

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 5 от 28.04.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Производство продуктов питания из растительного сырья  
Кафедра: Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции  
Факультет: Факультет агротехнологий, почвоведения и экологии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

| Код    | Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты |
|--------|---|
| 22     | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА  |
| 22.003 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ   |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА      |

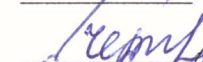
| + | Основной | Типы задач профессиональной деятельности |
|---|----------|--|
| + | +        | научно-исследовательский                 |
| + | +        | технологический                          |
| - | -        | организационно-управленческий            |
| - | -        | проектный                                |
| - | -        | педагогический                           |

## СОГЛАСОВАНО


Проректор по учебно-воспитательной работе и цифровой трансформации

  
/ Громов Е.И./

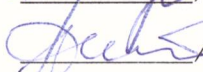
Начальник отдела планирования учебного процесса и сопровождения обучающихся

  
/ Черникова Н.В./

Декан

  
/ Орлова А.Г./

Зав. кафедрой

  
/ Спиридонов А.М./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Морозов В.Ю.

  
2023 г.

| -                                  | -       | -   | Формы пром. атт. |       |             |    |    | з.е.       |      | Итого акад. часов |          |            |      |      |           |            | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Закрепленная кафедра |        |        |        |     |  |
|------------------------------------|---------|---|------------------|-------|-------------|----|----|------------|------|-------------------|----------|------------|------|------|-----------|------------|--------|--------|--------|--------|----------------------|--------|--------|--------|-----|--|
|                                    |         |   | Экзамен          | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Экспертное        | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР   | Конт роль | Пр. подгот | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест               | Семест | Семест | Семест | Код | Наименование   |
| <b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b> |         |   |                  |       |             |    |    | 201        | 201  | 7564              | 7564     | 4546       | 4546 | 2988 | 30        |            | 26     | 28     | 28     | 29     | 25                   | 20     | 27     | 18     |     |  |
| <b>Обязательная часть</b>          |         |   |                  |       |             |    |    | 120        | 120  | 4648              | 4648     | 2864       | 2864 | 1754 | 30        |            | 26     | 28     | 25     | 17     | 6                    | 9      | 6      | 3      |     |  |
| +                                  | Б1.О.01 | История России  |                  | 1     |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 118        | 118  | 8    | 18        |            | 4      |        |        |        |                      |        |        |        | 39  | Кафедра философии и социально-   |
| +                                  | Б1.О.02 | Основы российской государственности   |                  | 1     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 68         | 68   | 4    |           |            | 2      |        |        |        |                      |        |        |        | 39  | Кафедра философии и социально-   |
| +                                  | Б1.О.03 | Философия   |                  | 1     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 50         | 50   | 22   |           |            | 2      |        |        |        |                      |        |        |        | 39  | Кафедра философии и социально-   |
| +                                  | Б1.О.04 | Математика  |                  | 1     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 32         | 32   | 40   |           |            | 2      |        |        |        |                      |        |        |        | 43  | Кафедра прикладной информатики,  |
| +                                  | Б1.О.05 | Практика деловой коммуникации   |                  | 1     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 32         | 32   | 40   |           |            | 2      |        |        |        |                      |        |        |        | 49  | Кафедра иностранных языков и   |
| +                                  | Б1.О.06 | Физическая культура и спорт   |                  | 1     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 34         | 34   | 38   |           |            | 2      |        |        |        |                      |        |        |        | 28  | Кафедра физического воспитания   |
| +                                  | Б1.О.07 | Неорганическая химия  | 1                |       |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 50         | 50   | 58   |           |            | 3      |        |        |        |                      |        |        |        | 3   | Кафедра защиты и карантина   |
| +                                  | Б1.О.08 | Системы искусственного интеллекта   |                  | 1     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 32         | 32   | 40   |           |            | 2      |        |        |        |                      |        |        |        | 43  | Кафедра прикладной информатики,  |
| +                                  | Б1.О.09 | Растительное сырье в технологии продуктов питания                             | 1                |       |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 84         | 84   | 60   |           |            | 4      |        |        |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.10 | Иностранный язык  | 2                | 1     |             |    |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 140        | 140  | 76   |           |            | 3      | 3      |        |        |                      |        |        |        | 49  | Кафедра иностранных языков и   |
| +                                  | Б1.О.11 | Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности |                  | 2     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 36         | 36   | 36   |           |            |        | 2      |        |        |                      |        |        |        | 43  | Кафедра прикладной информатики, статистики и математики                  |
| +                                  | Б1.О.12 | Физиология и биохимия растений  |                  | 2     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 72         | 72   | 36   |           |            |        | 3      |        |        |                      |        |        |        | 4   | Кафедра почвоведения и агрохимии   |
| +                                  | Б1.О.13 | Органическая химия  |                  | 2     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 54         | 54   | 54   |           |            |        | 3      |        |        |                      |        |        |        | 3   | Кафедра защиты и карантина   |
| +                                  | Б1.О.14 | Физика  |                  |       | 2           |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 72         | 72   | 36   |           |            |        | 3      |        |        |                      |        |        |        | 21  | Кафедра прикладной механики,   |
| +                                  | Б1.О.15 | Физиология питания  | 2                |       |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 90         | 90   | 54   |           |            |        | 4      |        |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и  |
| +                                  | Б1.О.16 | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия                     | 2                |       |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 90         | 90   | 54   |           |            |        | 4      |        |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.17 | Механизация и автоматизация технологических процессов и производства          | 3                | 2     |             |    |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 120        | 120  | 96   |           |            |        | 3      | 3      |        |                      |        |        |        | 22  | Кафедра технических систем в агробизнесе                                 |
| +                                  | Б1.О.18 | Цифровизация производства и переработки продукции растениеводства             |                  | 3     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 68         | 68   | 40   |           |            |        |        | 3      |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.19 | Микробиология   |                  | 2     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 54         | 54   | 54   |           |            |        | 3      |        |        |                      |        |        |        | 4   | Кафедра почвоведения и агрохимии   |
| +                                  | Б1.О.20 | Правоведение  |                  | 3     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 32         | 32   | 40   |           |            |        |        | 2      |        |                      |        |        |        | 46  | Кафедра теории государства и права                                       |
| +                                  | Б1.О.21 | Агроклиматология  |                  |       | 3           |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 68         | 68   | 40   |           |            |        |        | 3      |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и  |
| +                                  | Б1.О.22 | Основы реологии пищевых масс  |                  | 3     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 66         | 66   | 42   |           |            |        |        | 3      |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и  |
| +                                  | Б1.О.23 | Процессы и аппараты пищевых производств                                       | 3                |       |             | 3  |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 84         | 84   | 60   |           |            |        |        | 4      |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.24 | Биохимия сельскохозяйственной продукции                                       | 3                |       |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 102        | 102  | 42   |           |            |        |        | 4      |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и  |
| +                                  | Б1.О.25 | Химия физическая и коллоидная   |                  |       | 3           |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 50         | 50   | 58   |           |            |        |        | 3      |        |                      |        |        |        | 3   | Кафедра защиты и карантина   |
| +                                  | Б1.О.26 | Сельскохозяйственная экология   |                  | 4     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 50         | 50   | 22   |           |            |        |        |        | 2      |                      |        |        |        | 4   | Кафедра почвоведения и агрохимии   |
| +                                  | Б1.О.27 | Планирование и выполнение научных исследований                                | 4                |       |             |    | 4  | 4          | 4    | 144               | 144      | 100        | 100  | 44   |           |            |        |        |        | 4      |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.28 | Технология производства биологически активных добавок и витаминов             | 4                |       |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 100        | 100  | 44   |           |            |        |        | 4      |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.29 | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий               | 4                |       |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 80         | 80   | 64   |           |            |        |        | 4      |        |                      |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.30 | Производство продукции растениеводства  |                  | 4     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 60         | 60   | 48   |           |            |        |        | 3      |        |                      |        |        |        | 1   | Кафедра растениеводства имени  |
| +                                  | Б1.О.31 | Экономика   |                  | 5     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 50         | 50   | 58   |           |            |        |        |        | 3      |                      |        |        |        | 40  | Кафедра экономики и бухгалтерского                                       |
| +                                  | Б1.О.32 | Психология  |                  | 5     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 50         | 50   | 58   |           |            |        |        |        | 3      |                      |        |        |        | 39  | Кафедра философии и социально-   |
| +                                  | Б1.О.33 | Оборудование перерабатывающих производств                                     |                  | 6     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 68         | 68   | 40   |           |            |        |        |        |        | 3                    |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной           |
| +                                  | Б1.О.34 | Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции    | 6                |       |             |    |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 84         | 84   | 60   |           |            |        |        |        |        | 4                    |        |        |        | 6   | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +                                  | Б1.О.35 | Теория вероятностей и математическая статистика                               |                  | 6     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 36         | 36   | 36   |           |            |        |        |        |        | 2                    |        |        |        | 43  | Кафедра прикладной информатики, статистики и математики                  |

| -   | -             | -  | Формы пром. атт. |              |             |    |    | з.е.        |           | Итого акад. часов |             |             |             |             |             |            | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Закрепленная кафедра |        |        |        |        |           |  |  |
|---|---------------|--|------------------|--------------|-------------|----|----|-------------|-----------|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|--------|--------|--------|--------|----------------------|--------|--------|--------|--------|-----------|--|--|
|   |               |  | Экза мен         | Зачет        | Зачет с оц. | КП | КР | Экспер тное | Факт      | Экспер тное       | По плану    | Конт. раб.  | Ауд.        | СР          | Конт роль   | Пр. подгот | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест               | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест    | Код  | Наименование   |
| +   | Б1.О.36       | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции                | 7                |              |             |    | 7  | 3           | 3         | 108               | 108         | 68          | 68          | 40          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 3      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.О.37       | Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья        |                  | 7            |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 50          | 50          | 58          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 3      | 41        | Кафедра организации аграрного производства и менеджмента                 |  |
| +   | Б1.О.38       | Безопасность жизнедеятельности   |                  | 8            |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 54          | 54          | 54          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 3      | 20        | Кафедра безопасности   |  |
| +   | Б1.О.ДЭ.01    | <b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>                         |                  | <b>12345</b> |             |    |    |             |           | <b>328</b>        | <b>328</b>  | <b>316</b>  | <b>316</b>  |             | <b>12</b>   |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | <b>28</b> | Кафедра физического воспитания   |  |
| +   | Б1.О.ДЭ.01.01 | Базовая физическая культура  |                  | 12345        |             |    |    |             |           | 328               | 328         | 316         | 316         |             | 12          |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 28        | Кафедра физического воспитания   |  |
| -   | Б1.О.ДЭ.01.02 | Базовые виды спорта (секции)   |                  | 12345        |             |    |    |             |           | 328               | 328         | 316         | 316         |             | 12          |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 28        | Кафедра физического воспитания   |  |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b> |               |  |                  |              |             |    |    |             | <b>81</b> | <b>81</b>         | <b>2916</b> | <b>2916</b> | <b>1682</b> | <b>1682</b> | <b>1234</b> |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        |           |  |  |
| +   | Б1.В.01       | Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции | 3                |              |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 68          | 68          | 40          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 3      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.02       | Биохимические основы переработки пищевых продуктов                                   |                  | 4            |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 80          | 80          | 64          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.03       | Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров                        |                  |              | 4           |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 90          | 90          | 54          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.04       | Технология хранения зерна и продуктов его переработки                                |                  |              | 4           |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 100         | 100         | 44          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.05       | Организация технологического потока  |                  | 5            |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 84          | 84          | 60          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.06       | Производство функциональных продуктов питания  | 5                |              |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 102         | 102         | 42          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.07       | Технология хранения плодов и овощей  | 5                |              |             |    | 5  | 4           | 4         | 144               | 144         | 84          | 84          | 60          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.08       | Теплофизические основы термообработки продукции растительного происхождения          | 5                |              |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 84          | 84          | 60          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.09       | Технология хлебопекарного производства   | 6                |              |             | 6  |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 72          | 72          | 72          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.10       | Технология производства макаронных изделий   |                  | 6            |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 72          | 72          | 72          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 4      | 6         | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.11       | Консервирование плодов и овощей  | 7                |              |             |    | 7  | 3           | 3         | 108               | 108         | 84          | 84          | 24          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.12       | Технология производства растительных масел   |                  |              | 7           |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 68          | 68          | 40          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.13       | Технология сахара и сахарных кондитерских изделий                                    |                  | 7            |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 68          | 68          | 40          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.14       | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции                      | 7                |              |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 68          | 68          | 40          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.15       | Технология производства мучных кондитерских изделий                                  |                  | 7            |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 66          | 66          | 42          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.16       | Проектирование предприятий отрасли   | 7                |              |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 66          | 66          | 42          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.17       | Пищевые концентраты  |                  | 7            |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 66          | 66          | 42          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.18       | Технология производства вина и пива  | 8                |              |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 64          | 64          | 80          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 4         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.19       | Технология замораживания пищевых продуктов растительного происхождения               | 8                |              |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 64          | 64          | 80          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 4         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.20       | Технология пищевкусных продуктов   |                  | 8            |             |    |    | 4           | 4         | 144               | 144         | 64          | 64          | 80          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 4         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.21       | Технология мукомольного и крупяного производства                                     |                  |              | 8           |    | 8  | 3           | 3         | 108               | 108         | 64          | 64          | 44          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.ДЭ.01    | <b>Элективные дисциплины (модули) 1 (ДЭ.3)</b>                                       |                  | <b>5</b>     |             |    |    | <b>3</b>    | <b>3</b>  | <b>108</b>        | <b>108</b>  | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>58</b>   |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 3      | <b>6</b>  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| +   | Б1.В.ДЭ.01.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания              |                  | 5            |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 50          | 50          | 58          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| -   | Б1.В.ДЭ.01.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности                               |                  | 5            |             |    |    | 3           | 3         | 108               | 108         | 50          | 50          | 58          |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        |        | 3         | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| +   | Б1.В.ДЭ.02    | <b>Элективные дисциплины (модули) 2 (ДЭ.1)</b>                                       |                  | <b>6</b>     |             |    |    | <b>3</b>    | <b>3</b>  | <b>108</b>        | <b>108</b>  | <b>54</b>   | <b>54</b>   | <b>54</b>   |             |            |        |        |        |        |                      |        |        |        | 3      | <b>6</b>  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |  |

| -   | -             | -   | Формы пром. атт. |       |             |    |    | з.е.       |      | Итого акад. часов |          |            |      |     |           |            |      | Курс 1 |      |      |      | Курс 2 |      |      |      | Курс 3 |      |      |      | Курс 4                        |  |                               |  | Закрепленная кафедра |  |  |   |    |  |  |  |  |
|---|---------------|---|------------------|-------|-------------|----|----|------------|------|-------------------|----------|------------|------|-----|-----------|------------|------|--------|------|------|------|--------|------|------|------|--------|------|------|------|-------------------------------|--|-------------------------------|--|----------------------|--|--|---|----|--|--|--|--|
|   |               |   | Экзамен          | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Экспертное        | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР  | Конт роль | Пр. подгот | з.е. | з.е.   | з.е. | з.е. | з.е. | з.е.   | з.е. | з.е. | з.е. | з.е.   | з.е. | з.е. | з.е. | Код                           | Наименование   |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| Считать в плане   | Индекс        | Наименование  |                  |       |             |    |    |            |      |                   |          |            |      |     |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| +   | Б1.В.ДЭ.02.01 | Технология переработки пряноароматического сырья и специй |                  | 6     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 54         | 54   | 54  |           |            |      |        |      |      |      |        |      | 3    |      |        |      |      |      | 6                             | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| -   | Б1.В.ДЭ.02.02 | Технохимический контроль производства                     |                  | 6     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 54         | 54   | 54  |           |            |      |        |      |      |      |        | 3    |      |      |        |      |      | 6    | Кафедра технологии хранения и |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| <b>Блок 2. Практика</b>   |               |   |                  |       |             |    |    |            | 30   | 30                | 1080     | 1080       | 160  | 160 | 920       |            |      |        |      |      |      |        |      | 6    |      | 3      |      | 15   |      | 6                             |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| <b>Обязательная часть</b>                                       |               |   |                  |       |             |    |    |            | 21   | 21                | 756      | 756        | 104  | 104 | 652       |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      | 6      |      |      |      | 15                            |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| +   | Б2.О.01(У)    | Ознакомительная практика                                  |                  | 2     |             |    |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 96         | 96   | 120 |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      | 6    | Кафедра технологии хранения и |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| +   | Б2.О.02(П)    | Технологическая практика                                  |                  |       | 6           |    |    | 15         | 15   | 540               | 540      | 8          | 8    | 532 |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      | 15   |      | 6                             | Кафедра технологии хранения и                                  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b> |               |   |                  |       |             |    |    |            | 9    | 9                 | 324      | 324        | 56   | 56  | 268       |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| +   | Б2.В.01(У)    | Технологическая практика                                  |                  | 4     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 48         | 48   | 60  |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      | 3    |        |      |      |      |                               | 6  | Кафедра технологии хранения и |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| +   | Б2.В.02(Н)    | Научно-исследовательская работа                           |                  |       | 8           |    |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 8          | 8    | 208 |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               | 6  | Кафедра технологии хранения и |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| <b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>              |               |   |                  |       |             |    |    |            | 9    | 9                 | 324      | 324        | 10   | 10  | 314       |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| +   | Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена      | 8                |       |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 5          | 5    | 103 |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               |  |                               |  |                      |  |  |   | 3  | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной |  |  |
| +   | Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы     | 8                |       |             |    |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 5          | 5    | 211 |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               |  |                               |  |                      |  |  | 6 | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной |  |  |  |
| <b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>                           |               |   |                  |       |             |    |    |            | 5    | 5                 | 180      | 180        | 86   | 86  | 94        |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      | 2    | 3                             |  |                               |  |                      |  |  |   |    |  |  |  |  |
| +   | ФТД.01        | Адаптивные технологии при обучении лиц с ОВЗ              |                  | 4     |             |    |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 36         | 36   | 36  |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               |  |                               |  |                      |  |  |   | 6  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной |  |  |  |
| +   | ФТД.02        | Основы военной подготовки                                 |                  | 5     |             |    |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 50         | 50   | 58  |           |            |      |        |      |      |      |        |      |      |      |        |      |      |      |                               |  |                               |  |                      |  |  |   | 20 | Кафедра безопасности   |  |  |  |



| Индекс     | Содержание   | Тип |
|------------|--|-----|
| УК-1       | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач   | УК  |
| ИУК-1.1    | анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие  | -   |
| Б1.О.03    | Философия  |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-1.2    | находит и критически анализирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи   | -   |
| Б1.О.03    | Философия  |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-1.3    | рассматривает различные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки  | -   |
| Б1.О.11    | Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-1.4    | отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности; грамотно, логично, аргументированно формирует собственные выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата | -   |
| Б1.О.11    | Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-1.5    | определяет и оценивает практические последствия возможных решений задачи   | -   |
| Б1.О.03    | Философия  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-2       | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений   | УК  |
| ИУК-2.1    | формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение  | -   |
| Б1.О.27    | Планирование и выполнение научных исследований   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-2.2    | проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений   | -   |
| Б1.О.37    | Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-2.3    | решает конкретные задачи проекта   | -   |
| Б1.О.09    | Растительное сырье в технологии продуктов питания  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-2.4    | публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта   | -   |
| Б1.О.27    | Планирование и выполнение научных исследований   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |

| Индекс     | Содержание  | Тип |
|------------|---|-----|
| УК-3       | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде   | УК  |
| ИУК-3.1    | понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде  | -   |
| Б1.О.05    | Практика деловой коммуникации   |     |
| Б1.О.32    | Психология  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИУК-3.2    | понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности  | -   |
| Б1.О.05    | Практика деловой коммуникации   |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИУК-3.3    | анализирует возможные последствия личных действий и планирует последовательность действий для достижения заданного результата   | -   |
| Б1.О.32    | Психология  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИУК-3.4    | эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и в обсуждении результатов работы команды  | -   |
| Б1.О.05    | Практика деловой коммуникации   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-4       | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)   | УК  |
| ИУК-4.1    | выбирает стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)   | -   |
| Б1.О.05    | Практика деловой коммуникации   |     |
| Б1.О.10    | Иностранный язык  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИУК-4.2    | использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | -   |
| Б1.О.10    | Иностранный язык  |     |
| Б1.О.11    | Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности   |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИУК-4.3    | ведет деловую переписку с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                       | -   |
| Б1.О.05    | Практика деловой коммуникации   |     |
| Б1.О.10    | Иностранный язык  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |

| Индекс     | Содержание  | Тип |
|------------|---|-----|
| ИУК-4.4    | демонстрирует умение выполнять перевод текстов общей и профессиональной направленности с иностранного(ых) языка(ах) на государственный язык Российской Федерации, с государственного языка Российской Федерации на иностранный(ые) язык(и)                                | -   |
| Б1.О.10    | Иностранный язык  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИУК-4.5    | публично выступает на государственном языке Российской Федерации, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения; устно представляет результаты своей деятельности на иностранном(ых) языке(ах), поддерживает разговор общей и профессиональной направленности | -   |
| Б1.О.10    | Иностранный язык  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-5       | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах  | УК  |
| ИУК-5.1    | интерпретирует историю России в контексте мирового исторического процесса   | -   |
| Б1.О.01    | История России  |     |
| Б1.О.02    | Основы российской государственности   |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИУК-5.2    | учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных наций, социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения  | -   |
| Б1.О.01    | История России  |     |
| Б1.О.02    | Основы российской государственности   |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИУК-5.3    | придерживается принципов толерантного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции   | -   |
| Б1.О.01    | История России  |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| УК-6       | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни   | УК  |
| ИУК-6.1    | использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей  | -   |
| Б1.О.03    | Философия   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИУК-6.2    | определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долгосрочные, среднесрочные и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения  | -   |
| Б1.О.32    | Психология  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |



| Индекс        | Содержание   | Тип |
|---------------|--|-----|
| ИУК-6.3       | использует инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) с учетом личностных возможностей, этапов временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда   | -   |
| Б1.О.32       | Психология   |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-7          | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности   | УК  |
| ИУК-7.1       | выбирает здоровье и сберегающие технологии для поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма   | -   |
| Б1.О.06       | Физическая культура и спорт  |     |
| Б1.О.ДЭ.01.01 | Базовая физическая культура  |     |
| Б1.О.ДЭ.01.02 | Базовые виды спорта (секции)   |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ИУК-7.2       | планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности   | -   |
| Б1.О.06       | Физическая культура и спорт  |     |
| Б1.О.ДЭ.01.01 | Базовая физическая культура  |     |
| Б1.О.ДЭ.01.02 | Базовые виды спорта (секции)   |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ИУК-7.3       | владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования   | -   |
| Б1.О.06       | Физическая культура и спорт  |     |
| Б1.О.ДЭ.01.01 | Базовая физическая культура  |     |
| Б1.О.ДЭ.01.02 | Базовые виды спорта (секции)   |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| 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  |
| ИУК-8.1       | обеспечивает безопасные условия труда на рабочем месте   | -   |
| Б1.О.26       | Сельскохозяйственная экология  |     |
| Б1.О.38       | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ФТД.02        | Основы военной подготовки  |     |
| ИУК-8.2       | выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте   | -   |
| Б1.О.38       | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ФТД.02        | Основы военной подготовки  |     |
| ИУК-8.3       | осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте   | -   |
| Б1.О.26       | Сельскохозяйственная экология  |     |

| Индекс   | Содержание   | Тип |
|----------|--|-----|
| Б1.О.38  | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б3.02    | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ФТД.02   | Основы военной подготовки  |     |
| ИУК-8.4  | принимает участие в спасательных и неотложных аварийновосстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций  | -   |
| Б1.О.38  | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б3.02    | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ФТД.02   | Основы военной подготовки  |     |
| УК-9     | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах  | УК  |
| ИУК-9.1  | демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах   | -   |
| Б1.О.32  | Психология   |     |
| Б3.01    | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ФТД.01   | Адаптивные технологии при обучении лиц с ОВЗ   |     |
| ИУК-9.2  | учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов  | -   |
| Б1.О.32  | Психология   |     |
| Б3.01    | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ФТД.01   | Адаптивные технологии при обучении лиц с ОВЗ   |     |
| УК-10    | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности   | УК  |
| ИУК-10.1 | понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике   | -   |
| Б1.О.31  | Экономика  |     |
| Б3.02    | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИУК-10.2 | применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски | -   |
| Б1.О.37  | Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья  |     |
| Б3.02    | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-11    | Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности  | УК  |
| ИУК-11.1 | понимает сущность экстремизма, формы его проявления в различных сферах общественной жизни, умеет выявлять признаки проявления экстремизма и владеет навыками противодействия ему в профессиональной деятельности   | -   |
| Б1.О.20  | Правоведение   |     |
| Б3.01    | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ИУК-11.2 | понимает сущность терроризма, формы его проявления, владеет навыками противодействия в различных сферах деятельности   | -   |
| Б1.О.20  | Правоведение   |     |
| Б3.01    | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |

| Индекс     | Содержание   | Тип |
|------------|--|-----|
| ИУК-11.3   | понимает сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни, умеет выявлять признаки проявления коррупции и владеет методами профилактики коррупционной деятельности в профессиональной сфере | -   |
| Б1.О.20    | Правоведение   |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ОПК-1      | Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности  | ОПК |
| ИОПК-1.1   | Использует информационные технологии в профессиональной деятельности   | -   |
| Б1.О.08    | Системы искусственного интеллекта  |     |
| Б1.О.11    | Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |     |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИОПК-1.2   | Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности.   | -   |
| Б1.О.18    | Цифровизация производства и переработки продукции растениеводства  |     |
| Б1.О.35    | Теория вероятностей и математическая статистика  |     |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИОПК-1.3   | Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок  | -   |
| Б1.О.08    | Системы искусственного интеллекта  |     |
| Б1.О.11    | Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-2      | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности   | ОПК |
| ИОПК-2.1   | Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям  | -   |
| Б1.О.04    | Математика   |     |
| Б1.О.14    | Физика   |     |
| Б1.О.21    | Агроклиматология   |     |
| Б1.О.22    | Основы реологии пищевых масс   |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика   |     |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИОПК-2.2   | Систематизирует результаты научных исследований  | -   |
| Б1.О.04    | Математика   |     |
| Б1.О.14    | Физика   |     |
| Б1.О.27    | Планирование и выполнение научных исследований   |     |
| Б1.О.35    | Теория вероятностей и математическая статистика  |     |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика   |     |

| Индекс     | Содержание  | Тип |
|------------|---|-----|
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИОПК-2.3   | Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции                  | -   |
| Б1.О.09    | Растительное сырье в технологии продуктов питания   |     |
| Б1.О.12    | Физиология и биохимия растений  |     |
| Б1.О.15    | Физиология питания  |     |
| Б1.О.19    | Микробиология   |     |
| Б1.О.30    | Производство продукции растениеводства  |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИОПК-2.4   | Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач   | -   |
| Б1.О.07    | Неорганическая химия  |     |
| Б1.О.12    | Физиология и биохимия растений  |     |
| Б1.О.13    | Органическая химия  |     |
| Б1.О.24    | Биохимия сельскохозяйственной продукции   |     |
| Б1.О.25    | Химия физическая и коллоидная   |     |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИОПК-2.5   | Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности   | -   |
| Б1.О.35    | Теория вероятностей и математическая статистика   |     |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ОПК-3      | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК |
| ИОПК-3.1   | Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники                        | -   |
| Б1.О.17    | Механизация и автоматизация технологических процессов и производства  |     |
| Б1.О.23    | Процессы и аппараты пищевых производств   |     |
| Б1.О.29    | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий   |     |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИОПК-3.2   | Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования  | -   |
| Б1.О.17    | Механизация и автоматизация технологических процессов и производства  |     |
| Б1.О.33    | Оборудование перерабатывающих производств   |     |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| ИОПК-3.3   | Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проекторочных решений   | -   |
| Б1.О.33    | Оборудование перерабатывающих производств   |     |
| Б1.О.36    | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции   |     |

| Индекс                        | Содержание   | Тип |
|-------------------------------|--|-----|
| Б2.О.02(П)                    | Технологическая практика   |     |
| Б3.01                         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ОПК-4                         | Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции   | ОПК |
| ИОПК-4.1                      | Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции                    | -   |
| Б1.О.16                       | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия  |     |
| Б1.О.28                       | Технология производства биологически активных добавок и витаминов  |     |
| Б1.О.34                       | Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции   |     |
| Б2.О.02(П)                    | Технологическая практика   |     |
| Б3.01                         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ИОПК-4.2                      | Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья                 | -   |
| Б1.О.37                       | Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья  |     |
| Б2.О.02(П)                    | Технологическая практика   |     |
| Б3.01                         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ИОПК-4.3                      | Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств  | -   |
| Б1.О.17                       | Механизация и автоматизация технологических процессов и производства   |     |
| Б1.О.29                       | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий  |     |
| Б2.О.02(П)                    | Технологическая практика   |     |
| Б3.01                         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| ОПК-5                         | Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики            | ОПК |
| ИОПК-5.1                      | Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики   | -   |
| Б1.О.31                       | Экономика  |     |
| Б2.О.02(П)                    | Технологическая практика   |     |
| Б3.02                         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИОПК-5.2                      | Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции                   | -   |
| Б1.О.37                       | Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья  |     |
| Б2.О.02(П)                    | Технологическая практика   |     |
| Б3.02                         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИОПК-5.3                      | Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства | -   |
| Б1.О.37                       | Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья  |     |
| Б2.О.02(П)                    | Технологическая практика   |     |
| Б3.02                         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| Тип задач проф. деятельности: | научно-исследовательский   |     |

| Индекс     | Содержание   | Тип |
|------------|--|-----|
| ПК-1       | Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья  | -   |
| ИПК-1.1    | Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности                     | -   |
| Б1.В.01    | Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции   |     |
| Б1.В.02    | Биохимические основы переработки пищевых продуктов   |     |
| Б1.В.08    | Теплофизические основы термообработки продукции растительного происхождения  |     |
| Б1.В.19    | Технология замораживания пищевых продуктов растительного происхождения   |     |
| Б2.В.01(У) | Технологическая практика   |     |
| Б2.В.02(Н) | Научно-исследовательская работа  |     |
| Б3.01      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИПК-1.2    | Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ  | -   |
| Б1.В.04    | Технология хранения зерна и продуктов его переработки  |     |
| Б1.В.06    | Производство функциональных продуктов питания  |     |
| Б1.В.07    | Технология хранения плодов и овощей  |     |
| Б1.В.08    | Теплофизические основы термообработки продукции растительного происхождения  |     |
| Б1.В.19    | Технология замораживания пищевых продуктов растительного происхождения   |     |
| Б2.В.01(У) | Технологическая практика   |     |
| Б2.В.02(Н) | Научно-исследовательская работа  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ИПК-1.3    | Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок  | -   |
| Б1.В.17    | Пищевые концентраты  |     |
| Б2.В.01(У) | Технологическая практика   |     |
| Б2.В.02(Н) | Научно-исследовательская работа  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-2       | Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья   | ПК  |
| ИПК-2.1    | Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | -   |
| Б1.В.01    | Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции   |     |
| Б1.В.02    | Биохимические основы переработки пищевых продуктов   |     |
| Б2.В.02(Н) | Научно-исследовательская работа  |     |
| Б3.02      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |     |

| Индекс                        | Содержание  | Тип |
|-------------------------------|---|-----|
| ИПК-2.2                       | Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | -   |
| Б1.В.05                       | Организация технологического потока   |     |
| Б1.В.ДЭ.01.02                 | Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности  |     |
| Б1.В.ДЭ.02.02                 | Технохимический контроль производства   |     |
| Б2.В.02(Н)                    | Научно-исследовательская работа   |     |
| Б3.02                         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИПК-2.3                       | Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья   | -   |
| Б1.В.ДЭ.01.01                 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.ДЭ.02.02                 | Технохимический контроль производства   |     |
| Б2.В.02(Н)                    | Научно-исследовательская работа   |     |
| Б3.02                         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| Тип задач проф. деятельности: | технологический   |     |
| ПК-3                          | Осуществляет оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  | -   |
| ИПК-3.1                       | Контролирует технологии производства и технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  | -   |
| Б1.В.09                       | Технология хлебопекарного производства  |     |
| Б1.В.10                       | Технология производства макаронных изделий  |     |
| Б1.В.11                       | Консервирование плодов и овощей   |     |
| Б1.В.12                       | Технология производства растительных масел  |     |
| Б1.В.13                       | Технология сахара и сахарных кондитерских изделий   |     |
| Б1.В.14                       | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции   |     |
| Б1.В.15                       | Технология производства мучных кондитерских изделий   |     |
| Б1.В.16                       | Проектирование предприятий отрасли  |     |
| Б1.В.18                       | Технология производства вина и пива   |     |
| Б1.В.20                       | Технология пищевкусовых продуктов   |     |
| Б1.В.21                       | Технология мукомольного и крупяного производства  |     |
| Б1.В.ДЭ.02.01                 | Технология переработки пряноароматического сырья и специй   |     |
| Б2.В.01(У)                    | Технологическая практика  |     |
| Б2.В.02(Н)                    | Научно-исследовательская работа   |     |
| Б3.01                         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| Б3.02                         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИПК-3.2                       | Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе   | -   |
| Б1.В.03                       | Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров   |     |
| Б1.В.16                       | Проектирование предприятий отрасли  |     |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б1.В.ДЭ.02.02 | Технохимический контроль производства   |     |
| Б2.В.01(У)    | Технологическая практика  |     |
| Б2.В.02(Н)    | Научно-исследовательская работа   |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИПК-3.3       | Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности | -   |
| Б1.В.03       | Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров   |     |
| Б1.В.05       | Организация технологического потока   |     |
| Б2.В.01(У)    | Технологическая практика  |     |
| Б2.В.02(Н)    | Научно-исследовательская работа   |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ПК-4          | Осуществляет управление организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях   | ПК  |
| ИПК-4 .1      | Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна  | -   |
| Б1.В.04       | Технология хранения зерна и продуктов его переработки   |     |
| Б1.В.09       | Технология хлебопекарного производства  |     |
| Б1.В.10       | Технология производства макаронных изделий  |     |
| Б1.В.12       | Технология производства растительных масел  |     |
| Б1.В.15       | Технология производства мучных кондитерских изделий   |     |
| Б1.В.21       | Технология мукомольного и крупяного производства  |     |
| Б2.В.01(У)    | Технологическая практика  |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИПК-4 .2      | Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки овощей и плодов  | -   |
| Б1.В.07       | Технология хранения плодов и овощей   |     |
| Б1.В.11       | Консервирование плодов и овощей   |     |
| Б1.В.18       | Технология производства вина и пива   |     |
| Б2.В.01(У)    | Технологическая практика  |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ИПК-4 .3      | Осуществляет контроль технологического процесса производства пищевых и вкусовых добавок   | -   |
| Б1.В.13       | Технология сахара и сахарных кондитерских изделий   |     |
| Б1.В.17       | Пищевые концентраты   |     |
| Б1.В.20       | Технология пищевкусовых продуктов   |     |
| Б1.В.ДЭ.01.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.ДЭ.01.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности  |     |



| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б1.В.ДЭ.02.01 | Технология переработки пряноароматического сырья и специй |     |
| Б2.В.01(У)    | Технологическая практика                                  |     |
| Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена      |     |
| Б3.02         | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы     |     |

| Индекс  | Наименование  | Формируемые компетенции  |
|---------|---|--|
| Б1      | Дисциплины (модули)   | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-2.4; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-3.4; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-4.5; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-8.4; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИУК-11.1; ИУК-11.2; ИУК-11.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-2.4; ИОПК-2.5; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-4.3; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3 |
| Б1.0    | Обязательная часть  | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-2.4; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-3.4; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-4.5; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-8.4; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИУК-11.1; ИУК-11.2; ИУК-11.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-2.4; ИОПК-2.5; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-4.3; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3  |
| Б1.0.01 | История России  | ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3  |
| Б1.0.02 | Основы российской государственности   | ИУК-5.1; ИУК-5.2   |
| Б1.0.03 | Философия   | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.5; ИУК-6.1   |
| Б1.0.04 | Математика  | ИОПК-2.1; ИОПК-2.2   |
| Б1.0.05 | Практика деловой коммуникации   | ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.4; ИУК-4.1; ИУК-4.3  |
| Б1.0.06 | Физическая культура и спорт   | ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3  |
| Б1.0.07 | Неорганическая химия  | ИОПК-2.4   |
| Б1.0.08 | Системы искусственного интеллекта   | ИОПК-1.1; ИОПК-1.3   |
| Б1.0.09 | Растительное сырье в технологии продуктов питания                             | ИУК-2.3; ИОПК-2.3  |
| Б1.0.10 | Иностранный язык  | ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-4.5  |
| Б1.0.11 | Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности | ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-4.2; ИОПК-1.1; ИОПК-1.3  |
| Б1.0.12 | Физиология и биохимия растений  | ИОПК-2.3; ИОПК-2.4   |
| Б1.0.13 | Органическая химия  | ИОПК-2.4   |
| Б1.0.14 | Физика  | ИОПК-2.1; ИОПК-2.2   |
| Б1.0.15 | Физиология питания  | ИОПК-2.3   |
| Б1.0.16 | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия                     | ИОПК-4.1   |
| Б1.0.17 | Механизация и автоматизация технологических процессов и производства          | ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-4.3   |
| Б1.0.18 | Цифровизация производства и переработки продукции растениеводства             | ИОПК-1.2   |
| Б1.0.19 | Микробиология   | ИОПК-2.3   |
| Б1.0.20 | Правоведение  | ИУК-11.1; ИУК-11.2; ИУК-11.3   |
| Б1.0.21 | Агроклиматология  | ИОПК-2.1   |
| Б1.0.22 | Основы реологии пищевых масс  | ИОПК-2.1   |
| Б1.0.23 | Процессы и аппараты пищевых производств                                       | ИОПК-3.1   |
| Б1.0.24 | Биохимия сельскохозяйственной продукции                                       | ИОПК-2.4   |

| Индекс        | Наименование   | Формируемые компетенции   |
|---------------|--|---|
| Б1.О.25       | Химия физическая и коллоидная  | ИОПК-2.4  |
| Б1.О.26       | Сельскохозяйственная экология  | ИУК-8.1; ИУК-8.3  |
| Б1.О.27       | Планирование и выполнение научных исследований                                       | ИУК-2.1; ИУК-2.4; ИОПК-2.2  |
| Б1.О.28       | Технология производства биологически активных добавок и витаминов                    | ИОПК-4.1  |
| Б1.О.29       | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий                      | ИОПК-3.1; ИОПК-4.3  |
| Б1.О.30       | Производство продукции растениеводства   | ИОПК-2.3  |
| Б1.О.31       | Экономика  | ИУК-10.1; ИОПК-5.1  |
| Б1.О.32       | Психология   | ИУК-3.1; ИУК-3.3; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-9.1; ИУК-9.2  |
| Б1.О.33       | Оборудование перерабатывающих производств  | ИОПК-3.2; ИОПК-3.3  |
| Б1.О.34       | Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции           | ИОПК-4.1  |
| Б1.О.35       | Теория вероятностей и математическая статистика                                      | ИОПК-1.2; ИОПК-2.2; ИОПК-2.5  |
| Б1.О.36       | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции                | ИОПК-3.3  |
| Б1.О.37       | Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья        | ИУК-2.2; ИУК-10.2; ИОПК-4.2; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3   |
| Б1.О.38       | Безопасность жизнедеятельности   | ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-8.4  |
| Б1.О.ДЭ.01    | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту                                | ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3   |
| Б1.О.ДЭ.01.01 | Базовая физическая культура  | ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3   |
| Б1.О.ДЭ.01.02 | Базовые виды спорта (секции)   | ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3   |
| Б1.В          | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                             | ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3 |
| Б1.В.01       | Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции | ИПК-1.1; ИПК-2.1  |
| Б1.В.02       | Биохимические основы переработки пищевых продуктов                                   | ИПК-1.1; ИПК-2.1  |
| Б1.В.03       | Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров                        | ИПК-3.2; ИПК-3.3  |
| Б1.В.04       | Технология хранения зерна и продуктов его переработки                                | ИПК-1.2; ИПК-4 .1   |
| Б1.В.05       | Организация технологического потока  | ИПК-2.2; ИПК-3.3  |
| Б1.В.06       | Производство функциональных продуктов питания  | ИПК-1.2   |
| Б1.В.07       | Технология хранения плодов и овощей  | ИПК-1.2; ИПК-4 .2   |
| Б1.В.08       | Теплофизические основы термообработки продукции растительного происхождения          | ИПК-1.1; ИПК-1.2  |
| Б1.В.09       | Технология хлебопекарного производства   | ИПК-3.1; ИПК-4 .1   |
| Б1.В.10       | Технология производства макаронных изделий   | ИПК-3.1; ИПК-4 .1   |
| Б1.В.11       | Консервирование плодов и овощей  | ИПК-3.1; ИПК-4 .2   |
| Б1.В.12       | Технология производства растительных масел   | ИПК-3.1; ИПК-4 .1   |

| Индекс        | Наименование  | Формируемые компетенции  |
|---------------|---|--|
| Б1.В.13       | Технология сахара и сахарных кондитерских изделий                       | ИПК-3.1; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.14       | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции         | ИПК-3.1  |
| Б1.В.15       | Технология производства мучных кондитерских изделий                     | ИПК-3.1; ИПК-4 .1  |
| Б1.В.16       | Проектирование предприятий отрасли                                      | ИПК-3.1; ИПК-3.2   |
| Б1.В.17       | Пищевые концентраты   | ИПК-1.3; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.18       | Технология производства вина и пива                                     | ИПК-3.1; ИПК-4 .2  |
| Б1.В.19       | Технология замораживания пищевых продуктов растительного происхождения  | ИПК-1.1; ИПК-1.2   |
| Б1.В.20       | Технология пищевкусовых продуктов                                       | ИПК-3.1; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.21       | Технология мукомольного и крупяного производства                        | ИПК-3.1; ИПК-4 .1  |
| Б1.В.ДЭ.01    | Элективные дисциплины (модули) 1 (ДЭ.3)                                 | ИПК-2.3; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.ДЭ.01.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания | ИПК-2.3; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.ДЭ.01.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности                  | ИПК-2.2; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.ДЭ.02    | Элективные дисциплины (модули) 2 (ДЭ.1)                                 | ИПК-3.1; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.ДЭ.02.01 | Технология переработки пряноароматического сырья и специй               | ИПК-3.1; ИПК-4 .3  |
| Б1.В.ДЭ.02.02 | Технохимический контроль производства                                   | ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.2  |
| Б2            | Практика  | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-4.2; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-2.4; ИОПК-2.5; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-4.3; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3  |
| Б2.О          | Обязательная часть  | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-4.2; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-2.4; ИОПК-2.5; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-4.3; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3   |
| Б2.О.01(У)    | Ознакомительная практика  | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-4.2; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.3; ИОПК-2.4   |
| Б2.О.02(П)    | Технологическая практика  | ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.5; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-4.3; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3   |
| Б2.В          | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                | ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3  |
| Б2.В.01(У)    | Технологическая практика  | ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3   |
| Б2.В.02(Н)    | Научно-исследовательская работа   | ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3  |
| Б3            | Государственная итоговая аттестация                                     | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-2.4; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-3.4; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-4.5; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-8.4; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИУК-11.1; ИУК-11.2; ИУК-11.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-2.4; ИОПК-2.5; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-4.3; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3 |

| Индекс | Наименование  | Формируемые компетенции  |
|--------|---|--|
| Б3.01  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  | ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-7.3; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИУК-11.1; ИУК-11.2; ИУК-11.3; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-4.3; ИПК-1.1; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3   |
| Б3.02  | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы | ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-2.4; ИУК-3.4; ИУК-4.4; ИУК-4.5; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-8.4; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-2.4; ИОПК-2.5; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК-3.1; ИПК-3.2; ИПК-3.3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3 |
| ФТД    | Факультативные дисциплины                             | ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-8.4; ИУК-9.1; ИУК-9.2   |
| ФТД.01 | Адаптивные технологии при обучении лиц с ОВЗ          | ИУК-9.1; ИУК-9.2   |
| ФТД.02 | Основы военной подготовки                             | ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-8.4   |

|      |   | Итого                                   |       |              |      |       |        | Курс 1   |        |        | Курс 2 |        |        | Курс 3 |        |        | Курс 4 |        |        |  |
|------|---|---|-------|--------------|------|-------|--------|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--|
|      |   | Баз.%                                   | Вар.% | ДЭ(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)  |   |       |              | 190  | 246   | 245    | 60   | 26     | 34     | 62     | 28     | 34     | 63     | 28     | 35     | 60     | 27     | 33     |  |
|      | Итого по ОП (без факультативов)   |   |       |              | 186  | 240   | 240    | 60   | 26     | 34     | 60     | 28     | 32     | 60     | 25     | 35     | 60     | 27     | 33     |  |
| Б1   | Дисциплины (модули)   | 60%                                     | 40%   | 7.4%         | 162  | 201   | 201    | 54   | 26     | 28     | 57     | 28     | 29     | 45     | 25     | 20     | 45     | 27     | 18     |  |
| Б1.О | Обязательная часть  |   |       |              | 65   | 130   | 120    | 54   | 26     | 28     | 42     | 25     | 17     | 15     | 6      | 9      | 9      | 6      | 3      |  |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |   |       |              | 32   | 97    | 81     |  |        |        | 15     | 3      | 12     | 30     | 19     | 11     | 36     | 21     | 15     |  |
| Б2   | Практика  | 70%                                     | 30%   | 0%           | 18   | 30    | 30     | 6  |        | 6      | 3      |        | 3      | 15     |        | 15     | 6      |        | 6      |  |
| Б2.О | Обязательная часть  |   |       |              | 8    | 21    | 21     | 6  |        | 6      |        |        |        | 15     |        | 15     |        |        |        |  |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |   |       |              | 8    | 10    | 9      |  |        |        | 3      |        | 3      |        |        |        | 6      |        | 6      |  |
| Б3   | Государственная итоговая аттестация   |   |       |              | 6    | 9     | 9      |  |        |        |        |        |        |        |        |        | 9      |        | 9      |  |
| ФТД  | Факультативные дисциплины   |   |       |              | 4    | 6     | 5      |  |        |        | 2      |        | 2      | 3      | 3      |        |        |        |        |  |
|      | Учебная нагрузка (акад.час/нед)   | ОП, факультативы (в период ТО)          |       |              |      |       | 59.8   | -  | 58     | 60     | -      | 63.3   | 57.8   | -      | 63.3   | 60     | -      | 57.2   | 59     |  |
|      |   | ОП, факультативы (в период экз. сессий) |       |              |      |       | 2      | -  | 9      |        | -      |        |        | -      | 6      |        | -      |        |        |  |
|      | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)                                      | ОП без элект. дисциплин по физ.к.       |       |              |      |       | 32.8   | -  | 33.5   | 33     | -      | 35.6   | 33     | -      | 29.7   | 32.2   | -      | 35.6   | 28.2   |  |
|      |   | элективные дисциплины по физ.к.         |       |              |      |       | 2.5    | -  | 4      | 4      | -      | 4      | 2      | -      | 4      |        | -      |        |        |  |
|      | Суммарная контактная работа (акад. час)   | Блок Б1                                 |       |              |      |       | 4546   | -  | 636    | 666    | -      | 672    | 700    | -      | 572    | 386    | -      | 604    | 310    |  |
|      |   | в том числе по элект. дисц. по ф.к.     |       |              |      |       | 316    | -  | 68     | 72     | -      | 68     | 40     | -      | 68     |        | -      |        |        |  |
|      |   | Блок Б2                                 |       |              |      |       | 160    | -  |        | 96     | -      |        | 48     | -      |        | 8      | -      |        | 8      |  |
|      |   | Блок Б3                                 |       |              |      |       | 10     | -  |        |        | -      |        |        | -      |        |        | -      |        | 10     |  |
|      |   | Блок ФТД                                |       |              |      |       | 86     | -  |        |        | -      |        | 36     | -      | 50     |        | -      |        |        |  |
|      |   | Итого по всем блокам                    |       |              |      |       | 4802   | -  | 636    | 762    | -      | 672    | 784    | -      | 622    | 394    | -      | 604    | 328    |  |
|      | Обязательные формы промежуточной аттестации                                       | ЭКЗАМЕН (Эк)                            |       |              |      |       |        | 5  | 2      | 3      | 7      | 4      | 3      | 5      | 3      | 2      | 8      | 4      | 4      |  |
|      |   | ЗАЧЕТ (За)                              |       |              |      |       |        | 16   | 9      | 7      | 9      | 4      | 5      | 9      | 5      | 4      | 6      | 4      | 2      |  |
|      |   | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)                   |       |              |      |       |        | 1  |        | 1      | 4      | 2      | 2      | 1      |        | 1      | 3      | 1      | 2      |  |
|      |   | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)                    |       |              |      |       |        |  |        |        | 1      | 1      |        | 1      |        | 1      |        |        |        |  |
|      |   | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)                    |       |              |      |       |        |  |        |        | 1      |        | 1      | 1      | 1      |        | 3      | 2      | 1      |  |
|      | Процент ... занятий от аудиторных (%)   | лекционных                              |       |              |      |       | 41.23% | - отношение суммы часов занятий лек. типа по Б1 к сумме ауд. часов по Б1 (без элек. дисц. по физ. к. и спорту): $(1744 / 4230) * 100\% = 41.23\%$  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
|      | Объём обязательной части от общего объёма программы (%)                           |   |       |              |      |       | 58.8%  | - отношение суммы з.е. по дисциплинам и практикам обязательной части к общему объёму программы: $((120 + 21) / 240) * 100\% = 58.8\%$  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
|      | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) |   |       |              |      |       | 60.1%  | - отношение суммы часов конт. работы по дисциплинам к общему объёму времени, отводимому на реализацию дисциплин(с учетом элек. дисц. по физ. к. и спорту) : $(4546 / 7564) * 100\% = 60.1\%$ |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |