

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Хохлова Елена Васильевна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 15.08.2023 15:36:54  
Уникальный программный ключ:  
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по  
УМуВР

Золотарев С.В.

"01" июля 2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 25.05.2020

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции  
Факультет: Технологический

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020  
Учебный год 2020-2021  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 03.04.2015

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	экспериментально-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	расчетно-проектная

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

/ Ещин А.В./

Начальник УО

/ Сашина Л.М./

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции

Факультет: Технологический

Квалификация: <i>Бакалавр</i>
Программа подготовки: <i>академический бакалавриат</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования: <i>4 г.</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 03.04.2015

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	экспериментально-исследовательская
-	производственно-технологическая
-	расчетно-проектная



Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август																												
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26																		
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31	6	13	20	27	5	12	19	26	4	11	18	25	3	10	17	24	31									
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	6	13	20	27	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30									
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31																						
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31																															
Вс	3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25																															
Пн					П													* * Э К																	Э		П	К	Г				Д																																									
Вт					П													* Э Э К																	Э		П	Г	Д				Д																																									
Ср					П													Э Э К																	* Э П		П	Г	Г *	Д	Д	Д	Д	К																																								
Чт					П													* Э Э К																					*		П	Г	Д	Д	Д	Д	К																																					
Пт	П																	* Э К							*				*		Э Э		П	Г	Д				К																																													
Сб	П									*				* Э К																	Э П		К	Г	Д				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 3/6	17 1/6	34 4/6	17 2/6	17	34 2/6	16 5/6	16 5/6	33 4/6	13 3/6	12 3/6	26	128 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	3	3	6	2 2/6	2	4 2/6	2	1	3	18 2/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								4	4	4	2	6	10
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2 1/6	6 1/6	8 2/6	1 1/6	6 1/6	7 2/6	2 4/6	5 1/6	7 5/6	1 1/6	8	9 1/6	32 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 □ (8 дн)	5/6 □ (5 дн)	2 1/6 □ (13 дн)	1 3/6 □ (9 дн)	1 □ (6 дн)	2 3/6 □ (15 дн)	1 1/6 □ (7 дн)	1 1/6 □ (7 дн)	2 2/6 □ (14 дн)	1 2/6 □ (8 дн)	5/6 □ (5 дн)	2 1/6 □ (13 дн)	9 1/6 □ (55 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29 1/6	<b>52 1/6</b>	23	29 1/6	<b>52 1/6</b>	23	29 1/6	<b>52 1/6</b>	22	30 2/6	<b>52 2/6</b>	208 5/6
Студентов		1												
Групп														



Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.14	Экономическая теория	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.14	Экономическая теория	
Б1.В.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.04	Иностранный язык	
Б1.Б.20	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.20	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.05	Математика	
Б1.Б.06	Химия	
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.10	Биохимия	
Б1.Б.11	Прикладная механика	
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.Б.18	Пищевая химия	
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.20	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.26	Экология	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.14	Экономическая теория	
Б1.Б.25	Правоведение	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.04	Иностранный язык	
Б1.Б.20	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.03	Информатика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.17	Микробиология	
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.03	Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.08	Технология отрасли	
Б1.В.16	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.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	
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	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б2.В.03(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 3	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28*	способностью использовать в научно-практической деятельности знание основных экологических законов	-
Б1.Б.26	Экология	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.Б.17	Микробиология	
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.09	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.10	Технохимический контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.В.13	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.14	Управление качеством	
Б1.В.16	Реология	
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.05(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	



Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.11	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.03.02	Системы управления технологическими процессами	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.Б.17	Микробиология	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.06	Биотехнология переработки растительной продукции	
Б1.В.09	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.10	Технохимический контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.В.13	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.17	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(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	
Б2.В.03(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 3	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.Б.06	Химия	
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.10	Биохимия	
Б1.Б.11	Прикладная механика	
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.18	Пищевая химия	
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.03	Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.06	Биотехнология переработки растительной продукции	
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	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б2.В.03(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 3	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.05	Математика	
Б1.Б.06	Химия	
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.10	Биохимия	
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.17	Микробиология	
Б1.Б.18	Пищевая химия	
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.06	Биотехнология переработки растительной продукции	
Б1.В.16	Реология	
Б1.В.ДВ.03.01	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.03.02	Системы управления технологическими процессами	
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.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.03	Информатика	
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК

Б1.Б.13	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.08	Технология отрасли	
Б1.В.11	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	
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 хлебоуточных 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.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.В.02	Производство сдобных хлебоуточных изделий	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.Б.17	Микробиология	
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.06	Биотехнология переработки растительной продукции	
Б1.В.08	Технология отрасли	
Б1.В.09	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.10	Технохимический контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.В.13	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.14	Управление качеством	
Б1.В.ДВ.04.01	Зерноведение	
Б1.В.ДВ.04.02	Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки	
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 хлебулочных 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.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.В.02	Производство сдобных хлебулочных изделий	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.Б.20	Русский язык и культура речи	
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.05(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.01	Организация технологического потока	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская		
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПК
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	

Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК
Б1.Б.06	Химия	
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.10	Биохимия	
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	
Б1.Б.17	Микробиология	
Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.06	Биотехнология переработки растительной продукции	
Б1.В.09	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.10	Технохимический контроль и учет в организациях отрасли	
Б1.В.13	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.16	Реология	
Б1.В.17	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	
Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.Б.25	Правоведение	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК
Б1.Б.05	Математика	
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	

Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.03	Информатика	
Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	
Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Вид деятельности: расчетно-проектная

ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.07	Начертательная геометрия	
Б1.В.08	Технология отрасли	
Б1.В.12	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.12	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.Б.14	Экономическая теория	
Б1.В.12	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	
Б1.В.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.07	Начертательная геометрия	
Б1.В.12	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.11	Прикладная механика	
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	

Б1.В.08	Технология отрасли
Б1.В.11	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.12	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.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28*
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28*
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.03	Информатика	ОПК-1; ПК-6; ПК-17
Б1.Б.04	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.05	Математика	ОК-5; ПК-5; ПК-16
Б1.Б.06	Химия	ОК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.07	Физика	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	ОК-5; ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.Б.10	Биохимия	ОК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.11	Прикладная механика	ОК-5; ПК-4; ПК-27
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	ОК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ОПК-2; ПК-2; ПК-7; ПК-14
Б1.Б.14	Экономическая теория	ОК-1; ОК-2; ОК-6; ПК-25
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ОК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-13
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-16
Б1.Б.17	Микробиология	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-14
Б1.Б.18	Пищевая химия	ОК-5; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОК-5; ОПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.20	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ПК-9
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ПК-5; ПК-8
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	ОПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-16
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОК-5; ПК-1; ПК-8
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	ОК-4; ОК-7
Б1.Б.25	Правоведение	ОК-6; ПК-15
Б1.Б.26	Экология	ОК-5; ПК-28*
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б1.В.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	ПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-17
Б1.В.03	Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.04	Пищевая микробиология	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-14
Б1.В.05	Физиология питания	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5



Б1.В.06	Биотехнология переработки растительной продукции	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-14
Б1.В.07	Начертательная геометрия	ПК-23; ПК-26
Б1.В.08	Технология отрасли	ОПК-2; ПК-7; ПК-8; ПК-23; ПК-27
Б1.В.09	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-14
Б1.В.10	Технохимический контроль и учет в организациях отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-14
Б1.В.11	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2; ПК-7; ПК-27
Б1.В.12	Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.13	Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-14
Б1.В.14	Управление качеством	ПК-1; ПК-8
Б1.В.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья	ОК-2; ПК-10; ПК-25
Б1.В.16	Реология	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-14
Б1.В.17	Методы и средства измерений	ПК-3; ПК-14
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	История бродильных производств и виноделия	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-27
Б1.В.ДВ.02.01	Организация технологического потока	ОПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-27
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационное развитие техники пищевых технологий	ОПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-27
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2; ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.01	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	ОПК-2; ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.02	Системы управления технологическими процессами	ОПК-2; ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-27
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-14
Б1.В.ДВ.04.01	Зерноведение	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-14
Б1.В.ДВ.04.02	Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-14
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.05.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.05.02	Биохимия зерна и продуктов его переработки	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.06.01	Технология производства плодовых/виноградных вин и сидров	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.06.02	Переработка зернобобовых культур	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства шипучих и игристых вин	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.02	Технология сахара и сахаристых кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ОПК-2; ПК-7; ПК-8

	Б1.В.ДВ.08.01	Консервирование плодов и овощей	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.08.02	Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.09.01	Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения зерна и продуктов его переработки	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.10.01	Технология пряноароматического сырья и специй	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.10.02	Технология растительных масел и жиров	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
	Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-17
	Б1.В.ДВ.11.01	Методика планирования научного эксперимента	ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-17
	Б1.В.ДВ.11.02	Методика выполнения экспериментальных исследований	ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-17
	Б1.В.ДВ.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
	Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	ОК-4; ОК-7
	Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	ОК-4; ОК-7
Б2		Практики	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28*
	Б2.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28*
	Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	ОПК-2; ПК-3; ПК-4
	Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	ОПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
	Б2.В.03(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 3	ОПК-2; ПК-3; ПК-4
	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	ОПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-28*
	Б2.В.05(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-1; ПК-9; ПК-13; ПК-14
	Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	ОПК-2; ПК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-17; ПК-27
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28*
	Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28*
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-5; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-23; ПК-27
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28*
ФТД		Факультативы	ПК-7; ПК-8
	ФТД.В	Вариативная часть	ПК-7; ПК-8

ФТД.В.01	Технология хранения и переработки картофеля	ПК-7; ПК-8
ФТД.В.02	Производство сдобных хлебобулочных изделий	ПК-7; ПК-8

		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	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				229	262	244	60	27	33	60	28	32	62	28	34	62	28	34	
	Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	60	27	33	60	28	32	60	28	32	60	28	32	
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	31.4%	207	216	210	57	27	30	57	28	29	54	28	26	42	22	20	
Б1.Б	Базовая часть				99	111	102	47	19	28	27	15	12	28	16	12				
Б1.В	Вариативная часть				105	108	108	10	8	2	30	13	17	26	12	14	42	22	20	
Б2	Практики	0%	100%	0%	15	27	21	3		3	3		3	6		6	9	6	3	
Б2.В	Вариативная часть				15	27	21	3		3	3		3	6		6	9	6	3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				1	10	4							2		2	2		2	
ФТД.В	Вариативная часть				1	10	4							2		2	2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					51.8	-	50	53.7	-	50.1	53.6	-	52.9	49.8	-	51.4	53.7	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					49	-	49.2	53	-	47	44.8	-	51	49.2	-	49.2	49.2	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					23.1	-	22.1	22.4	-	19.8	26.4	-	26.5	23.6	-	24.8	18.7	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					2967.6	-	385.2	383.7	-	342.85	447.8	-	444.65	395.8	-	333.95	233.65	
		Блок Б2					125	-		60	-		60	-		2	-	2	1	
		Блок Б3					20	-			-			-			-		20	
		Блок ФТД					64.5	-			-			-		32.25	-		32.25	
		Итого по всем блокам					3177.1	-	385.2	443.7	-	342.85	507.8	-	444.65	430.05	-	335.95	286.9	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	4	5	9	5	4	7	3	4	7	4	3	
		ЗАЧЕТ (За)						10	5	5	6	2	4	5	3	2	2		2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	1	2	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		
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						19	9	10	13	6	7	12	7	5	7	3	4	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					41.52%													
		в интерактивной форме					23.7%													