

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 28.03.2025

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность Технология производства и переработки продукции животноводства  
(профиль):

Кафедра: Зоотехния и технология переработки продуктов животноводства  
Институт: Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022  
Учебный год 2025-2026  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.017	АГРОНОМ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский  
производственно-технологический  
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП


начальник УМО

и.о. директора ИПБВМ

председатель методической комиссии ИПБВМ  
старший технолог по сырокопченной  
продукции, ООО "Ярск", г. Красноярск

 / Крымкова В.Г./

 / Новикова В.Б./

 / Федотова А.С./

 / Турицына Е.Г./

 / Яковлев В.А./



УТВЕРЖДАЮ

ректор

Пыжикова Н.И.

28.03 2025 г.



## Календарный учебный график

[illegible]

### Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	18	35	15 5/6	18 4/6	34 3/6	19 2/6	14 3/6	33 5/6	12 1/6	14 2/6	26 3/6	129 5/6
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	2	3 2/6	1 2/6	2	3 2/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	4/6		4/6	10
У	Учебная практика		4	4		4 4/6	4 4/6							8 4/6
П	Производственная практика								6	6	9 2/6		9 2/6	15 2/6
Д	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Каникулы	1 2/6	6	7 2/6	1 1/6	6	7 1/6	1 1/6	6	7 1/6	1/6	9	9 1/6	30 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6□ (8 дн)	1□ (6 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1 2/6□ (8 дн)	1□ (6 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1 2/6□ (8 дн)	1□ (6 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1 2/6□ (8 дн)	1□ (6 дн)	2 2/6□ (14 дн)	9 2/6□ (56 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		21	31	52	19 4/6	32 2/6	52	23 1/6	28 5/6	52	23 4/6	28 2/6	52	208

№ п/п	Наименование	Единица измерения	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	2048	2049	2050	2051	2052	2053	2054	2055	2056	2057	2058	2059	2060	2061	2062	2063	2064	2065	2066	2067	2068	2069	2070	2071	2072	2073	2074	2075	2076	2077	2078	2079	2080	2081	2082	2083	2084	2085	2086	2087	2088	2089	2090	2091	2092	2093	2094	2095	2096	2097	2098	2099	2100	2101	2102	2103	2104	2105	2106	2107	2108	2109	2110	2111	2112	2113	2114	2115	2116	2117	2118	2119	2120	2121	2122	2123	2124	2125	2126	2127	2128	2129	2130	2131	2132	2133	2134	2135	2136	2137	2138	2139	2140	2141	2142	2143	2144	2145	2146	2147	2148	2149	2150	2151	2152	2153	2154	2155	2156	2157	2158	2159	2160	2161	2162	2163	2164	2165	2166	2167	2168	2169	2170	2171	2172	2173	2174	2175	2176	2177	2178	2179	2180	2181	2182	2183	2184	2185	2186	2187	2188	2189	2190	2191	2192	2193	2194	2195	2196	2197	2198	2199	2200	2201	2202	2203	2204	2205	2206	2207	2208	2209	2210	2211	2212	2213	2214	2215	2216	2217	2218	2219	2220	2221	2222	2223	2224	2225	2226	2227	2228	2229	2230	2231	2232	2233	2234	2235	2236	2237	2238	2239	2240	2241	2242	2243	2244	2245	2246	2247	2248	2249	2250	2251	2252	2253	2254	2255	2256	2257	2258	2259	2260	2261	2262	2263	2264	2265	2266	2267	2268	2269	2270	2271	2272	2273	2274	2275	2276	2277	2278	2279	2280	2281	2282	2283	2284	2285	2286	2287	2288	2289	2290	2291	2292	2293	2294	2295	2296	2297	2298	2299	2300	2301	2302	2303	2304	2305	2306	2307	2308	2309	2310	2311	2312	2313	2314	2315	2316	2317	2318	2319	2320	2321	2322	2323	2324	2325	2326	2327	2328	2329	2330	2331	2332	2333	2334	2335	2336	2337	2338	2339	2340	2341	2342	2343	2344	2345	2346	2347	2348	2349	2350	2351	2352	2353	2354	2355	2356	2357	2358	2359	2360	2361	2362	2363	2364	2365	2366	2367	2368	2369	2370	2371	2372	2373	2374	2375	2376	2377	2378	2379	2380	2381	2382	2383	2384	2385	2386	2387	2388	2389	2390	2391	2392	2393	2394	2395	2396	2397	2398	2399	2400	2401	2402	2403	2404	2405	2406	2407	2408	2409	2410	2411	2412	2413	2414	2415	2416	2417	2418	2419	2420	2421	2422	2423	2424	2425	2426	2427	2428	2429	2430	2431	2432	2433	2434	2435	2436	2437	2438	2439	2440	2441	2442	2443	2444	2445	2446	2447	2448	2449	2450	2451	2452	2453	2454	2455	2456	2457	2458	2459	2460	2461	2462	2463	2464	2465	2466	2467	2468	2469	2470	2471	2472	2473	2474	2475	2476	2477	2478	2479	2480	2481	2482	2483	2484	2485	2486	2487	2488	2489	2490	2491	2492	2493	2494	2495	2496	2497	2498	2499	2500	2501	2502	2503	2504	2505	2506	2507	2508	2509	2510	2511	2512	2513	2514	2515	2516	2517	2518	2519	2520	2521	2522	2523	2524	2525	2526	2527	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535	2536	2537	2538	2539	2540	2541	2542	2543	2544	2545	2546	2547	2548	2549	2550	2551	2552	2553	2554	2555	2556	2557	2558	2559	2560	2561	2562	2563	2564	2565	2566	2567	2568	2569	2570	2571	2572	2573	2574	2575	2576	2577	2578	2579	2580	2581	2582	2583	2584	2585	2586	2587	2588	2589	2590	2591	2592	2593	2594	2595	2596	2597	2598	2599	2600	2601	2602	2603	2604	2605	2606	2607	2608	2609	2610	2611	2612	2613	2614	2615	2616	2617	2618	2619	2620	2621	2622	2623	2624	2625	2626	2627	2628	2629	2630	2631	2632	2633	2634	2635	2636	2637	2638	2639	2640	2641	2642	2643	2644	2645	2646	2647	2648	2649	2650	2651	2652	2653	2654	2655	2656	2657	2658	2659	2660	2661	2662	2663	2664	2665	2666	2667	2668	2669	2670	2671	2672	2673	2674	2675	2676	2677	2678	2679	2680	2681	2682	2683	2684	2685	2686	2687	2688	2689	2690	2691	2692	2693	2694	2695	2696	2697	2698	2699	2700	2701	2702	2703	2704	2705	2706	2707	2708	2709	2710	2711	2712	2713	2714	2715	2716	2717	2718	2719	2720	2721	2722	2723	2724	2725	2726	2727	2728	2729	2730	2731	2732	2733	2734	2735	2736	2737	2738	2739	2740	2741	2742	2743	2744	2745	2746	2747	2748	2749	2750	2751	2752	2753	2754	2755	2756	2757	2758	2759	2760	2761	2762	2763	2764	2765	2766	2767	2768	2769	2770	2771	2772	2773	2774	2775	2776	2777	2778	2779	2780	2781	2782	2783	2784	2785	2786	2787	2788	2789	2790	2791	2792	2793	2794	2795	2796	2797	2798	2799	2800	2801	2802	2803	2804	2805	2806	2807	2808	2809	2810	2811	2812	2813	2814	2815	2816	2817	2818	2819	2820	2821	2822	2823	2824	2825	2826	2827	2828	2829	2830	2831	2832	2833	2834	2835	2836	2837	2838	2839	2840	2841	2842	2843	2844	2845	2846	2847	2848	2849	2850	2851	2852	2853	2854	2855	2856	2857	2858	2859	2860	2861	2862	2863	2864	2865	2866	2867	2868	2869	2870	2871	2872	2873	2874	2875	2876	2877	2878	2879	2880	2881	2882	2883	2884	2885	2886	2887	2888	2889	2890	2891	2892	2893	2894	2895	2896	2897	2898	2899	2900	2901	2902	2903	2904	2905	2906	2907	2908	2909	2910	2911	2912	2913	2914	2915	2916	2917	2918	2919	2920	2921	2922	2923	2924	2925	2926	2927	2928	2929	2930	2931	2932	2933	2934	2935	2936	2937	2938	2939	2940	2941	2942	2943	2944	2945	2946	2947	2948	2949	2950	2951	2952	2953	2954	2955	2956	2957	2958	2959	2960	2961	2962	2963	2964	2965	2966	2967	2968	2969	2970	2971	2972	2973	2974	2975	2976	2977	2978	2979	2980	2981	2982	2983	2984	2985	2986	2987	2988	2989	2990	2991	2992	2993	2994	2995	2996	2997	2998	2999	3000
-------	--------------	-------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач	-
УК-1.2	Осуществляет поиск информации для решения поставленных задач по типам запросов	-
УК-1.3	Рассматривает возможные варианты решения поставленных задач, оценивает их	-
Б1.О.01	Ботаника	
Б1.О.08	Зоология	
Б1.О.15	Математика	
Б1.О.18	Философия	
Б1.О.21	Маркетинг и менеджмент	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (по ботанике)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (по зоологии)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.05(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	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
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними	-
УК-2.2	Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы	-
УК-2.3	Реализует задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-
Б1.О.03	Основы проектной деятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.17	Экология и охрана окружающей среды	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели	-
УК-3.2	Учитывает интересы других участников при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе	-
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат	-
Б1.О.02	Культурология	
Б1.О.24	Организационное поведение	
Б3.01(Д)	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
УК-4.1	Ведёт деловую переписку на русском или иностранном языках с учётом особенностей стилистики писем	-
УК-4.2	Выполняет перевод текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный	-
УК-4.3	Выступает на русском или иностранном языках с учётом аудитории и цели общения	-
Б1.О.05	Русский язык и культура речи	
Б1.О.07	Иностранный язык	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК

УК-5.1	Находит и использует необходимую для саморазвития информацию о культурных особенностях и традициях разных социальных групп	-
УК-5.2	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям социальных групп	-
УК-5.3	Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач	-
Б1.О.02	Культурология	
Б1.О.04	Социология	
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.18	Философия	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Использует методы и инструменты управления временем при выполнении задач и при достижении поставленных целей	-
УК-6.2	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для определения траектории профессионального роста	-
УК-6.3	Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития	-
Б1.О.06	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Выбирает технологии для поддержания здорового образа жизни с учётом особенностей организма	-
УК-7.2	Планирует своё время для оптимального сочетания своей физической и умственной нагрузки	-
УК-7.3	Соблюдает нормы здорового образа жизни в жизненных ситуациях и несёт его в массы	-
Б1.О.06	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.11.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.11.02	Спортивные игры	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1	Обеспечивает создание и поддержание в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности с целью сохранения природной среды	-
УК-8.2	Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	-
УК-8.3	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	-
Б1.О.17	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.30	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-9.1	Понимает базовые знания функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
УК-9.2	Применяет методы экономического планирования для достижения определённых целей	-
УК-9.3	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.О.25	Экономика	
Б1.О.28	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-10 .1	Анализирует законодательство, обеспечивающее борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним	-

УК-10 .2	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
УК-10 .3	Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции	-
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.25	Экономика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК
ОПК-1.1	Решает типовые задачи профессиональной деятельности	-
ОПК-1.2	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	-
ОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Ботаника	
Б1.О.09	Физика	
Б1.О.10	Информатика	
Б1.О.13	Микробиология	
Б1.О.14	Химия	
Б1.О.15	Математика	
Б1.О.16	Физиология растений	
Б1.О.19	Генетика растений и животных	
Б1.О.20	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	
Б1.О.21	Маркетинг и менеджмент	
Б1.О.22	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.27	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.29	Агрометеорология	
Б1.О.31	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (по ботанике)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (по зоологии)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (морфология и физиология сельскохозяйственных животных)	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.05(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды	
ФТД.В.02	Технология производства продуктов детского питания	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
ОПК-2.1	Использует проектную, нормативную правовую, нормативно-техническую и научно-исследовательскую документацию для получения сведений, необходимых в профессиональной деятельности	-
ОПК-2.2	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов для осуществления профессиональной деятельности	-
ОПК-2.3	Оформляет специальную документацию в профессиональной деятельности	-
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.20	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	
Б1.О.35	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.04(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	

	Б2.О.01.05(У)	Учебная практика (технологическая)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3		Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
	ОПК-3.1	Создает безопасные условия труда на основе действующей нормативной документации	-
	ОПК-3.2	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
	ОПК-3.3	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-
	Б1.О.17	Экология и охрана окружающей среды	
	Б1.О.32	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.33	Оборудование перерабатывающих производств	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.05(У)	Учебная практика (технологическая)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4		Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
	ОПК-4.1	Обосновывает использование современных технологий в профессиональной деятельности	-
	ОПК-4.2	Использует и анализирует справочные материалы, современные технологии поиска, обработки, хранения и использования профессионально значимой информации	-
	ОПК-4.3	Реализует современные технологии в профессиональной деятельности	-
	Б1.О.31	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
	Б1.О.32	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.33	Оборудование перерабатывающих производств	
	Б1.О.34	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.05(У)	Учебная практика (технологическая)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5		Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
	ОПК-5.1	Участвует в проведении и оформлении результатов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	-
	ОПК-5.2	Использует средства и методы работы с нормативно-техническими, библиографическими и архивными источниками	-
	ОПК-5.3	Использует методологию анализа данных экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	-
	Б1.О.23	Основы научных исследований	
	Б1.О.26	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
	Б1.О.35	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (морфология и физиология сельскохозяйственных животных)	
	Б2.О.01.04(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
	Б2.О.01.05(У)	Учебная практика (технологическая)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6		Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК
	ОПК-6.1	Демонстрирует и использует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	-
	ОПК-6.2	Способен обоснованно выбирать методы определения экономической эффективности в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
	ОПК-6.3	Определяет экономическую эффективность в профессиональной деятельности	-
	Б1.О.21	Маркетинг и менеджмент	
	Б1.О.25	Экономика	

Б1.О.28	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.05(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-7.1	Понимает принципы работы информационных технологий	-
ОПК-7.2	Способен обоснованно выбирать современное программное обеспечение в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ОПК-7.3	Применяет информационные технологии при решении профессиональных задач и оценивает результаты их использования	-
Б1.О.10	Информатика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	-
ПК-1.1	Использует знания по основам и организации научно-исследовательской деятельности	-
ПК-1.2	Планирует организацию научно-исследовательской деятельности	-
ПК-1.3	Использует навыки организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	-
Б1.В.01	Технология органических продуктов	
Б1.В.02	Товароведение и экспертиза товаров	
Б1.В.07	Методы исследования молочных и мясных продуктов	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.ДВ.01.02	Концептуальные основы здорового питания и основные требования к продуктам питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы патентования и библиографии	
Б1.В.ДВ.02.02	Теоретические основы селекции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	-
ПК-2.1	Обосновывает влияние природных и хозяйственных факторов на распределение сорняков болезней и вредителей, влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей болезней и сорняков, требования к охране труда в сельском хозяйстве.	-
ПК-2.2	Планирует и составляет схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природо-охранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства.	-
ПК-2.3	Разрабатывает и планирует экологически обоснованной интегрированной системой защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков, общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделываниями сельскохозяйственных культур	-
Б1.В.06	Кормопроизводство и приготовление кормов	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	
Б1.В.13	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.14	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	
Б2.В.01	Производственная практика	



Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен организовывать испытания селекционных достижений в животноводстве и растениеводстве	-
ПК-3.1	Формулирует регламент принятия решения по заявке на выдачу патента на селекционные достижения, порядок ведения государственного реестра селекционных достижений, допущенных к использованию, формы и структуру описания сортов, пород и видов, впервые включаемых в государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию в сельском хозяйстве.	-
ПК-3.2	Разрабатывает оценки отличия, однородности и стабильности сортов, пород и видов в соответствии с действующими методиками испытаний, производить морфофизиологическую и иммунно-генетическую оценку в растениеводстве и животноводстве. Определять показатели качества продукции в растениеводстве и животноводстве требующих физико-химических, органолептических и микробиологических анализов.	-
ПК-3.3	Формулирует и группирует навыками оценивания отличия, однородности и стабильности сорта, породы и видов в соответствии с действующими методиками испытаний, проведения морфофизиологических и иммунно-генетических исследований в растениеводстве и животноводстве, навыками определения качества продукции в растениеводстве и животноводстве требующих физико-химических, органолептических и микробиологических анализов.	-
Б1.В.06	Кормопроизводство и приготовление кормов	
Б1.В.07	Методы исследования молочных и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы патентования и библиографии	
Б1.В.ДВ.02.02	Теоретические основы селекции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ПК-4.1	Использовать требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции.	-
ПК-4.2	Организовывает выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции. Проводить проверку исправности технологического оборудования, количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ.	-
ПК-4.3	Формирует навыки организации и проведения производственно-технологической деятельности	-
Б1.В.02	Товароведение и экспертиза товаров	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	
Б1.В.13	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология масла и спредов	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы разведения сельскохозяйственных животных и птиц	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология производства нетрадиционной молочной продукции	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства нетрадиционных мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология и технологические линии при производстве молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология сыра в условиях Красноярского края	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология переработки свинины	
Б1.В.ДВ.07.01	Производственный учет и отчетность в молочной промышленности	

Б1.В.ДВ.07.02	Производственный учет и отчетность в мясной промышленности	
Б1.В.ДВ.08.01	Технология переработки кожевенного сырья	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология переработки яиц и мяса птицы	
Б1.В.ДВ.09.01	Продукты переработки сои в питании человека	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология цельномолочных продуктов	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	-
ПК-5.1	Контролирует требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции.	-
ПК-5.2	Способен оформлять и вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде, определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции.	-
ПК-5.3	Демонстрирует навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.В.01	Технология органических продуктов	
Б1.В.06	Кормопроизводство и приготовление кормов	
Б1.В.10	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	
Б1.В.12	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.16	Технология пищевых полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.ДВ.01.02	Концептуальные основы здорового питания и основные требования к продуктам питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология масла и спредов	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы разведения сельскохозяйственных животных и птиц	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология производства нетрадиционной молочной продукции	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства нетрадиционных мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология и технологические линии при производстве молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология сыра в условиях Красноярского края	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология переработки свинины	
Б1.В.ДВ.08.01	Технология переработки кожевенного сырья	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология переработки яиц и мяса птицы	
Б1.В.ДВ.09.01	Продукты переработки сои в питании человека	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология цельномолочных продуктов	
Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства и переработки продукции пчеловодства	
Б1.В.ДВ.10.02	Технология производства и переработки рыбы и рыбной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	

	Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6		Способен участвовать в проведение научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	-
	ПК-6.1	Владеет общепринятыми методиками проведения научных исследований в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	-
	ПК-6.2	Организует и участвует в проведении научных исследований по обще-принятым методикам, осу-ществляет обобщение и ста-тистическую обработку ре-зультатов опытов, формули-рует выводы.	-
	ПК-6.3	Выбирает оптимальные навыками общепринятых методик в проведении научных исследований в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	-
	Б1.В.05	Радиобиология с основами радиационной гигиены	
	Б1.В.07	Методы исследования молочных и мясных продуктов	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
	Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7		Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	-
	ПК-7.1	Выбирает основные задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	-
	ПК-7.2	Возможность решать задачи, связанные с выбором способов и распо-ряжения правами на резуль-таты в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования интеллектуальной деятель-ности, и осуществляет рас-поряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот.	-
	ПК-7.3	Принимает решения в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного пра-вового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	-
	Б1.В.02	Товароведение и экспертиза товаров	
	Б1.В.ДВ.02.01	Основы патентоведения и библиографии	
	Б1.В.ДВ.02.02	Теоретические основы селекции	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
	Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8		Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	-
	ПК-8.1	Организует способы реализации технологии производства продукции растениеводства	-
	ПК-8.2	Реализует технологии производства продукции растениеводства	-
	ПК-8.3	Владеет навыками реализации технологий про-изводства продукции растениеводства	-
	Б1.В.03	Производство продукции растениеводства	
	Б1.В.09	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
	Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

ПК-9	Способен реализовывать цифровые технологии в производстве продукции животноводства	-
ПК-9.1	Владеет и контролирует способами реализации технологии производства продукции животноводства	-
ПК-9.2	Реализует технологии производства продукции животноводства	-
ПК-9.3	Разрабатывает и группирует навыками реализации технологий производства продукции животноводства	-
Б1.В.04	Производство продукции животноводства	
Б1.В.08	Технология хранения и переработки продуктов животноводства в условиях цифровизации АПК	
Б1.В.10	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.12	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.15	Технологические добавки для молочной и мясной промышленности	
Б1.В.16	Технология пищевых полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология производства нетрадиционной молочной продукции	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства нетрадиционных мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология и технологические линии при производстве молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология сыра в условиях Красноярского края	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология переработки свинины	
Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства и переработки продукции пчеловодства	
Б1.В.ДВ.10.02	Технология производства и переработки рыбы и рыбной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	-
ПК-10.1	Демонстрирует режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	-
ПК-10.2	Организует и обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	-
ПК-10.3	Демонстрирует знания и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	-
Б1.В.08	Технология хранения и переработки продуктов животноводства в условиях цифровизации АПК	
Б1.В.09	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11	Способен организовать работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	-
ПК-11.1	Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.	-
ПК-11.2	Способен формировать и структурировать работу в подразделении	-
ПК-11.3	Владеет навыками организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.	-
Б1.В.03	Производство продукции растениеводства	
Б1.В.04	Производство продукции животноводства	
Б2.В.01	Производственная практика	

Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	-
ПК-12.1	Планирует управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	-
ПК-12.2	Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Планирует и организует работу коллектива подразделения перерабатывающих и пищевых предприятий	-
ПК-12.3	Выбирает оптимальные способы организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.В.04	Производство продукции животноводства	
Б1.В.05	Радиобиология с основами радиационной гигиены	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-13	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	-
ПК-13.1	Контролировать технологические линии производства перерабатывающих предприятий и лабораторий	-
ПК-13.2	Принимает решения в осуществлении производственных процессах при осуществлении деятельности.	-
ПК-13.3	Обладает навыками и правилами по контролю и ведению нормативной документации	-
Б1.В.14	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	
Б1.В.ДВ.07.01	Производственный учет и отчетность в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.07.02	Производственный учет и отчетность в мясной промышленности	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-14	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	-
ПК-14.1	Разрабатывает способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства.	-
ПК-14.2	Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства.	-
ПК-14.3	Владеет навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства	-
Б1.В.03	Производство продукции растениеводства	
Б1.В.06	Кормопроизводство и приготовление кормов	
Б1.В.09	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.В.13	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	

Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-15	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	-
ПК-15.1	Демонстрирует способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства	-
ПК-15.2	Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства.	-
ПК-15.3	Контролирует технологии переработки и хранения продукции животноводства.	-
Б1.В.08	Технология хранения и переработки продуктов животноводства в условиях цифровизации АПК	
Б1.В.10	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.13	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология производства нетрадиционной молочной продукции	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства нетрадиционных мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология и технологические линии при производстве молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология сыра в условиях Красноярского края	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология переработки свинины	
Б1.В.ДВ.08.01	Технология переработки кожевенного сырья	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология переработки яиц и мяса птицы	
Б1.В.ДВ.09.01	Продукты переработки сои в питании человека	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология цельномолочных продуктов	
Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства и переработки продукции пчеловодства	
Б1.В.ДВ.10.02	Технология производства и переработки рыбы и рыбной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Технология производства продуктов детского питания	
ПК-16	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-
ПК-16.1	Оперативное управление осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-
ПК-16.2	Возможность осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-
ПК-16.3	Обладает навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сы-рья и продуктов его перера-ботки	-
Б1.В.02	Товароведение и экспертиза товаров	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	
Б1.В.13	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.14	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	
Б1.В.15	Технологические добавки для молочной и мясной промышленности	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	

Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Технология производства продуктов детского питания	
ПК-17	Способен организовывать производство сельскохозяйственной продукции	-
ПК-17.1	Способны организовать производства сельскохозяйственной продук-ции	-
ПК-17.2	Возможность организовывать производство сельскохозяйственной продукции	-
ПК-17.3	Обладать навыками организации производство сельскохозяйственной продукции	-
Б1.В.03	Производство продукции растениеводства	
Б1.В.04	Производство продукции животноводства	
Б1.В.06	Кормопроизводство и приготовление кормов	
Б1.В.08	Технология хранения и переработки продуктов животноводства в условиях цифровизации АПК	
Б1.В.09	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология производства нетрадиционной молочной продукции	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства нетрадиционных мясных продуктов	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Технология производства продуктов детского питания	
ПК-18	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	-
ПК-18.1	Использует знания и способы организации хранения и переработки сельскохозяйственной про-дукции	-
ПК-18.2	Организует и планирует хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ПК-18.3	Использует навыки организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.В.09	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.В.12	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.13	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-19	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ПК-19.1	Разработка способов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ПК-19.2	Планирование и определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной про-дукции	-
ПК-19.3	Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.В.01	Технология органических продуктов	
Б1.В.02	Товароведение и экспертиза товаров	
Б1.В.08	Технология хранения и переработки продуктов животноводства в условиях цифровизации АПК	
Б1.В.12	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.15	Технологические добавки для молочной и мясной промышленности	

Б1.В.16	Технология пищевых полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.07.01	Производственный учет и отчетность в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.07.02	Производственный учет и отчетность в мясной промышленности	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (по профилю подготовки)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	