#### 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

×

THE OFFICE WHO AS A STATE OF THE CONTROL OF THE CON

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

по программе бакалавриата

Направленность

Управление качеством и безопасностью продуктов питания

(профиль):

Кафедра:

Товароведение и управление качеством продукции АПК

Институт:

Пищевых производств

Кеалификация: Бакалавр	Год начала подготовки (по учебному плану) Учебный год	<u>2024</u> 2025-2026
Форма обучения: Очная форма	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 669 от 17.07.2017
Chok hothyrhenia opussoeshira, 4 s		

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

40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕ.	льности в промышленности	
40.062	СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ		
Типы задач прос	фессиональной деятельности	СОГЛАСОВАНО	
научно-исследовател	льский		Mel
производственно-тех	хнологический	проректор по УВРиМП	/ Крымкова В.Г./
организационно-упр	авленческий	TORIOKIY O.	
		начальник умо	/ Новикова В.Б./
		1/3/	Mary Wagner MAN
		директор ИПП	/ Чаплыгина И.А./
		14/10/10 18 1	128
		председатель методической комиссии ИПП	/ Kox Д.А./
		Председатель правления КСПО	BID BOODD-
		введ "КрайПотребСоюз"	У ССССЕНИВЛЕВА В. Ю./

## Календарный учебный график

Mec	Ce	ентяб	рь	2	С	)ктяб	рь	7		Hos	ябрь		Į	lека	брь	4	Я	Інвар	Ъ	1	Фев	вралі	, [		Ma	рт		2	Апр	ель	<sub>ص</sub>		Mai				Июнь	,	2		Июл	Ь		,	Авгус	CT CT
Числа	1'1	8 - 14	22 - 28	7 - 62	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 7	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	79 23	5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15		2 - 8	9 - 15	16 - 22	6		6 - 12	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	7-1	8 - 14	22 - 28	_ ٰ [	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2		1	24 - 31
Нед	1	2 3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15	16 17	7 18	19	20	21	22	23	24 2	25 26	27	28	29	30	31	32 3	3 34	35	36	37	38	39 4	10 4	41 42	2 43	44	45	46	47	48	49 !	50 5	51 52
I									*							K * *	* * *		Э Э Э Э К	у у у у	у у	у	* y y y y y	У	* y y y y	У	У У	, j	у у	У	y y y *	y y y y	У	,	y y y	9	<ul><li>Э</li><li>Э</li><li>Э</li><li>У</li><li>Э</li><li>У</li><li>У</li><li>У</li><li>У</li><li>У</li><li>У</li><li>У</li><li>У</li></ul>	) ' ' '	у К К К К		К	К	К	К	К	КК
II									*							K * *	* * * K		Э	y y y y	у у	У	* y y y y y	У	* y y y y	У	у у	'	УУ	У	y y x *	y y y y	у	,	y y y y y	Э	*	у	У	К	К	К	К	К	К	КК
III									*							K * *	*     *     *     K		Э				*		*						*	*				Э Э	<ul><li>Э</li><li>Э</li><li>Э</li><li>К</li><li>Э</li><li>К</li><li>К</li><li>Э</li><li>К</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><li>О</li><l< td=""><td>) C K</td><td>К</td><td>К</td><td>К</td><td>К</td><td>К</td><td>п</td><td>п</td><td>пп</td></l<></ul>	) C K	К	К	К	К	К	п	п	пп
IV	п	п	п	П	П	П	п	п	n n n	n	п	п	n r	Э Э Э Э	пп	П П * *	* * * T	П	Π	П	n n	1 П	* n n	П	*	П	п	1	п	п	*	П П П П «	п		П , П , П ,	Д	Д Д Д Д *	цД	Д К К К		К	К	К	К	К	КК

### Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого		
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	иного
У	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	18	18	36	18	18	36	14	14	28	136
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	1 2/6	2 4/6	1 2/6	2	3 2/6	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								4	4	4	4	8	12
Д	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Продолжительность каникул	3 дн	62 дн	65 дн	2 дн	57 дн	59 дн	2 дн	47 дн	49 дн		65 дн	65 дн	238 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
Про	должительность	147 дн	218 дн	365 дн	147 дн	218 дн	365 дн	147 дн	218 дн	365 дн	140 дн	225 дн	365 дн	
Висо	окосный год		-			-			-			-		
Студ	Студентов				17									
Груг	Групп					1								

Сегать в Индекс Наменования  Блок 1.Дисциплины (нодули)	New York   New York	III KP Secret	Факт Экспер 1408	По Конт. плану раб. Д	двог се Конт И ропь	enep fip. x.e	. Лек <mark>Лек</mark> лаб	Лаб Пр Пр инстер.	двкр з.е. Лек <mark>Лек</mark> метер	nud nud n	р <sup>Пр</sup> двяр х	е. Лек <mark>Лек</mark> л	Tad Dad Rad rp. Np is 134 76 20 108	Пр двир з.е. Лен	K Jecrep. Rad Jacrep. co	5 np. Np Np Np np. gror nogror	двяр зл.	Лек Лек интер. Либ	Лаб Лаб пр. Пр Пр интер. подгот Пр интер.	Пр пр. подгот двяр з.е.	Nex Jeep. Aus Jeep	6 fla6 np. np np np np. nogram np swrep. no	р пр. дрог двир з.	.е. Лек <mark>Лек</mark> да	б Лаб Лаб пр. Пр интер. подгот	Пр Пр пр. интер. подгот	s.e. Dec Dec D	a5 Ra5 Ra5 np swinep, no,gron	A np np np symmep.	двия код	Kontetonquu
Блок 1.Дисциплины (модули) Обязательная часть		198 127	198 7470 127 4572	7470 3788 4572 2208	3178 504 5 2040 324 5	026 198 27 582 86 27	126 32 180 126 32 180	38 216 18 38 216 18	25 144 48 25 144 48	144 20 25 144 20 16	54 54 2 52 54 2	18 162 72 2 14 144 64 1	134 76 20 108 180 66 20 36	10 26 162 10 23 144	2 56 144 48 : 4 48 144 48 :	16 216 24 10 16 108 16	27	144 58 180 54 16 18	54 26 234 28 18 126 10	10 29 1	144 60 72 21 54 18 36 11	342 50 3 108 10	30 1	19 112 36 70 3 14 6 28	18 14 140	26 14	17 70 30 8 3 14 6	4 22 10	126 20 28 8		
10 казтальная часть     10 каза российской государственности     11 каза     10 каза российской государственности     11 каза     10	1	2	2 72	72 54	16	2	16	36															++						+	61	W.4
	1	5	5 180	190 72	72 36	22 5	72	10 2									++-											++-	+	34	00.4
+ \$1.0.04 Вызаческая культура и спорт Бичество продуктов и организация здоров	1 1	2	2 72	72 36	36	g 2	16 6	16																					=	27	96.4; 96.7 \$16.1; \$16.2; \$16.5
+ \$1,0.05 terminal recomment + \$1,0.06 terminal recomment	1 2	5	2 72	290 90 72 36	34 35	26 5	18 & 36	16 36	2 10 0			+++	+			+++	-			-		++++	++		++-	-			+++	41	(K-3; )K-5
+ 51.0.07 Матежатика и напенатическая статистика	2	3	3 106	205 36	72	15			3 18 8		5 22																			53	W-1; ONE-1
+ 61.0.09 бифориатика	2	4	4 144	344 72	72	20 2	36	10	2	36 10																				60	0967
	23 23 1	15	15 540 3 100	540 270 105 54	196 72 54	24 3	16 36		6 36	72		6 36 16 3	72 18																=	40	206-1
+ 51.0.10.02 Висическая и коллождика зания + 51.0.10.03 Органическая хония	2	3	3 108	108 54 108 54	54 18 35				3 18	36		+++	-			+++	+ +-						++						+++	40	016-1 016-1
+ \$1.0.10.94 Secureor	3	3	3 106	208 54	16 35	16						3 15 6 3	36 & S																$\blacksquare$	40	506-1 506-1
+ \$1.0.10.05 беоорганическая химия + \$1.0.11 Основы научных исследований	2	5	5 180	390 90	54 35	25			5 18 <u>8</u>	36 20 3	5 22	•																		41	200-5; NC1
+ \$1.0.12 Scropes Pocces + \$1.0.13 Spaceagerese	2	2	2 72	72 36	26	16 2 16	16	54	2 18 4	3	6 g 8 g																		=	65	9K-2; 9K-10
+ 51.0.14 Макробиология + 51.0.15 Экология и окрана окружающий среды	2	3	3 108	308 54 308 54	54	25			3 18 8	3	5 22	3 16 6 3	26 10			+++	+ +-						++						+++	44 25	016-1 96-3; 96-8; 0116-1
	3	3	3 108	108 54 108 36	54 72	<u>18</u>						3 15 g	16 10	10															= =	65 53	96-1; 96-5 596-1
+ \$1.0.18 Зифровые технологии в пищевых производствах	4	3	3 108	108 36	72	26								3 18	g 10 <u>18</u>														TT	60	98K-7
+ SLO.19 Docum arporcus	3	3	3 108	308 36	72	H .						3 16 6 1	16 g																=	23	\$164; 164 \$162; \$164; \$165; 162
+ \$1,020 seach-seagartes fessessones reconseacras reconseas	3	3	3 108	108 36	72	16 10	+++-	$\vdash$				3 18 8 1	16 10 10			+++	-			-		++++	++		++-	-			+++	46	ons-2; ons-4; ons-5; ns-2
+ \$1.0.21 pacroseeggctsa	3	3	3 108	108 36	72	16 10						3 16 6 1	18 10 10										++						+	24	one-1; ane-3; ane-4; ne-2
+ 51.0.22 Троцессы и аптереты пецевых производ: + 51.0.23 Троцессы и аптереты пецевых производ: + 51.0.23 Троцессыцения	4	4 5	5 180	180 90	9 3	15 16	+++	+++		++	+++		+++	5 %	8 54 20					+++	+++	++++	+		+++	++++	+++	+	+	70	one-s; one-s; one-s; ne-z
+ \$1.0.24 3xxxxxxxxx	4	3	3 100	308 54	54	16								3 15	1	36 8													$\pm \pm$	56	964; 9630; 0064 0062; 0064; 0065; 062
	4	4 5	5 180	390 90	54 35 72 54 90	16 16		$\sqcup \sqcup \sqcup$						5 36	1 54 12							$\bot$			$\bot \bot \bot$		$\bot$	$\bot \bot$	$\perp \perp \downarrow $	35	ance; ance; ance; file2
+ \$1.0.26 Satu general + \$1.0.27 Opravisação-son rosagenes	4	3	3 106	229 35 228 54	72 54	n n								3 18	4	36 g	3	10 6 10	-										世	37	06-3
+ \$2.0.28 Стандартизация и сертификация запьсковозяйственной продукции	5	5	5 180	190 90	90	15 10	$\Box$	шШ		$\sqcup \sqcup$			$\bot$		+ + + +	$\perp$	5	18 6	72 10	10	$\bot$				$\perp \perp \perp \perp$	$\sqcup \sqcup \sqcup$	$\bot \bot \bot$	$\perp \perp \perp$	لب	41	0062 0062
<ul> <li>К1 0 79</li> <li>Метрология при производстве и перерабо</li> </ul>	rree 6	4	4 144	144 72	72	16 10							$\perp$							4	16 g	54 22	22							41	
	6 56	6 5	5 100	190 90 180 188	54 35	26 10													- 4	5	15 <u>10</u> 36 <u>11</u>	35	#				$\pm$		${}^{+}$	41	ONE-0; ONE-0; NE-3 WE-0; ONE-3
+ \$1.031.01 Основы военной подготовки	5	3	3 100	308 72	26												3	16	54										=	32	W4 09k3
+ 61.0.31 Весопасность женедентельности  + 61.0.32 Веструменты внагиска данных	7	3	3 106	72 36 338 42	66	16 4														- 2		20		3 14 6 28	10 1				$\pm \pm$	60	2016-7; TI6-5
<ul> <li>11.0.33 Производственный экологической контро- Часть, формируемая участниками образовательных отн</li> </ul>	оь — Б ношений	71	3 106 71 2898	2898 1580	1138 180 :	14 344 112				7.	2	4 18 8 5	54 10 72	3 18	8	108 8 10	16	90 42 162	36 26 108 18	18	90 42 36 10	234 40	20 1	16 98 30 42	8 10 140	26 14	3 14 <u>6</u> 14 56 24 8	4 22 10	25 <u>0</u> 98 12	25	SR-3
Nacht, формируемая участимими образовательных ответных ответных участимими образовательных ответных ответ	3 3	4	4 144	344 72	26 26	10						4 15 g 1	54 10																	41	SC-C NC3
Эрганолеттический и физико-зоекический + 52.0.02 видим продовольственного сырыя и прод- зитания	perces 5	6	6 216	216 108	72 36	26 20											6	36 18 72	20 20											41	ne-t; ne-t
+ 61 п.03 Окспемы отбора и подготовки проб для контроля качества пищивой продукции	5	3	3 108	208 54	54	26											3	16 6	ж ш											41	nc-s; mc-s
+ 51.0.04 Светарно-гигиеническая и ветеринарно- знитарная экспертизы	5			108 54		16											3	18 & 36												45	nk-3; nk-4
+ \$1.0.05 Sesonaceora conuceassistrameeoro cupu	Mar 5	5 4	4 144	344 72	36 36												4	18 6 54	10 6											41	that; ma
+ 51.8.05 Маркеровка и утаковка продокопытавены певрок - 51.8.07 Похология перерабитивающи и пицивы производств	4			308 54		16 10								3 18	1	36 8 22							$\perp$						$\perp \perp \mid$	41	18-2 18-4 18-2
+ 52.8.07 Покологии перерабатывающих и пицевы фонsepptra  + 52.8.08 Покон-комий контроль сырыя и прод этления	ox 6					15 10 15										+	-				18 8	24 22	22						+	41	183
+ 51.009 Оборудовачие перерабатывающих произв	(90708 6 109078 6	3	4 144	208 54 244 72	27	22										+						S4 22	++						+	42	18.2, 18.5
	NECOSO .				54	18							+++										+						+++		1604; 1605
		,	2 200	108 54												+	-				16 g 16 g		+						+	- "	DC-1; DC-4; DC-5; DC-6
+ 51.8.11 Изравление качеством и безопасностью водустов патания + 51.8.12 Восет и испътания сроков годности пище водусция	6 7 mod 7	7 9	9 324	324 152 344 70	136 36	16 10										+				4	16 4	35 20		5 28 <u>8</u> 4 28 <u>8</u> 42		10 10			+	41	N-3; N-5
+ \$1.0.13 Экономика и организация произворства роздкория				144 70		11 1																		4 28 6	111				+++		18.4
	serial /																							4 2 1	- 42	-	$\perp$		+	39	96.2; 96.5
+ 51.0.15 Digests coorsences in		3	3 106	105 42 105 56	52	1																	++				3 14 g 2 3 14		42 4	41	184
+ 51.0.15 Заника соответствия + 51.0.00.01 Законительно по выбору 51.0.00.1	7	3	3 108	105 55 105 42	66	16 1																		3 14 g	26	1 ±			Ħ	41	18-2; 18-4 18-2; 18-4
+ 52.82,08.02.03 Идентификация и фальсификация продукт  - 52.82,08.02.02 рожения экспертиса градовольствення  рождона	7 MX 7	3	3 100	208 42 208 42 208 42 144 70 144 70	66	16 4	+++	+++	-	+++	+++	+++	+++	+	++++	+	++	$\vdash$		+++	+++	+++		3 14 8	26	1 1	+++	++	+	41	N-2/04
	1	4	4 144	144 70	74	2 16											±⊢	ш					#		ш 🗂	. 2	4 14 8		56 Q	41	THE-2; THE-6
+ \$1.8,08.02.01 Бережтивое производство  ———————————————————————————————————		4	4 144	344 70 344 70	74	16		$\Box$					+		$\Box$	$-\Box$	Ħ				$\blacksquare$	$\Pi\Pi$	-			$\Box$	4 14 1		55 8	41	10.2; 10.4 10.2; 10.4
+ 51.0.(0.03 Дисциплины по выбору Б1.0.(0.3	S S	4	4 144	144 70	74	22 10	+++	+++		++	+++	+++			++++	+H	+			+++	+++	+++	++		+++	+++	4 14 E S	6 14 19	+	41	me-s; me-s
+ \$1.8,08.03.01 Экспертиза и оценка товаров растительно вроискождения	oro s	4	4 144	344 70	24	22 10	ш										Ш						ш				4 14 8 5	s <u>14</u> <u>19</u>		41	tic-t; mcd
- 51.8.03.02 Экотертиза и оценка товаров животного происхождения		4	4 144	144 70	74	22 10		шП																			4 14 g 5	s <u>14</u> <u>10</u>		41	BC-1; BC-1
В. В.Д.В.С.В.     Весприятия оприят продуства питьмя     В. В.Д.В.С.В.     В.В.Д.В.С.В.     В.В.Д.В.С.В.     В.В.Д.В.С.В.В.     В.В.Д.В.С.В.В.В.В.В.В.В.В.В.В.В.В.В.В.В.			342	342 342	$\perp \! \! \perp \! \! \perp \! \! \perp \! \! \perp$		$\Box\Box$	$\Box \Box \Box$		7.	2		72		$\bot \bot \bot \bot$	72		$\Box$	72	$\sqcup \sqcup \Box$	$\bot \bot \bot$	54			$\bot\bot\bot$				لللــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	ш	W.2
+ вс. п.(В.04.01 Общия физическия подготовка - 61.8.(В.04.02 Опортивные игры	23456 23456		342 342	342 342 342 342						7.	2		72			72	ᆂ		72 72			54							$\pm$	27	\$4.7 \$00.0, \$00.0, \$10.0, \$10.0 \$00.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0 \$00.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0 \$00.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0 \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0 \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0 \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0, \$10.0 \$10.0, \$10
		36 12	36 1296 12 432	1296 864 288 432 288 288	576 432 144				6					6						6			164 1	9		216	9			216	
рабизательная часть + 12.0.01 Риобияя практика + 52.0.01.01(V) - 4 52.0.01.01(V) - 4 52.0.01.01(V)	22 H	6	6 216	216 144 144	72		+H	$+ \Box \Box$	6	H	$+\Pi\Pi$	+	+	+	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + +	+H	H	+ T = 0		+TH	+	+ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$	H	+	+ T +	+T-H	+	+	$+ \Box$		one-1; one-3; one-5; ne-1
	960- 2	3	3 106	108 72 72	36		$\perp \perp \perp$		3	$\sqcup \bot$			$\perp \perp \perp \perp$				$\perp \perp$				$\bot\bot\bot$	+ + + +			$\bot \bot \bot$				$\perp \! \! \perp \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \!$	41	MIN.1- MIN.2- MIN.5- MIN.1
12.0.01.02(у) небная практика (ознакомпления)     12.0.02 Учебная практика (технологическая)     12.0.02.01(у) Ребная практика (технологическая рассредоточенняя))	2	3	3 100 6 216	235 72 72 216 144 144	72				3					6															$\pm \pm$	41	ORK-1; ORK-2; ORK-4; ORK-5; RK-2; RK-3
+ 52.0.02.01(У) Ребчия пристика (технопогическая рассредоточенная))		3	3 100	108 72 72	36		$\perp \perp \perp$	$\Box\Box$		$\sqcup \bot$		$\perp \perp \perp$	$\bot$	3	$\perp \downarrow \downarrow \downarrow$	$\bot\bot\bot$	$\perp \perp$			$\Box$	$\perp \downarrow \downarrow$	+++		$\perp \perp \perp$	$\bot\bot\bot$		$\perp$		$+$ $\perp$ $\perp$	41	ANNAL CONC. CONC. CONC. CONC. CO.
+ 62.002.03(X) Precious reporting (reconstruences) + 62.002.03(X) (reconstruences)		3	3 108	208 72 72	36					+++			++++	3	++++	+++					+++	++++	+		+++	+++		++	+	41	2016-1; 0016-2; 0016-6; 0016-5; 106-2; 106-3 106-1; 106-2; 106-2; 106-2; 106-2; 106-4 106-1; 106-2; 106-2; 106-4; 106-5 106-2; 106-2; 106-5 106-4; 106-5
Насть, формируемая участниками образовательных отн + 62.0.01 Производственная практика	ношений	24	24 864	864 576	576 288															6			164 1	9		216	9		$\blacksquare$	216	1
+ 52.0.01.00(П) Производственная практика (технологиче	6766 (Coar) 6	5	6 216	216 144	144 72								+							6			144			236		++-	+	41 41	TR-2; TR-3; TR-4; TR-5
+ \$2.8.01.03(П) Троизводственная практика (нер-мо- испедственных практика (нер-мо-	9640- 7	6	6 216	216 144	144 72																		-	6		344		11	+	41	
+ 52.0.01.03(П) Производственных практика (научно- исследовательская работа)		6	6 216	215 144	144 72																			3		72					RC-1; RC-3; RC-5
+ 62.8.01.04(П) Производственная практика (предделлон-	Han) S	6	6 216	216 144	144 72																						6			144 41	me-1; me-2; me-4; me-4; me-6
5лок 3.Государственная итоговая аттестация  + \$3.00(Д) Выполняние и защита выпусной малификационной работы	T T T T	6	6 216	216 18 18	198	+		HH		H		+	+++		+++	+++	H			+++		+++				$\Box$					Wi-1; Wi-2; Wi-2; Wi-4; Wi-4; Wi-4; Wi-4; Wi-7; Wi-1; Wi-4; Wi-1; Offic-1;
+ p.1.02(Д) cransфeracycoveck patients		6	6 216	234 166	198	W.		$\Box$		$\perp \perp \perp$							Η.		54 10		$\perp$	$\perp \perp \perp \perp$		3 66	10		3 14	2 8	$\perp \! \! \perp \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \!$	41	
часть, формируемая участниками образовательных отн	ношений блока ФТД	9	9 324	324 166	158	36											3		54 18					3 96	10		3 14 4	2 8			JK3
+ 97Д.5.01 Реформационные системы прослеживаем: нацевой продукции  + 97Д.5.02 жологическия экспертиза	5 7	3	3 108	338 54	54	15											3		54 15							1   1				41	0K-3; 0K-4
+ 97,0.5.03 Exceptions recognized object reservoir of terms.	Tana 8	1	1 100	300 86	- 0					++					++++		+	+++				1111			+-+-				+++	1	N-2; NC4

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.О.07	Математика и математическая статистика	
Б1.О.16	Философия	
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 <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.О.08	Основы проектной деятельности	
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.15	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 <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.О.06	Культурология	
Б1.О.27	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 <sub>УК-4</sub>	Анализирует поставленные задачи и определяет информацию, необходимую для решения поставленных задач	-
ИД-2 <sub>УК-4</sub>	Выполняет перевод текстов с иностранного языка на государственный язык	-
ИД-3 <sub>УК-4</sub>	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.03	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

Индекс	Содержание	Тип
ИД-1 <sub>УК-5</sub>	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 <sub>УК-5</sub>	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 <sub>УК-5</sub>	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.01	Основы российской государственности	
Б1.О.06	Культурология	
Б1.О.12	История России	
Б1.О.16	Философия	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
K-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
ИД-1 <sub>УК-6</sub>	Использует методы и инструменты управления временем при выполнении конкретных задач и при достижении поставленных целей	-
ИД-2 <sub>УК-6</sub>	Оценивает требования рынка труда и образовательное пространство (или предложения образовательных технологий) для определения траектории профессионального роста	-
ИД-3 <sub>УК-6</sub>	Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития	=
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
<b>&lt;</b> -7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
ИД-1 <sub>УК-7</sub>	Выбирает технологии для поддержания здорового образа жизни с учётом особенностей организма	-
ИД-2 <sub>УК-7</sub>	Планирует своё время для оптимального сочетания своей физической и умственной нагрузки	-
ИД-3 <sub>УК-7</sub>	Соблюдает нормы здорового образа жизни в жизненных ситуациях и несёт его в массы	-
Б1.О.04	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	
K-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 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 <sub>УК-8</sub>	Выявляет факторы, приводящие к нарушениям техники безопасности на рабочем месте и осуществляет действия, направленные на предотвращение действия таких факторов	-

Индекс	Содержание	Тип
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.15	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.31	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.31.01	Основы военной подготовки	
Б1.О.31.02	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 <sub>УК-9</sub>	Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-2 <sub>УК-9</sub>	Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-3 <sub>УК-9</sub>	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.0.24	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 <sub>УК-10</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-10</sub>	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
ИД-3 <sub>УК-10</sub>	Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции	-
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.24	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 <sub>ОПК-1</sub>	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2 <sub>ОПК-1</sub>	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3 <sub>опк-1</sub>	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.05	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.07	Математика и математическая статистика	
Б1.О.10	Химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.10.01	Неорганическая и аналитическая химия	
Б1.О.10.02	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.10.03	Органическая химия	
Б1.О.10.04	Биохимия	
Б1.О.10.05	Биоорганическая химия	
Б1.О.14	Микробиология	
Б1.О.15	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1
⊓K-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-2</sub>	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 <sub>опк-2</sub>	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	-
ИД-3 <sub>onк-2</sub>	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-4 <sub>ОПК-2</sub>	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	-
ИД-5 <sub>ОПК-2</sub>	Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	-
Б1.О.05	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.0.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.28	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.O.30	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.O.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.O.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
IK-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-3</sub>	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
ИД-2 <sub>ОПК-3</sub>	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	-
ИД-3 <sub>ОПК-3</sub>	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-
ИД-4 <sub>ОПК-3</sub>	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.0.31	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.31.02	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.33	Производственный экологический контроль	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
IK-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-4</sub>	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2 <sub>ОПК-4</sub>	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3 <sub>ОПК-4</sub>	Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.О.19	Основы агрономии	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.0.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.0.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
K-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
ИД-1 <sub>ОПК-5</sub>	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-2 <sub>ОПК-5</sub>	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ИД-3 <sub>опк-5</sub>	Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.05	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
Б1.О.11	Основы научных исследований	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.26	Базы данных	
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Товароведение и экспертиза товаров	
Б2.O.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.O.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(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
ИД-1 <sub>ОПК-6</sub>	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	-
ИД-2 <sub>опк-6</sub>	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 <sub>опк-6</sub>	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.24	Экономика	
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
ИД-1 <sub>ОПК-7</sub>	Знает терминологию в области цифровой экономики и цифровых технологий и понимает принципы работы современных информационных технологий	-
ИД-2 <sub>0ПК-7</sub>	Способен обоснованно выбирать современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ИД-3 <sub>опк-7</sub>	Применяет современные информационные технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.18	Цифровые технологии в пищевых производствах	
Б1.О.26	Базы данных	
Б1.О.32	Инструменты анализа данных	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-1	Способен проводить научные исследования с использованием современных методов в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	пк
ИД-1 <sub>ПК-1</sub>	Участвует в проведении научных исследований по обще-принятым методикам	-
ИД-2 <sub>ПК-1</sub>	Составляет описание данных формулирует выводы по результатам исследований	-
ИД-3 <sub>ПК-1</sub>	Осуществляет статистическую обработку результатов исследований	-
ИД-4 <sub>ПК-1</sub>	Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности	-
ИД-5 <sub>ПК-1</sub>	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.11	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.10	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств	
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.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
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	
п задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	ПК
ИД-1 <sub>ПК-2</sub>	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	-
ИД-2 <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-3 <sub>ПК-2</sub>	Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	-
Б1.О.19	Основы агрономии	
Б1.О.20	Технологии производства продукции животноводства	
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.23	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.25	Технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Технологии перерабатывающих и пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.B.09	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	
52.0.02	Учебная практика (технологическая)	
52.O.02.01(Y)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
52.B.01	Производственная практика	
52.B.01.01(Π)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.03	Технология продукции общественного питания	
<del>(</del> -3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК
ИД-1 <sub>ПК-3</sub>	Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией	-
ИД-2 <sub>ПК-3</sub>	Осуществляет контроль показателей качества сельскохо-зяйственного сырья и продуктов его переработки	-
ИД-3 <sub>ПК-3</sub>	Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	-
Б1.О.30	Товароведение и экспертиза товаров	
Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции	
51.B.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.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.B.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	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.В.01	Информационные системы прослеживаемости пищевой продукции	
ФТД.В.02	Экологическая экспертиза	
K-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 <sub>ПК-4</sub>	Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции	-
ИД-2 <sub>ПК-4</sub>	Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции	-
ИД-3 <sub>пк-4</sub>	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-4пк-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 <sub>ПК-4</sub>	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	
Б2.B.01	Производственная практика	
Б2.B.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.02	Экологическая экспертиза	
ФТД.В.03	Технология продукции общественного питания	
ĸ-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	ПК
ИД-1 <sub>ПК-5</sub>	Применяет актуальную национальную и международ-ную нормативную документа-цию в области управления каче-ством продукции на различных этапах жизненного цикла про-дукции	-
ИД-2 <sub>ПК-5</sub>	Применяет методы квалиметрического анализа при проектировании продукции	-
ИД-3 <sub>пк-5</sub>	Осуществляет сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускае-мую продукцию для различных этапов жизненного цикла	-
ИД-4 <sub>ПК-5</sub>	Составляет отчеты по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию	-
Б1.О.32	Инструменты анализа данных	
Б1.В.09	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.10	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.B.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	
адач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
⟨-6	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК
ИД-1 <sub>ПК-6</sub>	Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Планирует и организует работу коллектива подразделения перерабатывающих и пищевых предприятий	-
ИД-2 <sub>пк-6</sub>	Принимает организационные управленческие решения по реализации технологий про-изводства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-3 <sub>ПК-6</sub>	Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	-
ИД-4 <sub>ПК-6</sub>	Выбирает оптимальные способы организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ИД-5 <sub>пк-6</sub>	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	