

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 16.08.2023 11:16:11
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 25.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. проректора
по УВРиМП



по программе магистратуры

19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодов и овощей
Институт: Технологический

Квалификация: Магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический
организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ / Матвеев А.С./

Начальник УО / Сашина Л.М./

И.о. директора института / Бредихин С.А./

И.о. зав. кафедрой / Масловский С.А./

Руководитель ОПОП / Дунченко Н.И./

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции

Институт: Технологический

Квалификация: *Магистр*

Программа подготовки: *академическая магистратура*

Форма обучения: *Очная*

Срок получения образования: *2 г.*

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	
УК-1.2	Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области, осуществлять поиск информации (в том числе и на цифровых платформах) и решений на основе действий, эксперимента и опыта	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
УК-1.3	Способен заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов (в том числе цифровых) для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.О.12	Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01	Производственная практика	

	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2		Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами, в том числе цифровыми	-
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3		Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	-
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
	Б1.О.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
	Б2.О.01	Производственная практика	
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3		Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1		Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели, в том числе с использованием цифровой среды	-
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений, в том числе с использованием цифровой среды	-
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3		Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	-
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Демонстрирует знания компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональной этике и коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах, в том числе в цифровой среде	-
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Владеет принципами формирования системы коммуникации и анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке и в цифровой среде; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных и цифровых технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; поиском и передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК

УК-6.1	Знает методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Владеет методами стратегического анализа и целеполагания	-
Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Разрабатывает инновационную политику предприятия, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции на основе плодоовощного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.09	Химия вкуса, цвета и аромата	
Б1.О.11	Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	

B1.O.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
B1.O.16	Пищевые добавки	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции на основе растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
B1.O.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
B1.O.04	Управление проектами	
B1.O.09	Химия вкуса, цвета и аромата	
B1.O.11	Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	
B1.O.12	Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур	
B1.O.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
B1.O.16	Пищевые добавки	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	-
B1.O.03	Управление качеством продукции	
B1.O.07	Управление технологическими рисками	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Владеет методами проведения социологического исследования, в том числе с использованием цифровой среды	-
B1.O.03	Управление качеством продукции	
B1.O.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Владеет методами квалиметрического прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, используя современные цифровые средства	-
B1.O.03	Управление качеством продукции	
B1.O.07	Управление технологическими рисками	
B1.O.14	Безопасность продуктов питания из растительного сырья	
B1.O.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.4	Использует современную нормативную базу, в том числе на цифровых платформах, в области управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья	-
B1.O.03	Управление качеством продукции	
B1.O.07	Управление технологическими рисками	
B1.O.14	Безопасность продуктов питания из растительного сырья	
B1.O.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.5	Способен разрабатывать шкалы для оценки рисков, анализировать и оценивать технологические риски при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-4.1	Владеет методами моделирования продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Разрабатывает эффективные модели функционирования технологического оборудования, в том числе с использованием цифровых средств, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б1.О.12	Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур	
Б1.О.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Использует на практике навыки и умения в управлении коллективом для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.4	Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	-
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	

B1.O.11	Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	
B1.O.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.5	Алгоритмизирует решение профессиональных задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств и пакетов прикладных программ	-
B1.O.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПКос-1	Способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием современных достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-1.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии	-
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
B1.O.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
B1.O.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
B1.V.02	Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции	
B1.V.03	Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур	
B2.O.01	Производственная практика	
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
B2.V.01	Производственная практика	
B2.V.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.2	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
B1.O.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
B1.O.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
B1.O.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
B1.V.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
B2.O.01	Производственная практика	
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
B2.V.01	Производственная практика	
B2.V.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.4	Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии	-
B1.O.14	Безопасность продуктов питания из растительного сырья	

Б1.О.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПКос-2	Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-2.1	Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.09	Химия вкуса, цвета и аромата	
Б1.О.11	Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.12	Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур	
Б1.О.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.16	Пищевые добавки	
Б1.В.02	Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции	
Б1.В.03	Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур	
Б1.В.04	Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для детского питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для геродиетического питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для беременных и кормящих женщин	
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	
ПКос-2.2	Способен использовать методологические подходы управления качеством и безопасностью при разработке продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами, в том числе применяя цифровые средства и технологии	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.О.14	Безопасность продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	

Б1.В.04	Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2.4	Способен применять методы мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых продуктов питания из растительного сырья, в том числе используя цифровые средства и технологии	-
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3	Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-3.1	Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.2	Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
Б1.О.09	Химия вкуса, цвета и аромата	
Б1.О.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	
Б1.О.16	Пищевые добавки	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.04	Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	
ПКос-3.3	Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.02	Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции	
Б1.В.03	Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур	

Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для детского питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для геродиетического питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для беременных и кормящих женщин	
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.4	Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
Б1.О.16	Пищевые добавки	
Б1.В.02	Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции	
Б1.В.03	Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур	
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для детского питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для геродиетического питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для беременных и кормящих женщин	
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.5	Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПКос-4	Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-4.1	Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование производства продуктов питания из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.2	Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б1.О.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.3	Способен организовать эффективный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б1.О.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	
ПКос-4.4	Способен разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в осуществлении производственного процесса, проводить их обучение и регулярное повышение квалификации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б1.О.10	Стратегический менеджмент	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.0.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1
Б1.0.02	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	УК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.5; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-4.1
Б1.0.03	Управление качеством продукции	УК-2.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.3
Б1.0.04	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3
Б1.0.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; ОПК-5.4; ПКос-1.1
Б1.0.06	Информационные технологии в науке и производстве	УК-4.1; УК-4.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-3.1; ПКос-3.5
Б1.0.07	Управление технологическими рисками	УК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-4.1
Б1.0.08	Методика профессионального обучения	УК-2.2; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ПКос-4.4
Б1.0.09	Химия вкуса, цвета и аромата	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2
Б1.0.10	Стратегический менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.0.11	Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.4; ПКос-2.1
Б1.0.12	Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур	УК-1.3; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ПКос-2.1
Б1.0.13	Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2
Б1.0.14	Безопасность продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3.3; ОПК-3.4; ПКос-2.2; ПКос-1.4
Б1.0.15	Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-1.2; ПКос-4.3
Б1.0.16	Пищевые добавки	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.0.17	Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья	УК-1.3; УК-2.3; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	УК-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-1.2; ПКос-1.4
Б1.В.02	Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.1
Б1.В.03	Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.1
Б1.В.04	Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-3.2

Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для детского питания	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для геродиетического питания	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.03.01	Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для беременных и кормящих женщин	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-5.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б2.О.01	Производственная практика	УК-1.2; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б2.В.01	Производственная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-3.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.3
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.4; ПКос-4.3
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.4; ПКос-4.3
ФТД.02	Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания	УК-1.1; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.4; ПКос-4.3

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4	
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-3.2	
ТД.3	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <23> на основе проведенных научных исследований	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-4.1	
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и техникоэкономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
ТД.7	Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	

ТД.8	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2	
ТД.9	Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.2	
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	ПКос-4.2	
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-2.1; ПКос-3.2	
У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-4.1	
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1	
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.1; ПКос-3.5	
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-4.1	
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2; ПКос-4.3	
У.10	Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-3.1; ПКос-3.5	

У.11	Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.2	
У.12	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3	
У.13	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
У.14	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.5	
У.15	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
У.16	Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.2; ПКос-4.1	
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-4.1	
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ПКос-3.2; ПКос-1.4	
Зн.3	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
Зн.4	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3	
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.4	
Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.1	

Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-3.5	
Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-4.1	
Зн.10	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки	ПКос-2.1; ПКос-4.2	
Зн.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5	
Зн.12	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
Зн.13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3	
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2	
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	ПКос-2.1; ПКос-3.4; ПКос-4.2	
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	

ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	ПКос-3.3; ПКос-4.1	
ТД.6	Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
ТД.7	Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.4	
ТД.9	Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.2; ПКос-4.2	
У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
У.3	Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации	ПКос-3.2	

У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	
У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
У.6	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.1	
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
У.8	Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.4	
У.9	Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.1	
У.10	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
У.12	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.2; ПКос-4.1	
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.2; ПКос-4.2	

Зн.2	Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации	ПКос-3.2	
Зн.3	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	
Зн.4	Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
Зн.5	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление	ПКос-2.1	
Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.2	
Зн.7	Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования	ПКос-4.1	
Зн.8	Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
Зн.9	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
Зн.10	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	
Зн.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5	
Зн.12	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
Зн.13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3	

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПКос-1	Способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием современных достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-1.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
ПКос-1.2	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
У.11	Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья
У.16	Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ПКос-1.4	Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
Тип задач проф. деятельности:	технологический
ПКос-2	Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-2.1	Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.10	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья
У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья
Зн.4	Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
ПКос-2.2	Способен использовать методологические подходы управления качеством и безопасностью при разработке продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами, в том числе применяя цифровые средства и технологии
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.9	Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-2.4	Способен применять методы мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых продуктов питания из растительного сырья, в том числе используя цифровые средства и технологии
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3	Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-3.1	Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
У.10	Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
У.14	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.2	Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
ТД.8	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
У.3	Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации
Зн.2	Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации
ПКос-3.3	Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.7	Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья

У.12	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.4	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.10	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.4	Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения, в том числе с применением цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.3	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

ПКос-3.5	Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
У.10	Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
У.13	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.14	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.12	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.12	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.12	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПКос-4	Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-4.1	Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование производства продуктов питания из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.3	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <23> на основе проведенных научных исследований
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и техникоэкономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
У.15	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.16	Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.3	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.6	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.9	Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.10	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования
ПКос-4.2	Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.3	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <23> на основе проведенных научных исследований
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Зн.3	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.10	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
ТД.6	Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.9	Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.10	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-4.3	Способен организовать эффективный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПКос-4.4	Способен разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в осуществлении производственного процесса, проводить их обучение и регулярное повышение квалификации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ТД.7	Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.8	Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				110	123	62	32	30	61	28	33
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	60	30	30	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	69%	31%	50%	78	78	54	30	24	24	24	
Б1.О	Обязательная часть					54	37	26	11	17	17	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24	17	4	13	7	7	
Б2	Практика	9%	91%	0%	21	33	6		6	27	3	24
Б2.О	Обязательная часть					3				3	3	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	6		6	24		24
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	3	2	2		1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				51.2	-	53.1	47.9	-	52.4	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				47.2	-	50.7	49.2	-	40.3	
		в период гос. экзаменов					-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				32.9	-	34.5	33.3	-	30.8	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1684.85	-	609.5	548.6	-	526.75	
		Блок Б2				11	-		2	-	1	8
		Блок Б3				33	-			-		33
		Блок ФТД				32.5	-	16.25		-	16.25	
		Итого по всем блокам				1761.35	-	625.75	550.6	-	544	41
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	4	2	4	3	1
		ЗАЧЕТ (За)					3	2	1	2	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					9	4	5	5	4	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.89%					
		в интерактивной форме					15%					
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					47.5%						
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.002%						