

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 (профиль): Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Кафедра: Товароведение и управление качеством продукции АПК

Институт: Пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.062	СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП

начальник УМО

директор ИПП

председатель методической комиссии ИПП

Председатель правления КСПО
"КрайПотребСоюз"

 / Крымкова В.Г./

 / Новикова В.Б./

 / Чаплыгина И.А./

 / Кох Д.А./

 / Ивлева В. Ю./



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	
у п	Теоретическое обучение и практики	17	18	35	18	18	36	18	18	36	14	14	28	135
	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
	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								4	4	4	4	8	12
Д	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Продолжительность каникул	10 дн	57 дн	67 дн	2 дн	57 дн	59 дн	2 дн	47 дн	49 дн		65 дн	65 дн	240 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	147 дн	218 дн	365 дн	147 дн	218 дн	365 дн	140 дн	225 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			-			-			
Студентов											10			
Групп											1			

Коды и наименование		Сроки при вводе		Итого введ. числ		Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5										Курс 6										Курс 7										Курс 8										Курс 9										Курс 10										Курс 11										Курс 12										Курс 13										Курс 14										Курс 15										Курс 16										Курс 17										Курс 18										Курс 19										Курс 20										Курс 21										Курс 22										Курс 23										Курс 24										Курс 25										Курс 26										Курс 27										Курс 28										Курс 29										Курс 30										Курс 31										Курс 32										Курс 33										Курс 34										Курс 35										Курс 36										Курс 37										Курс 38										Курс 39										Курс 40										Курс 41										Курс 42										Курс 43										Курс 44										Курс 45										Курс 46										Курс 47										Курс 48										Курс 49										Курс 50										Курс 51										Курс 52										Курс 53										Курс 54										Курс 55										Курс 56										Курс 57										Курс 58										Курс 59										Курс 60										Курс 61										Курс 62										Курс 63										Курс 64										Курс 65										Курс 66										Курс 67										Курс 68										Курс 69										Курс 70										Курс 71										Курс 72										Курс 73										Курс 74										Курс 75										Курс 76										Курс 77										Курс 78										Курс 79										Курс 80										Курс 81										Курс 82										Курс 83										Курс 84										Курс 85										Курс 86										Курс 87										Курс 88										Курс 89										Курс 90										Курс 91										Курс 92										Курс 93										Курс 94										Курс 95										Курс 96										Курс 97										Курс 98										Курс 99										Курс 100										Курс 101										Курс 102										Курс 103										Курс 104										Курс 105										Курс 106										Курс 107										Курс 108										Курс 109										Курс 110										Курс 111										Курс 112										Курс 113										Курс 114										Курс 115										Курс 116										Курс 117										Курс 118										Курс 119										Курс 120										Курс 121										Курс 122										Курс 123										Курс 124										Курс 125										Курс 126										Курс 127										Курс 128										Курс 129										Курс 130										Курс 131										Курс 132										Курс 133										Курс 134										Курс 135										Курс 136										Курс 137										Курс 138										Курс 139										Курс 140										Курс 141										Курс 142										Курс 143										Курс 144										Курс 145										Курс 146										Курс 147										Курс 148										Курс 149										Курс 150										Курс 151										Курс 152										Курс 153										Курс 154										Курс 155										Курс 156										Курс 157										Курс 158										Курс 159										Курс 160										Курс 161										Курс 162										Курс 163										Курс 164										Курс 165										Курс 166										Курс 167										Курс 168										Курс 169										Курс 170										Курс 171										Курс 172										Курс 173										Курс 174										Курс 175										Курс 176										Курс 177										Курс 178										Курс 179										Курс 180										Курс 181										Курс 182										Курс 183										Курс 184										Курс 185										Курс 186										Курс 187										Курс 188										Курс 189										Курс 190										Курс 191										Курс 192										Курс 193										Курс 194										Курс 195										Курс 196										Курс 197										Курс 198										Курс 199										Курс 200										Курс 201										Курс 202										Курс 203										Курс 204										Курс 205										Курс 206										Курс 207										Курс 208										Курс 209										Курс 210										Курс 211										Курс 212										Курс 213										Курс 214										Курс 215										Курс 216										Курс 217										Курс 218										Курс 219										Курс 220										Курс 221										Курс 222										Курс 223										Курс 224										Курс 225										Курс 226										Курс 227										Курс 228										Курс 229										Курс 230										Курс 231										Курс 232										Курс 233										Курс 234										Курс 235										Курс 236										Курс 237										Курс 238										Курс 239										Курс 240										Курс 241										Курс 242										Курс 243										Курс 244										Курс 245										Курс 246										Курс 247										Курс 248										Курс 249										Курс 250										Курс 251										Курс 252										Курс 253										Курс 254										Курс 255										Курс 256										Курс 257										Курс 258										Курс 259										Курс 260										Курс 261										Курс 262										Курс 263										Курс 264										Курс 265										Курс 266										Курс 267										Курс 268										Курс 269										Курс 270										Курс 271										Курс 272										Курс 273										Курс 274										Курс 275										Курс 276										Курс 277									
---------------------	--	-----------------	--	------------------	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
ИД-1 _{УК-1}	Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач	-
ИД-2 _{УК-1}	Осуществляет поиск информации, необходимой для решения поставленных задач	-
ИД-3 _{УК-1}	Выбирает возможные варианты решения поставленных задач, логически оценивает их	-
Б1.О.05	Математика и математическая статистика	
Б1.О.15	Философия	
Б1.О.17	Биохимия	
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
ИД-1 _{УК-2}	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними	-
ИД-2 _{УК-2}	Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы	-
ИД-3 _{УК-2}	Проектирует решение конкретной задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-
Б1.О.04	Основы проектной деятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
ИД-1 _{УК-3}	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели	-
ИД-2 _{УК-3}	Учитывает интересы других участников при выстраивании взаимодействия с учетом социальных особенностей членов команды	-
ИД-3 _{УК-3}	Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат	-
Б1.О.03	Культурология	
Б1.О.04	Основы проектной деятельности	
Б1.О.26	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
ИД-1 _{УК-4}	Анализирует поставленные задачи и определяет информацию, необходимую для решения поставленных задач	-
ИД-2 _{УК-4}	Выполняет перевод текстов с иностранного языка на государственный язык	-
ИД-3 _{УК-4}	Выбирает коммуникативно приемлемые стили общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, учитывая социокультурные различия на государственном и иностранных языках	-
Б1.О.02	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.07	Иностранный язык	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
ИД-1 _{УК-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-2 _{УК-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-3 _{УК-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.О.03	Культурология	
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.15	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
ИД-1 _{УК-6}	Использует методы и инструменты управления временем при выполнении конкретных задач и при достижении поставленных целей	-
ИД-2 _{УК-6}	Оценивает требования рынка труда и образовательное пространство (или предложения образовательных технологий) для определения траектории профессионального роста	-
ИД-3 _{УК-6}	Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития	-
Б1.О.01	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
ИД-1 _{УК-7}	Выбирает технологии для поддержания здорового образа жизни с учётом особенностей организма	-
ИД-2 _{УК-7}	Планирует своё время для оптимального сочетания своей физической и умственной нагрузки	-
ИД-3 _{УК-7}	Соблюдает нормы здорового образа жизни в жизненных ситуациях и несёт его в массы	-
Б1.О.01	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.04.02	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
ИД-1 _{УК-8}	Идентифицирует опасные и вредные факторы среды в рамках осуществляемой 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 _{УК-8}	Выявляет факторы, приводящие к нарушениям техники безопасности на рабочем месте и осуществляет действия, направленные на предотвращение действия таких факторов	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-3 _{УК-8}	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.31	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
ИД-1 _{УК-9}	Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-2 _{УК-9}	Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-3 _{УК-9}	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.О.25	Экономика	
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
ИД-1 _{УК-10}	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 _{УК-10}	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
ИД-3 _{УК-10}	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
ИД-1 _{ОПК-1}	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	-
ИД-2 _{ОПК-1}	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3 _{ОПК-1}	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.05	Математика и математическая статистика	
Б1.О.06	Физика	
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.16	Микробиология	
Б1.О.20	Биоорганическая химия	
Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
ИД-1 _{опк-2}	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-2 _{опк-2}	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	-
ИД-3 _{опк-2}	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-4 _{опк-2}	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	-
ИД-5 _{опк-2}	Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	-
Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.32	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
ИД-1 _{опк-3}	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
ИД-2 _{опк-3}	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	-
ИД-3 _{опк-3}	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-4 _{опк-3}	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
Б1.О.31	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.35	Производственный экологический контроль	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
ИД-1 _{опк-4}	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2 _{опк-4}	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3 _{опк-4}	Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.О.18	Основы агрономии	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
ИД-1 _{опк-5}	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2 _{опк-5}	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-3 _{опк-5}	Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.О.10	Основы научных исследований	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.22	Базы данных	
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК
ИД-1 _{опк-6}	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	-
ИД-2 _{опк-6}	Способен обоснованно выбирать методы определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ИД-3 _{опк-6}	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.25	Экономика	
БЗ.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
ИД-1 _{опк-7}	Знает терминологию в области цифровой экономики и цифровых технологий и понимает принципы работы современных информационных технологий	-
ИД-2 _{опк-7}	Способен обоснованно выбирать современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ИД-3 _{опк-7}	Применяет современные информационные технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.22	Базы данных	
Б1.О.23	Цифровые технологии в пищевых производствах	
Б1.О.34	Инструменты анализа данных	
БЗ.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Способен проводить научные исследования с использованием современных методов в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	ПК
ИД-1 _{пк-1}	Участвует в проведении научных исследований по обще-принятым методикам	-
ИД-2 _{пк-1}	Составляет описание данных формулирует выводы по результатам исследований	-
ИД-3 _{пк-1}	Осуществляет статистическую обработку результатов исследований	-
ИД-4 _{пк-1}	Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности	-
ИД-5 _{пк-1}	Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	-
Б1.О.10	Основы научных исследований	
Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции	
Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.03	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции	
Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.09	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
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)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	ПК
ИД-1 _{ПК-2}	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	-
ИД-2 _{ПК-2}	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-3 _{ПК-2}	Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	-
Б1.О.18	Основы агрономии	
Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Технологии перерабатывающих и пищевых производств	
Б1.В.10	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.14	Биотехнологии в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Технология продукции общественного питания	
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК
ИД-1 _{ПК-3}	Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией	-
ИД-2 _{ПК-3}	Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-3 _{ПК-3}	Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	-
Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров	
Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции	
Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.03	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции	
Б1.В.04	Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы	
Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.06	Маркировка и упаковка продовольственных товаров	
Б1.В.08	Техно-химический контроль сырья и продуктов питания	
Б1.В.12	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Таможенная экспертиза продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.03.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(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.01	Экологическая экспертиза	
ПК-4	Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК
ИД-1 _{ПК-4}	Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции	-
ИД-2 _{ПК-4}	Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции	-
ИД-3 _{ПК-4}	Анализируете дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению	-
ИД-4 _{ПК-4}	Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции	-
ИД-5 _{ПК-4}	Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	-
Б1.В.04	Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы	
Б1.В.06	Маркировка и упаковка продовольственных товаров	
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.15	Оценка соответствия	
Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Таможенная экспертиза продовольственных товаров	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Экологическая экспертиза	
ФТД.В.02	Технология продукции общественного питания	
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	ПК
ИД-1 _{ПК-5}	Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством продукции на различных этапах жизненного цикла продукции	-
ИД-2 _{ПК-5}	Применяет методы квалитетического анализа при проектировании продукции	-
ИД-3 _{ПК-5}	Осуществляет сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию для различных этапов жизненного цикла	-
ИД-4 _{ПК-5}	Составляет отчеты по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию	-
Б1.О.34	Инструменты анализа данных	
Б1.В.09	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.10	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.12	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции	
Б1.В.14	Биотехнологии в производстве продуктов питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
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	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-6	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК
ИД-1 _{ПК-6}	Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Планирует и организует работу коллектива подразделения перерабатывающих и пищевых предприятий	-
ИД-2 _{ПК-6}	Принимает организационные управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3 _{ПК-6}	Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	-
ИД-4 _{ПК-6}	Выбирает оптимальные способы организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-5 _{ПК-6}	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.В.13	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б1.В.ДВ.02.01	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов 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)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	