

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

19.03.02

### 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Институт: Пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2023

2025-2026

№ 1041 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22 003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

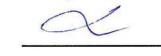
проектный

### СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП

 / Крымкова В.Г./

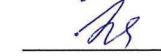
начальник УМО

 / Новикова В.Б./

директор ИПП

 / Налибайгиной И.А./

председатель методической комиссии ИПП

 / Кох Д.А./

заместитель директора ООО "Ярхлеб"

 / Чирк К.А./



## Календарный учебный график

## 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	
Т	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	18	18	36	18	18	36	18	12	30	138
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	2	3 2/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	4/6		4/6	9 2/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика							2	2	4	2	2	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Продолжительность каникул	3 дн	57 дн	60 дн	7 дн	57 дн	64 дн	3 дн	48 дн	51 дн	1 дн	63 дн	64 дн	239 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	56 дн
Продолжительность		147 дн	218 дн	365 дн	151 дн	214 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	155 дн	210 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			-			-			
Студентов								10						
Групп								1						

План Учебный план бакалавриата 'о19.03.02\_2023plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовки 2019/2020

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
ИД-1 <sub>УК-1</sub>	Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач	-
ИД-2 <sub>УК-1</sub>	Осуществляет поиск информации, необходимой для решения поставленных задач	-
ИД-3 <sub>УК-1</sub>	Выбирает возможные варианты решения поставленных задач, логически оценивает их	-
Б1.0.17	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
ИД-1 <sub>УК-2</sub>	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними	-
ИД-2 <sub>УК-2</sub>	Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы	-
ИД-3 <sub>УК-2</sub>	Проектирует решение конкретной задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-
Б1.0.07	Основы проектной деятельности	
Б1.0.13	Правоведение	
Б1.0.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
ИД-1 <sub>УК-3</sub>	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели	-
ИД-2 <sub>УК-3</sub>	Учитывает интересы других участников при выстраивании взаимодействия с учетом социальных особенностей членов команды	-
ИД-3 <sub>УК-3</sub>	Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат	-
Б1.0.06	Культурология	
Б1.0.07	Основы проектной деятельности	
Б1.0.24	Организационное поведение	
Б1.0.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б2.0.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.0.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.0.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	
Б2.0.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Культура питания	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
ИД-1 <sub>УК-4</sub>	Анализирует поставленные задачи и определяет информацию, необходимую для решения поставленных задач	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-2ук-4	Выполняет перевод текстов с иностранного языка на государственный язык	-
ИД-3ук-4	Выбирает коммуникативно приемлемые стили общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, учитывая социокультурные различия на государственном и иностранных языках	-
Б1.0.01	Иностранный язык	
Б1.0.05	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
ИД-1ук-5	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с представителями разных культур информацию о культурных особенностях, мировоззренческих основаниях и традициях разных социальных групп	-
ИД-2ук-5	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая философские и этические учения, исторические аспекты развития управленческой мысли	-
ИД-3ук-5	Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и укрепления социального взаимодействия представителей различных культур	-
Б1.0.03	Основы российской государственности	
Б1.0.06	Культурология	
Б1.0.12	История России	
Б1.0.17	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
ИД-1ук-6	Использует методы и инструменты управления временем при выполнении конкретных задач и при достижении поставленных целей	-
ИД-2ук-6	Оценивает требования рынка труда и образовательное пространство (или предложения образовательных технологий) для определения траектории профессионального роста	-
ИД-3ук-6	Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития	-
Б1.0.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
ИД-1ук-7	Выбирает технологии для поддержания здорового образа жизни с учётом особенностей организма	-
ИД-2ук-7	Планирует своё время для оптимального сочетания своей физической и умственной нагрузки	-
ИД-3ук-7	Соблюдает нормы здорового образа жизни в жизненных ситуациях и несёт его в массы	-
Б1.0.04	Физическая культура и спорт	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
ИД-1 <sub>УК-8</sub>	Идентифицирует опасные и вредные факторы среды в рамках осуществляющейся профессиональной деятельности и в повседневной жизни и риск их реализации, для поддержания безопасных условий жизнедеятельности, сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	-
ИД-2 <sub>УК-8</sub>	Выявляет факторы, приводящие к нарушениям техники безопасности на рабочем месте и осуществляет действия, направленные на предотвращение действия таких факторов	-
ИД-3 <sub>УК-8</sub>	Применяет основные методы и средства защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, предлагает мероприятия по предотвращению и(или) локализации чрезвычайных ситуаций, способы участия в восстановительных мероприятиях	-
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.28.01	Основы военной подготовки	
Б1.О.28.02	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
ИД-1 <sub>УК-9</sub>	Ориентируется в системе базовых дефектологических знаний	-
ИД-2 <sub>УК-9</sub>	Осуществляет и планирует профессиональную деятельность с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья	-
ИД-3 <sub>УК-9</sub>	Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья	-
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
ИД-1 <sub>УК-10</sub>	Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-2 <sub>УК-10</sub>	Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-3 <sub>УК-10</sub>	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК

Индекс	Содержание	Тип
ИД-1 <sub>УК-11</sub>	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	-
ИД-2 <sub>УК-11</sub>	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
ИД-3 <sub>УК-11</sub>	Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции	-
Б1.0.13	Правоведение	
Б1.0.23	Экономика	
Б1.0.25	Общая и социальная психология	
Б1.0.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-1</sub>	Понимает принципы работы информационных технологий	-
ИД-2 <sub>ОПК-1</sub>	Способен обоснованно выбирать современное программное обеспечение в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ИД-3 <sub>ОПК-1</sub>	Применяет информационные технологии при решении профессиональных задач и оценивает результаты их использования	-
Б1.0.11	Информатика	
Б1.0.35	Автоматизированные системы управления	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-2</sub>	Знает основные законы и методы исследований естественных наук	-
ИД-2 <sub>ОПК-2</sub>	Использует основные законы и методы исследований естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	-
ИД-3 <sub>ОПК-2</sub>	Использует законы и методы естественных наук для анализа процессов переработки сырья и производства пищевой продукции	-
Б1.0.02	Математика и математическая статистика	
Б1.0.08	Химия	
Б1.0.08.01	Общая химия	
Б1.0.08.02	Органическая и аналитическая химия	
Б1.0.08.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.0.10	Физика	
Б1.0.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.0.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.0.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.0.19	Пищевая микробиология	
Б1.0.21	Пищевая химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.0.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.0.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.0.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б2.0.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-3</sub>	Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	-
ИД-2 <sub>ОПК-3</sub>	Использует основные законы инженерных наук для выполнения расчетных и графических проектно-технологических задач профессиональной деятельности	-
ИД-3 <sub>ОПК-3</sub>	Осуществляет выбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	-
Б1.0.15	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.0.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.0.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.0.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.0.29	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.0.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.0.31	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.0.35	Автоматизированные системы управления	
Б2.0.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	
Б2.0.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-4</sub>	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	-
ИД-2 <sub>ОПК-4</sub>	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	-
ИД-3 <sub>ОПК-4</sub>	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	-
ИД-4 <sub>ОПК-4</sub>	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами	-
Б1.0.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.0.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.0.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.0.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.0.29	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.0.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.0.33	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.0.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.0.35	Автоматизированные системы управления	
Б1.0.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.0.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.0.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.0.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
ИД-1 <sub>опк-5</sub>	Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики	-
ИД-2 <sub>опк-5</sub>	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ИД-3 <sub>опк-5</sub>	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции	-
ИД-4 <sub>опк-5</sub>	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства	-
Б1.0.23	Экономика	
Б1.0.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.0.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	-
ИД-1 <sub>пк-1</sub>	Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности	-
ИД-2 <sub>пк-1</sub>	Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	-
ИД-3 <sub>пк-1</sub>	Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок	-
ИД-4 <sub>пк-1</sub>	Организовывает защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	-
Б1.0.10	Физика	
Б1.0.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.0.19	Пищевая микробиология	
Б1.0.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.0.21	Пищевая химия	
Б1.0.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.0.29	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.0.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.0.33	Комплексная переработка растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.0.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.0.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.0.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодовоощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ИД-1 <sub>ПК-2</sub>	Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ИД-2 <sub>ПК-2</sub>	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	-
ИД-3 <sub>ПК-2</sub>	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	-
ИД-4 <sub>ПК-2</sub>	Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	-
ИД-5 <sub>ПК-2</sub>	Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	-
Б1.0.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.0.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.0.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.0.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.0.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.0.33	Комплексная переработка растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков) (рассредоточенная))	
Б2.О.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	-
ИД-1 <sub>пк-3</sub>	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	-
ИД-2 <sub>пк-3</sub>	Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	-
ИД-3 <sub>пк-3</sub>	Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	-
Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодовоощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	-
ИД-1 <sub>ПК-4</sub>	Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	-
ИД-2 <sub>ПК-4</sub>	Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	-
ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	-
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	