

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Хохлова Елена Васильевна

Должность: Первый проректор-проректор по учебной работе

Дата подписания: 18.11.2025 10:26:07

Уникальный программный ключ:

ffa7ebcbdf3ee64e19f72e2c06ed7dc0d539cecd

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор-проректор по учебной работе

Хохлова Е.В.
6 ноября 2025 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 06.06.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Кафедра:

Кафедра технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции

Институт:

Технологический

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Захарова С.А./

Начальник УО

Сашина Л.М./

И.о. директора института

Бородулин Д.М./

И.о. зав. кафедрой

Нугманов А.Х.Х./

Руководитель ОПОП

Нугманов А.Х.Х./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева□

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья□

Направленность (профиль) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Кафедра: Кафедра технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции

Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

научно-исследовательский

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25								
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26								
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	2	9	16	23	30	6	13	20	27												
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	7	14	21	28													
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29								
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30												
Пн																			*	Э			*	*																																	K			
Вт																			*	Э																																						K		
Ср																			*	Э																																						K		
Чт																			*	Э																																						K		
Пт																			*	Э																																						K		
Сб																			*	Э																																						K		

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	5	12	19	26													
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	5	12	19	26													
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	6	13	20	27													
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31												
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31								
Пн																		*	Э																																							K		
Вт																		*	Э																																							K		
Ср																		*	Э																																							K		
Чт																		*	Э																																							K		
Пт																		*	Э																																							K		
Сб																		*	Э																																							K		

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	2																	

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 1/6	17	34 1/6	17 2/6	16 1/6	33 3/6	17 2/6	8 4/6	26	13 3/6	12 5/6	26 2/6	120
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	1 5/6	1 2/6	3 1/6	2	1	3	1 3/6	3/6	2	12 1/6
У	Учебная практика			4			4							8
П	Производственная практика									11 2/6	11 2/6	4	1 4/6	5 4/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы												3 5/6	3 5/6
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена												2	2
К	Продолжительность каникул	17 дн	36 дн	53 дн	17 дн	48 дн	65 дн	14 дн	53 дн	67 дн	7 дн	63 дн	70 дн	255 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	6 дн	15 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	57 дн
Продолжительность		161 дн	204 дн	365 дн	160 дн	205 дн	365 дн	159 дн	207 дн	366 дн	150 дн	215 дн	365 дн	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	-
51.0.04	Философия	
51.0.09	Психология	
51.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	
51.0.11	Цифровые технологии	
51.0.11.01	Информатика	
51.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
51.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
51.0.12	Высшая математика	
51.0.13	Физика	
51.0.14	Химия	
51.0.15	Экология	
51.0.17	Начертательная геометрия	
51.0.27	Микробиология	
51.0.29	Создание стартапов в АПК	
51.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
51.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	
51.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	
51.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
52.0.01	Учебная практика	
52.0.01.01(У)	Ознакомительная практика	
52.0.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
52.0.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	
52.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	-
51.0.04	Философия	
51.0.09	Психология	
51.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	
51.0.11	Цифровые технологии	
51.0.11.01	Информатика	
51.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
51.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
51.0.12	Высшая математика	

51.0.13	Физика	
51.0.14	Химия	
51.0.15	Экология	
51.0.27	Микробиология	
51.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
51.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	
51.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	
51.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
52.0.01	Учебная практика	
52.0.01.01(У)	Ознакомительная практика	
52.0.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
52.0.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	
52.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	-
51.0.01	История России	
51.0.04	Философия	
51.0.09	Психология	
51.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	
51.0.11	Цифровые технологии	
51.0.11.01	Информатика	
51.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
51.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
51.0.12	Высшая математика	
51.0.13	Физика	
51.0.14	Химия	
51.0.15	Экология	
51.0.17	Начертательная геометрия	
51.0.33	Реология пищевых систем	
52.0.01	Учебная практика	
52.0.01.01(У)	Ознакомительная практика	
52.0.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
52.0.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	
52.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-1.4	Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	-
51.0.04	Философия	
51.0.06	Русский язык и культура речи	
51.0.09	Психология	
51.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	
51.0.11	Цифровые технологии	
51.0.11.01	Информатика	
51.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
51.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
51.0.12	Высшая математика	
51.0.13	Физика	
51.0.14	Химия	
51.0.15	Экология	
52.0.01	Учебная практика	
52.0.01.01(У)	Ознакомительная практика	
52.0.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
52.0.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	
52.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	-
51.0.04	Философия	
51.0.09	Психология	
51.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	
51.0.11	Цифровые технологии	
51.0.11.01	Информатика	
51.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
51.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
51.0.12	Высшая математика	
51.0.13	Физика	
51.0.14	Химия	
51.0.15	Экология	
52.0.01	Учебная практика	
52.0.01.01(У)	Ознакомительная практика	
52.0.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
52.0.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
52.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)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.23	Экономическая теория	
Б1.О.24	Физиология питания	
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.23	Экономическая теория	
Б1.О.24	Физиология питания	
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	
Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.23	Экономическая теория	
Б1.О.24	Физиология питания	
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	

Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.23	Экономическая теория	
Б1.О.24	Физиология питания	
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
Б1.О.09	Психология	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
Б1.О.09	Психология	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
Б1.О.09	Психология	

Б2.0.01	Учебная практика	
Б2.0.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	-
Б1.0.01	История России	
Б1.0.06	Русский язык и культура речи	
Б1.0.09	Психология	
Б2.0.01	Учебная практика	
Б2.0.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(-ых) языке(ах)	УК
УК-4.1	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	-
Б1.0.02	Иностранный язык	
Б1.0.06	Русский язык и культура речи	
Б1.0.09	Психология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-
Б1.0.02	Иностранный язык	
Б1.0.06	Русский язык и культура речи	
Б1.0.09	Психология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и не-официальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	-
Б1.0.02	Иностранный язык	
Б1.0.06	Русский язык и культура речи	
Б1.0.09	Психология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества вакадемической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным взглядам; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	-
Б1.0.02	Иностранный язык	
Б1.0.06	Русский язык и культура речи	
Б1.0.09	Психология	

Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.5	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	-
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.04	Философия	
Б1.О.05	Основы российской государственности	
Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
Б1.О.09	Психология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.04	Философия	
Б1.О.05	Основы российской государственности	
Б1.О.09	Психология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.04	Философия	
Б1.О.05	Основы российской государственности	
Б1.О.09	Психология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	-
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	

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)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
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)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
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)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.4	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	-
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
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)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	

52.0.01	Учебная практика	
52.0.01(У)	Ознакомительная практика	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	
52.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	-
51.0.08	Физическая культура и спорт	
51.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
51.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	-
51.0.08	Физическая культура и спорт	
51.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
51.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1	Знает основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии	-
51.0.03	Безопасность жизнедеятельности	
51.0.16	Охрана труда	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
51.0.03	Безопасность жизнедеятельности	
51.0.16	Охрана труда	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	
53.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и технических средств защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	-
51.0.03	Безопасность жизнедеятельности	
51.0.16	Охрана труда	
52.В.01	Производственная практика	
52.В.01.01(П)	Технологическая практика	

53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	-
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5	Ведет общевойсковой бой в составе подразделения	-
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.6	Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения	-
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.7	Пользуется топографическими картами	-
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.8	Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	-
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.9	Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	-
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Знать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	-
Б1.О.09	Психология	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2	Уметь планировать и осуществлять профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом	-
Б1.О.09	Психология	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3	Владеть навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний	-
Б1.О.09	Психология	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач	-
Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.23	Экономическая теория	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.02(д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	-

Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.23	Экономическая теория	
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3	Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	-
Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.23	Экономическая теория	
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-11.1	Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	-
Б1.О.05	Основы российской государственности	
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	-
Б1.О.05	Основы российской государственности	
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-11.3	Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности	-
61.0.05	Основы российской государственности	
61.0.07	Правоведение	
61.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	
61.0.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
61.0.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
61.0.32	Управление качеством	
61.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
61.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
61.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	
61.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	
63.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	-
61.0.11	Цифровые технологии	
61.0.11.01	Информатика	
61.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
61.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
61.0.18	Инженерная графика	
61.0.19	Компьютерное проектирование	
61.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
61.0.37	Технология хранения и переработки зерна	
61.0.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
61.0.39	Биотехнология растительной продукции	
61.0.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
61.0.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
63.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	-
61.0.11	Цифровые технологии	
61.0.11.01	Информатика	
61.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
61.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
61.0.18	Инженерная графика	
61.0.19	Компьютерное проектирование	
61.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
61.0.37	Технология хранения и переработки зерна	

51.0.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
51.0.39	Биотехнология растительной продукции	
51.0.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
51.0.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	-
51.0.11	Цифровые технологии	
51.0.11.01	Информатика	
51.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
51.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
51.0.18	Инженерная графика	
51.0.19	Компьютерное проектирование	
51.0.20	Теоретическая механика	
51.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Демонстрирует знание основных законов и методов естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	-
51.0.12	Высшая математика	
51.0.13	Физика	
51.0.14	Химия	
51.0.15	Экология	
51.0.17	Начертательная геометрия	
51.0.20	Теоретическая механика	
51.0.21	Автоматика	
51.0.24	Физиология питания	
51.0.25	Пищевая химия	
51.0.27	Микробиология	
51.0.30	Сопротивление материалов	
51.0.33	Реология пищевых систем	
51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Использует знания основных законов и методов естественных наук для решения стандартных задач в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
51.0.12	Высшая математика	
51.0.13	Физика	
51.0.14	Химия	
51.0.17	Начертательная геометрия	
51.0.20	Теоретическая механика	

61.0.21	Автоматика	
61.0.25	Пищевая химия	
61.0.27	Микробиология	
61.0.30	Сопротивление материалов	
61.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	-
61.0.13	Физика	
61.0.14	Химия	
61.0.21	Автоматика	
61.0.25	Пищевая химия	
61.0.27	Микробиология	
61.0.30	Сопротивление материалов	
61.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья с использованием цифровых средств и технологий	-
61.0.18	Инженерная графика	
61.0.21	Автоматика	
61.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
61.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.0.27	Микробиология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий	-
61.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
61.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.0.27	Микробиология	
61.0.37	Технология хранения и переработки зерна	
61.0.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
61.0.39	Биотехнология растительной продукции	
61.0.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
61.0.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий	-
61.0.21	Автоматика	
61.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	

51.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
51.0.27	Микробиология	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
ОПК-4.1	Способен организовать рабочие места, производство и эффективную работу трудового коллектива в рамках принятой технологии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
51.0.03	Безопасность жизнедеятельности	
51.0.16	Охрана труда	
51.0.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
51.0.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
51.0.32	Управление качеством	
51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Способен осуществлять технохимический и лабораторный контроль производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями технических регламентов для организации рационального ведения технологического процесса	-
51.0.03	Безопасность жизнедеятельности	
51.0.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
51.0.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
51.0.32	Управление качеством	
51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Способен выявлять и устранять брак на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
51.0.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
51.0.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
51.0.32	Управление качеством	
51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.4	Способен внедрять системы прослеживаемости, управления качеством и безопасностью в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
51.0.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
51.0.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
51.0.32	Управление качеством	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен оценить эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
ОПК-5.1	Способен производить расчет эффективности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	-
51.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	
51.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
51.0.27	Микробиология	
51.0.32	Управление качеством	

51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Способен производить учет сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе с использованием цифровых средств	-
51.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
51.0.27	Микробиология	
51.0.32	Управление качеством	
51.0.35	Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	
51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Способен готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расхода сырья, материалов и энергоресурсов, применению передовых технологий для повышения производительности труда и эффективности производства	-
51.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
51.0.27	Микробиология	
51.0.32	Управление качеством	
51.0.35	Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	
51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
51.0.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
51.0.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
51.0.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПКос-5	Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, общать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания	ПК
ПКос-5.1	Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы	-
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.2	Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции	-
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПКос-5.3	Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой пищевой продукции, включая цифровую обработку полученных результатов	-
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.4	Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания	-
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-1.1	Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.34	Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.О.37	Технология хранения и переработки зерна	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
Б1.О.39	Биотехнология растительной продукции	
Б1.О.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
Б1.О.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.01	Технология хранения плодов и овощей	
Б1.В.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	
Б1.В.01.03	Технология виноделия	
Б1.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	
Б1.В.01.05	Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	

Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
Б2.0.01	Учебная практика	
Б2.0.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.0.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	
Б2.0.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
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)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
ФТД.03	Технология продуктов детского питания из растительного сырья	
ПКос-1.2	Способен разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.3	Способен проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК

ПКос-2.1	Производит расчет нормативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов	-
Б1.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.0.34	Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.0.35	Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.0.37	Технология хранения и переработки зерна	
Б1.0.39	Биотехнология растительной продукции	
Б1.0.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
Б1.0.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.01	Технология хранения плодов и овощей	
Б1.В.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	
Б1.В.01.03	Технология виноделия	
Б1.В.01.05	Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
ФТД.03	Технология продуктов детского питания из растительного сырья	
ПКос-2.2	Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	-
Б1.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.0.34	Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.0.37	Технология хранения и переработки зерна	
Б1.0.39	Биотехнология растительной продукции	
Б1.0.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
Б1.0.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	
Б1.В.01.03	Технология виноделия	
Б1.В.01.05	Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
ФТД.03	Технология продуктов детского питания из растительного сырья	
ПКос-2.3	Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.0.25	Пищевая химия	

Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Микробиология	
Б1.О.33	Реология пищевых систем	
Б1.О.34	Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.О.37	Технология хранения и переработки зерна	
Б1.О.39	Биотехнология растительной продукции	
Б1.О.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
Б1.О.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	
Б1.В.01.03	Технология виноделия	
Б1.В.01.05	Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
ФТД.03	Технология продуктов детского питания из растительного сырья	
ПКос-2.4	Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, в том числе с использованием информационных технологий	-
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3	Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий	ПК
ПКос-3.1	Производит необходимые действия с данными в профессионально-ориентированных информационных системах	-
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.2	Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б2.В.01	Производственная практика	

Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.3	Способен использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях	-
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.4	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств с использованием информационных технологий на базе стандартных пакетов прикладных программ	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4	Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения, в том числе с использованием цифрового инструментария	ПК
ПКос-4.1	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	-
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.О.33	Реология пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.2	Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций	-
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Микробиология	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.О.34	Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.О.37	Технология хранения и переработки зерна	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	

Б1.О.39	Биотехнология растительной продукции	
Б1.О.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
Б1.О.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.01	Технология хранения плодов и овощей	
Б1.В.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	
Б1.В.01.03	Технология виноделия	
Б1.В.01.05	Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	
ФТД.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	
ФТД.03	Технология продуктов детского питания из растительного сырья	
ПКос-4.3	Способен владеть методами производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.4	Обладает готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в условиях цифровой трансформации	-
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.О.34	Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	
Б1.О.35	Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.37	Технология хранения и переработки зерна	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	
Б1.О.39	Биотехнология растительной продукции	
Б1.О.40	Технология консервов и пищеконцентратов	
Б1.О.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	
Б1.В.01.01	Технология хранения плодов и овощей	

Б1.В.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	
Б1.В.01.03	Технология виноделия	
Б1.В.01.05	Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКдпо-1	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПКдпо-1.1	Расчитывает показатели производства продукции, организует выполнение технологических операций и лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	-
Б1.В.02	Технология продукции и организации общественного питания	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания	
Б1.В.02.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Технология продукции и организации общественного питания"	
ПКдпо-1.2	Контролирует технологический процесс производства продукции общественного питания, используя соответствующие методы	-
Б1.В.02	Технология продукции и организации общественного питания	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания	
Б1.В.02.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Технология продукции и организации общественного питания"	
ПКдпо-1.3	Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля	-
Б1.В.02	Технология продукции и организации общественного питания	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания	
Б1.В.02.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Технология продукции и организации общественного питания"	
ПКдпо-2	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПКдпо-2.1	Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства продукции общественного питания	-
Б1.В.02	Технология продукции и организации общественного питания	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания	
Б1.В.02.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Технология продукции и организации общественного питания"	
ПКдпо-2.2	Готовность вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры, определять эффективность производства продукции общественного питания	-
Б1.В.02	Технология продукции и организации общественного питания	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания	
Б1.В.02.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Технология продукции и организации общественного питания"	

ПКдпо-2.3	Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы, нормативно-техническую документацию, порядок расчета рецептур производства продукции общественного питания	-
Б1.В.02	Технология продукции и организации общественного питания	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания	
Б1.В.02.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Технология продукции и организации общественного питания"	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
51	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3
51.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
51.0.01	История России	УК-1.3; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
51.0.02	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
51.0.03	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; ОПК-4.1; ОПК-4.2
51.0.04	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
51.0.05	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
51.0.06	Русский язык и культура речи	УК-1.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1
51.0.07	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
51.0.08	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
51.0.09	Психология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
51.0.10	Организация и управление на предприятии АПК	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-5.1
51.0.11	Цифровые технологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
51.0.11.01	Информатика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
51.0.11.02	Цифровые технологии в инженерии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
51.0.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
51.0.12	Высшая математика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1; ОПК-2.2
51.0.13	Физика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
51.0.14	Химия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
51.0.15	Экология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1
51.0.16	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-4.1
51.0.17	Начертательная геометрия	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
51.0.18	Инженерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1
51.0.19	Компьютерное проектирование	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
51.0.20	Теоретическая механика	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
51.0.21	Автоматика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3
51.0.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
51.0.23	Экономическая теория	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3

51.0.24	Физиология питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1
51.0.25	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ПКос-2.3
51.0.26	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
51.0.27	Микробиология	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-2.3; ПКос-4.2
51.0.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-4.1; ПКос-4.4
51.0.29	Создание стартапов в АПК	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.2; УК-10.3
51.0.30	Сопротивление материалов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
51.0.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-4.4
51.0.32	Управление качеством	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
51.0.33	Реология пищевых систем	УК-1.3; ОПК-2.1; ПКос-2.3; ПКос-4.1
51.0.34	Технология крахмала, сахара и сахаристых кондитерских изделий	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.0.35	Пищевые ингредиенты и добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-2.1; ПКос-4.4
51.0.36	Физико-химические основы переработки растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
51.0.37	Технология хранения и переработки зерна	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.0.38	Ресурсосберегающие технологии производства растительной продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.0.39	Биотехнология растительной продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.0.40	Технология консервов и пищеконцентратов	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.0.41	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.0.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
51.0.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2
51.0.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2
51.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3
51.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.4; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.В.01.01	Технология хранения плодов и овощей	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.В.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.В.01.03	Технология виноделия	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.4
51.В.01.05	Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
51.В.02	Технология продукции и организации общественного питания	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3
51.В.02.01	Технология продуктов общественного питания	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3

Б1.В.02.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Технология продукции и организации общественного питания"	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.01)	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.02)	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из животного сырья	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из сырья	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.03)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-1.1
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-1.1
Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-1.1
Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-1.1
Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-1.1
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.04)	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания растительного происхождения	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б2.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1
Б2.0.01	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1
Б2.0.01.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-1.1; ПКос-4.1
Б2.0.01.02(У)	Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растениеводческой продукции	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-1.1
Б2.0.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4

Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б2.В.01	Производственная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-2.4; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2; ПКос-4.4
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
ФТД	Факультативы	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
ФТД.01	Технология хранения и переработки картофеля	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
ФТД.02	Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2
ФТД.03	Технология продуктов детского питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2

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-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5	
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКдпо-1; ПКдпо-2	
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания, массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКдпо-1; ПКдпо-2	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКдпо-1	
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1	
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства	ПКос-2.1; ПКос-2.2	
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1	

ТД.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.2	
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.1; ПКос-1.3	
У.2	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-2.2	
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1	
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1; ПКос-2.2	
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.2	
У.7	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПКос-2.1	
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-2.1	

У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1	
У.10	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.2	
У.12	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	ПКос-2.2; ПКос-3.4	
Зн.1	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.2	
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1	
Зн.3	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1	
Зн.4	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1	
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4	
Зн.6	Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.2	
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4.2	
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1; ПКос-4.3	

Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-2.1; ПКос-4.2	
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4.2	
Зн.11	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.2	
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
Зн.15	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКдпо-2	
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1; ПКос-4.3	
ТД.2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4.3	
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПКос-2.2	
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ПКос-4.4	

ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
ТД.6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-4.2	
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.3; ПКос-4.4	
У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1	
У.2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПКос-1.1; ПКос-1.3	
У.3	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1; ПКос-4.3	
У.4	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-2.2	
У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
У.6	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.4; ПКос-4.1; ПКос-4.4	

У.7	Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1; ПКос-3.3	
У.8	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.2; ПКос-3.3	
У.9	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1; ПКос-3.3	
У.10	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
У.11	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.2	
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3	
Зн.2	Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.3	
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
Зн.4	Основы технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.1; ПКос-2.4	
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4	

Зн.6	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.1	
Зн.7	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.3	
Зн.8	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.2	
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКдпо-1; ПКдпо-2	
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1; ПКос-4.1	
ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1; ПКос-3.4	
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	ПКос-2.1	

ТД.5	проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПКос-3.4	
ТД.6	Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3; ПКос-2.2	
У.1	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.2	
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.4	
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-2.1	
У.5	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-3.4	
У.6	Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.3	
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4	
У.9	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	ПКос-3.3; ПКос-3.4	
Зн.2	Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-1.1; ПКос-3.3	

Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.4	
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1	
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПКос-3.4	
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2.1	
Зн.8	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.2; ПКос-3.3	
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-3.1	

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПКос-5	Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
Тип задач проф. деятельности:	технологический
ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПКос-1.1	Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Зн.4	Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.6	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.2	Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-1.3	Способен проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств

22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.15	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.6	Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-2	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПКос-2.1	Производит расчет нормативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов

22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.7	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
Зн.3	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.4	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организациях, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-2.2	Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.2	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ
У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.10	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.12	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.6	Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ТД.6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.4	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
У.8	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-2.3	Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.2	Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-2.4	Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, в том числе с использованием информационных технологий
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.6	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.4	Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-3	Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.1	Производит необходимые действия с данными в профессионально-ориентированных информационных системах
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.7	Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.9	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-3.2	Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.1	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.11	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.8	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.1	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.8	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-3.3	Способен использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.7	Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.8	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.9	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Зн.7	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.9	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
Зн.2	Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.8	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-3.4	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств с использованием информационных технологий на базе стандартных пакетов прикладных программ
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.12	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.5	Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
У.5	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.9	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
ПКос-4	Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения, в том числе с использованием цифрового инструментария
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПКос-4.1	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.3	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.6	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-4.2	Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.10	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.11	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-4.3	Способен владеть методами производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в том числе с использованием цифровых средств
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.3	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.10	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКос-4.4		Обладает готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в условиях цифровой трансформации
	22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	У.6	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	У.10	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКдпо-1		Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПКдпо-2		Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	2
	<i>Б1.В.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей</i>		
	<i>Б1.В.01.05 Технология солода, продукции бродильных производств и безалкогольных напитков</i>		
	<i>Б1.О.39 Биотехнология растительной продукции</i>		
	<i>Б1.О.40 Технология консервов и пищеконцентратов</i>		
	<i>Б1.О.41 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>		