощник пекаря"	
К.М.01.01	Выполнение работ по должности помощника пекаря	
К.М.01.02	Практическая подготовка по должности помощника пекаря	
К.М.01.03	Итоговая аттестация	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-1.1	Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.03	Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.05	Биотехнология переработки растительной продукции	
Б1.В.06	Технология отрасли	
Б1.В.07	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	История бродильных производств и виноделия	
Б1.В.ДВ.01.02	История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	

Б1.В.ДВ.06.01	Технология производства плодовыхягодных, виноградных вин и сидров	
Б1.В.ДВ.06.02	Переработка зернобобовых культур	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства шипучих и игристых вин	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.08.01	Консервирование плодов и овощей	
Б1.В.ДВ.08.02	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения зерна и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.10.01	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.ДВ.10.02	Технология растительных масел и жиров	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Производство сдобных хлебобулочных изделий	
ПКос-1.3	Способен разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.07	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.08	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	
Б1.В.ДВ.02.01	Организация технологического потока	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.03.01	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.03.02	Системы управления технологическими процессами	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.4	Способен проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.07	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б2.В.02	Производственная практика	

	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2		Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-2.1		Производит расчет нормативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов	-
	Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
	Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.28.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.03	Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.06	Технология отрасли	
	Б1.В.08	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	
	Б1.В.ДВ.06.01	Технология производства плодовых годных, виноградных вин и сидров	
	Б1.В.ДВ.06.02	Переработка зернобобовых культур	
	Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства шипучих и игристых вин	
	Б1.В.ДВ.07.02	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	
	Б1.В.ДВ.08.01	Консервирование плодов и овощей	
	Б1.В.ДВ.08.02	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий	
	Б1.В.ДВ.09.01	Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки	
	Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения зерна и продуктов его переработки	
	Б1.В.ДВ.10.01	Технология пряноароматического сырья и специй	
	Б1.В.ДВ.10.02	Технология растительных масел и жиров	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
	ФТД.02	Производство сдобных хлебобулочных изделий	
ПКос-2.2		Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	-
	Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
	Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б1.О.24	Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
	Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.06	Технология отрасли	
	Б1.В.07	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.ДВ.02.01	Организация технологического потока	
	Б1.В.ДВ.02.02	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
	Б1.В.ДВ.03.01	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
	Б1.В.ДВ.03.02	Системы управления технологическими процессами	

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Производство сдобных хлебобулочных изделий	
ПКос-2.3	Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.17	Микробиология	
Б1.О.18	Пищевая химия	
Б1.О.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.05	Биотехнология переработки растительной продукции	
Б1.В.06	Технология отрасли	
Б1.В.10	Реология	
Б1.В.ДВ.01.01	История бродильных производств и виноделия	
Б1.В.ДВ.01.02	История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	
Б1.В.ДВ.05.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.05.02	Биохимия зерна и продуктов его переработки	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Производство сдобных хлебобулочных изделий	
ПКос-2.4	Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, в том числе с использованием информационных технологий	-
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3	Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий	ПК
ПКос-3.1	Производит необходимые действия с данными в профессионально-ориентированных информационных системах	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	

Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.2	Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.3	Способен использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях	-
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.12	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.03.02	Системы управления технологическими процессами	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.4	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств с использованием информационных технологий на базе стандартных пакетов прикладных программ	-
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.08	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4	Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения, в том числе с использованием цифрового инструментария	ПК
ПКос-4.1	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	-
Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.24	Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.В.03	Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.10	Реология	
Б1.В.11	Методы и средства измерений	
Б1.В.ДВ.04.01	Зерноведение	
Б1.В.ДВ.04.02	Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.05.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.05.02	Биохимия зерна и продуктов его переработки	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	

Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.2	Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций	-
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.В.05	Биотехнология переработки растительной продукции	
Б1.В.06	Технология отрасли	
Б1.В.09	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.02.01	Организация технологического потока	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология производства плодовых годных, виноградных вин и сидров	
Б1.В.ДВ.06.02	Переработка зернобобовых культур	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства шипучих и игристых вин	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.08.01	Консервирование плодов и овощей	
Б1.В.ДВ.08.02	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения зерна и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.10.01	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.ДВ.10.02	Технология растительных масел и жиров	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Производство сдобных хлебобулочных изделий	
ПКос-4.3	Способен владеть методами производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.31	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.4	Обладает готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в условиях цифровой трансформации	-
Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.30	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.В.09	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.04.01	Зерноведение	
Б1.В.ДВ.04.02	Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.0		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.0.01	Б1.0	История России	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	Б1.0	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.0.03	Б1.0	Введение в информационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Б1.0.04	Б1.0	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.05	Б1.0	Математика	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.06	Б1.0	Химия	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.07	Б1.0	Физика	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.08	Б1.0	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.0.09	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; ОПК-4.1
Б1.0.10	Б1.0	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.11	Б1.0	Прикладная механика	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.12	Б1.0	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
Б1.0.13	Б1.0	Электротехника и электроника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.0.14	Б1.0	Экономическая теория	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.0.15	Б1.0	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-4.1; ПКос-4.4
Б1.0.16	Б1.0	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
Б1.0.17	Б1.0	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ПКос-2.3
Б1.0.18	Б1.0	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ПКос-2.3
Б1.0.19	Б1.0	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-2.3
Б1.0.20	Б1.0	Русский язык и культура речи	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1
Б1.0.21	Б1.0	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-2.1
Б1.0.22	Б1.0	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
Б1.0.23	Б1.0	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-4.4
Б1.0.24	Б1.0	Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1
Б1.0.25	Б1.0	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2

Б1.О.26	Б1.О	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.27	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.28	Б1.О	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-2.1
Б1.О.28.01	Б1.О	Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья	УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-2.1
Б1.О.28.02	Б1.О	Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.29	Б1.О	Психология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.30	Б1.О	Производственный контроль и учет в организациях отрасли	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.О.31	Б1.О	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКос-4.1; ПКос-4.3
Б1.О.32	Б1.О	Управление качеством	УК-11.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.О.33	Б1.О	Физиология питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1
Б1.О.34	Б1.О	Начертательная геометрия	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.ДВ.01	Б1.О	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.01.01	Б1.О	Базовая физическая культура	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Б1.О	Базовые виды спорта	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.4
Б1.В.01	Б1.В	Введение в технологию продуктов питания	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-2.3
Б1.В.02	Б1.В	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
Б1.В.03	Б1.В	Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.1
Б1.В.04	Б1.В	Пищевая микробиология	УК-1.1; УК-1.2; ПКос-2.3
Б1.В.05	Б1.В	Биотехнология переработки растительной продукции	ПКос-1.1; ПКос-2.3; ПКос-4.2
Б1.В.06	Б1.В	Технология отрасли	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
Б1.В.07	Б1.В	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.2
Б1.В.08	Б1.В	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-3.4
Б1.В.09	Б1.В	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	УК-1.2; УК-1.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
Б1.В.10	Б1.В	Реология	УК-1.3; ПКос-2.3; ПКос-4.1
Б1.В.11	Б1.В	Методы и средства измерений	УК-1.1; УК-1.3; ПКос-4.1
Б1.В.12	Б1.В	Искусственный интеллект в производстве продуктов питания	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	УК-1.2; УК-1.4; ПКос-1.1; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	История бродильных производств и виноделия	УК-1.2; УК-1.4; ПКос-1.1; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	УК-1.2; УК-1.4; ПКос-1.1; ПКос-2.3

Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Организация технологического потока	ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Инновационное развитие техники пищевых технологий	ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-3.3
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-3.3
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Системы управления технологическими процессами	ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-3.3
Б1.В.ДВ.04	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПКос-4.1; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.04.01	Б1.В	Зерноведение	ПКос-4.1; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.04.02	Б1.В	Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки	ПКос-4.1; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.05	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПКос-2.3; ПКос-4.1
Б1.В.ДВ.05.01	Б1.В	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	ПКос-2.3; ПКос-4.1
Б1.В.ДВ.05.02	Б1.В	Биохимия зерна и продуктов его переработки	ПКос-2.3; ПКос-4.1
Б1.В.ДВ.06	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.06.01	Б1.В	Технология производства плодовоягодных, виноградных вин и сидров	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.06.02	Б1.В	Переработка зернобобовых культур	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.07	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.07.01	Б1.В	Технология производства шипучих и игристых вин	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.07.02	Б1.В	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.08	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.08.01	Б1.В	Консервирование плодов и овощей	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.08.02	Б1.В	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.09	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.09.01	Б1.В	Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.09.02	Б1.В	Технология хранения зерна и продуктов его переработки	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.10	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.10.01	Б1.В	Технология пряноароматического сырья и специй	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.10.02	Б1.В	Технология растительных масел и жиров	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.11	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-2.4
Б1.В.ДВ.11.01	Б1.В	Методика планирования научного эксперимента	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-2.4
Б1.В.ДВ.11.02	Б1.В	Методика выполнения экспериментальных исследований	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-2.4
Б2		Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1
Б2.О		Обязательная часть	
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1

Б2.В.01	Б2.В	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-4.1
Б2.В.01.01(У)	Б2.В	Ознакомительная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-1.1; ПКос-4.1
Б2.В.01.02(У)	Б2.В	Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.3
Б2.В.01.03(У)	Б2.В	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-1.1
Б2.В.02	Б2.В	Производственная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.4; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Б2.В.02.01(П)	Б2.В	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-1.1; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Б2.В.02.02(П)	Б2.В	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-2.4
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-9.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б3.01(Г)	Б3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
Б3.02(Д)	Б3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
ФТД		Факультативные дисциплины	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
ФТД.01	ФТД	Технология хранения и переработки картофеля	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
ФТД.02	ФТД	Производство сдобных хлебобулочных изделий	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
К.М		Комплексные модули	ПКпо-1.1; ПКпо-2.1
К.М.01	К.М	Дополнительная квалификация по рабочей профессии "Помощник пекаря"	ПКпо-1.1; ПКпо-2.1
К.М.01.01	К.М	Выполнение работ по должности помощника пекаря	ПКпо-1.1; ПКпо-2.1
К.М.01.02	К.М	Практическая подготовка по должности помощника пекаря	ПКпо-1.1; ПКпо-2.1
К.М.01.03	К.М	Итоговая аттестация	ПКпо-1.1; ПКпо-2.1

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4	
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4	
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.3	
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.4	
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.1; ПКос-2.2	
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
ТД.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.3	
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.2	
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.4	
У.2	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-2.2	
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	ПКос-2.1	
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	ПКос-1.4	

У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	ПКос-2.1; ПКос-2.2	
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.2	
У.7	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-2.1	
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4	
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.2	
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
Зн.3	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
Зн.4	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	ПКос-2.1	
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4	
Зн.6	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.2	
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4.2	
Зн.8	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	ПКос-4.1; ПКос-4.3	
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-2.1; ПКос-4.2	

Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4.2	
Зн.11	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2	
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.3	
Зн.15	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.3	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4	
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКос-4.1; ПКос-4.3	
ТД.2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4.3	
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПКос-2.2	
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ПКос-4.4	
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-4.2	
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.3; ПКос-4.4	

У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
У.2	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.4	
У.3	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4.1; ПКос-4.3	
У.4	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.2	
У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.4; ПКос-4.1; ПКос-4.4	
У.7	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.3	
У.8	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.2; ПКос-3.3	
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1; ПКос-3.3	
У.10	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
Зн.1	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3	

Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.3	
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.3	
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-2.3	
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
Зн.6	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	ПКос-4.1; ПКос-4.3	
Зн.7	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1	
Зн.8	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3	
Зн.9	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.2	
Зн.10	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4	
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-4.1	
ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.4	

ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	ПКос-2.1	
ТД.5	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПКос-3.4	
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.3; ПКос-2.2	
У.1	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.2	
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.4	
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-2.1	
У.5	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-3.4	
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.3	
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4	
У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	ПКос-3.4	
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-3.3	
Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	ПКос-3.4	
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.1	

	Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПКос-3.4	
	Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
	Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.2	
	Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
33		СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.014		ПЕКАРЬ	ПКпо-1; ПКпо-2	
	А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПКпо-1; ПКпо-2	Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
	А/01.3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	ТД.1	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	ТД.2	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	ТД.3	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	ТД.4	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	У.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	У.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	У.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	Зн.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
	Зн.2	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	ПКпо-1; ПКпо-1.1	

Зн.3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.4	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
A/02.3	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
ТД.1	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
ТД.2	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
ТД.4	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
У.2	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
У.3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
У.4	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
Зн.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
Зн.2	Технологии приготовления хлебобулочной продукции	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
Зн.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
Зн.4	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства	ПКпо-2; ПКпо-2.1	
Зн.7	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	ПКпо-2; ПКпо-2.1	

Индекс	Содержание
ПКпо-1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПКпо-1.1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
33.014	ПЕКАРЬ
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
А/01.3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ТД.1	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
ТД.2	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
ТД.3	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
ТД.4	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
У.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
У.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
У.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Зн.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Зн.2	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
Зн.3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
Зн.4	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
Зн.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
ПКпо-2	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ПКпо-2.1	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
33.014	ПЕКАРЬ
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
А/02.3	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ТД.1	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
ТД.2	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
ТД.4	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
У.2	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
У.3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
У.4	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
Зн.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Зн.2	Технологии приготовления хлебобулочной продукции
Зн.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
Зн.4	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
Зн.7	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
Тип задач проф. деятельности:	технологический
ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-1.1	Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья

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
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКос-1.3	Способен разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
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
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
Зн.15	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов 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
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-1.4	Способен проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств
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
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
У.2	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-2	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-2.1	Производит расчет нормативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов
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
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У.7	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
Зн.3	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.4	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

	Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
	Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-2.2		Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий
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
	ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
	У.2	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
	У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
	У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Зн.6	Сменные показатели производства 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
	ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
	У.4	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.8	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий 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
	ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-2.3		Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья
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
	У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства 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
	Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья

	Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-2.4		Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, в том числе с использованием информационных технологий
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
	У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства 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
	ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
	У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости 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
	У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3		Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий
ПКос-3.1		Производит необходимые действия с данными в профессионально-ориентированных информационных системах
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
	У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства 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
	ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
	У.7	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	Зн.10	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе 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
	ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья

	У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-3.2		Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
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
	Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	Зн.11	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства 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
	Зн.9	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях 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
	У.1	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
	У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.3		Способен использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях
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
	У.7	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	У.8	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
	У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	Зн.8	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
	У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

	Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.4		Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств с использованием информационных технологий на базе стандартных пакетов прикладных программ
	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
	ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья
	ТД.5	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	У.5	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
	Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
	Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
ПКос-4		Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения, в том числе с использованием цифрового инструментария
ПКос-4.1		Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
	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
	Зн.8	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
	D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
	ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.3	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья
	Зн.1	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья

Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.6	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
ПКос-4.2	Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций
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
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
У.10	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-4.3	Способен владеть методами производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в том числе с использованием цифровых средств
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
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ТД.2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.3	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
У.10	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.6	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
ПКос-4.4	Обладает готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в условиях цифровой трансформации
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
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья
У.10	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				188	244	60	27	33	60	28	32	62	28	34	62	28	34
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	60	27	33	60	28	32	60	28	32	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	58%	42%	37%	162	211	57	27	30	57	28	29	54	28	26	43	22	21
Б1.О	Обязательная часть					122	50	22	28	31	15	16	31	16	15	10	6	4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					89	7	5	2	26	13	13	23	12	11	33	16	17
Б2	Практика	0%	100%	0%	18	20	3		3	3		3	6		6	8	6	2
Б2.О	Обязательная часть																	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					20	3		3	3		3	6		6	8	6	2
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4							2		2	2		2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				52.2	-	51.9	55	-	50.1	53	-	53.4	48.8	-	52.1	53.7
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				50	-	40.3	45.4	-	52.9	53.8	-	50.7	53.7	-	53.7	49.2
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				35.4	-	33.3	38.4	-	35.4	35.1	-	35.5	35.3	-	34.7	35.1
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4576.15	-	577.15	657.8	-	612.85	601.8	-	596.65	605.8	-	461.95	462.15
		Блок Б2				124.67	-		60	-		60	-		2	-	2	0.67
		Блок Б3				20	-			-			-			-		20
		Блок ФТД				70.5	-			-			-		32.25	-		38.25
		Итого по всем блокам				4874.32	-	577.15	717.8	-	612.85	661.8	-	632.9	686.8	-	463.95	521.07
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	3	5	9	5	4	7	3	4	7	4	3
		ЗАЧЕТ (За)					9	5	4	6	2	4	5	3	2	4		4
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					5	2	3	3	1	2	5	2	3	4	2	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1		1	1		1			
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1	1		1	1		1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				39.73%												
		в интерактивной форме				14.2%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				50.8%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				59.92%													