

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Хохлова Елена Васильевна
 Должность: Первый проректор-проректор по учебной работе
 Дата подписания: 27.02.2026 14:54:58
 Уникальный программный ключ:
 ffa7ebcbdf3ee64e19f72e2c06ed7dc0d539cecd

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

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 7 от 12.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по учебной работе Хохлова Е.В.
 27.02.2026 г.



по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 Направленность (профиль): Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Кафедра: Управления качеством и товароведения продукции
 Институт: Технологический

Квалификация: бакалавр
 Форма обучения: Очная
 Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
 Учебный год 2023-2024
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.017	АГРОНОМ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Типы задач профессиональной деятельности
 производственно-технологический
 научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ / Мартыха А.Н./
 Начальник УО / Сашина Л.М./
 И.о. директора института / Бредихин С.А./
 И.о. зав. кафедрой / Масловский С.А./
 Руководитель ОПОП / Дунченко Н.И./

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Кафедра: Кафедра управления качеством и товароведения продукции

Институт: Технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский

Календарный учебный график 2026-2027 г.

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

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 1/6	34 2/6	16 5/6	17 1/6	34	12 5/6	16 4/6	29 3/6	11 5/6	13 4/6	25 3/6	123 2/6
Э	Экзаменационные сессии	1	1 3/6	2 3/6	2	2	4	1 1/6	1 5/6	3	3	1	4	13 3/6
У	Учебная практика		5 2/6	5 2/6		4	4							9 2/6
П	Производственная практика							4	5 2/6	9 2/6	5 2/6		5 2/6	14 4/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											3 5/6	3 5/6	3 5/6
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Продолжительность каникул	24 дн	31 дн	55 дн	18 дн	36 дн	54 дн	25 дн	31 дн	56 дн	2 дн	63 дн	65 дн	230 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	5 дн	13 дн	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	55 дн
Продолжительность		161 дн	205 дн	366 дн	161 дн	205 дн	366 дн	161 дн	203 дн	364 дн	153 дн	212 дн	365 дн	
Студентов														1
Групп														

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, в том числе с использованием цифровых инструментов	-
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	
Б1.В.01.06	Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.02(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	
Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	
Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Методы и средства измерений	
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи	-
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	

Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария	-
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение 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	-
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	-
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	
Б1.В.01.06	Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	

Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.02(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	
Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	
Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Методы и средства измерений	

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.04	Экономическая теория	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.02(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	
Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	
Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Физиология питания	

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.04	Экономическая теория	
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	

Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Физиология питания	
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Физиология питания	
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Физиология питания	
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, в том числе в цифровой среде	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б1.О.06	Психология	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	

	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
	Б1.О.21.02	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3		Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
	Б1.О.06	Психология	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.О.01	История России	
	Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
	Б1.О.06	Психология	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1		Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета	-
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета	-

Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: · внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · 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.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.05	Культура речи и делового общения	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение 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, в том числе с использованием различных цифровых средств	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б1.О.34	Основы российской государственности	
Б3.02(Д)	Выполнение 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	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б1.О.34	Основы российской государственности	
Б3.02(Д)	Выполнение 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, в том числе с использованием цифровой среды	-
Б1.О.01	История России	

	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.03	Философия	
	Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1		Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	-
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
	Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
	Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
	Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.06	Психология	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.06	Психология	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.4		Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	-
	Б1.О.06	Психология	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5		Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
	Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
	Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
	Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	

	Б3.02(Д)	Выполнение 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	-
	Б1.О.16	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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	-
	Б1.О.16	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8		Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1		Знать основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2		Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3		Владеть 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	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4		Применять положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5		Вести общевойсковой бой в составе подразделения	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.6		Выполнять поставленные задачи в условиях РХБ заражения	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.7		Пользоваться топографическими картами	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	

	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.8		Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.9		Иметь высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-9.1		Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач в условиях цифровой трансформации	-
	Б1.О.04	Экономическая теория	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2		Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации	-
	Б1.О.04	Экономическая теория	
	Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3		Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации	-
	Б1.О.04	Экономическая теория	
	Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10		Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-10.1		Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	-
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2		Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	-
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.07(У)	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3		Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности	-
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК
ОПК-1.1	Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, информационно-коммуникационных технологий, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.09	Математика и математическая статистика	
Б1.О.09.01	Математика	
Б1.О.09.02	Математическая статистика	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.12	Микробиология	
Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.18	Генетика растений и животных	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.01	Ботаника	
Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.01	Зоология	
Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.01	Морфология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.02	Физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.23.02	Биохимия продукции животноводства	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.05(У)	Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.О.01.06(У)	Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	
Б2.О.01.07(У)	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Использует знания основных законов математических и естественных наук, информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.09	Математика и математическая статистика	
Б1.О.09.01	Математика	

Б1.О.09.02	Математическая статистика	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.12	Микробиология	
Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.18	Генетика растений и животных	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.01	Ботаника	
Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.01	Зоология	
Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.01	Морфология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.02	Физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.23.02	Биохимия продукции животноводства	
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.09	Математика и математическая статистика	
Б1.О.09.01	Математика	
Б1.О.09.02	Математическая статистика	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.12	Микробиология	
Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.18	Генетика растений и животных	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.01	Ботаника	

B1.O.19.02	Физиология и биохимия растений	
B1.O.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
B1.O.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
B1.O.20	Технология производства продукции животноводства	
B1.O.20.01	Зоология	
B1.O.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
B1.O.20.02.01	Морфология сельскохозяйственных животных	
B1.O.20.02.02	Физиология сельскохозяйственных животных	
B1.O.20.03	Производство продукции животноводства	
B3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
ОПК-2.1	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых платформ	-
B1.O.07	Правоведение	
B1.O.20	Технология производства продукции животноводства	
B1.O.20.03	Производство продукции животноводства	
B1.O.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
B1.O.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
B1.O.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
B2.O.01	Учебная практика	
B2.O.01.05(У)	Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	
B2.O.01.06(У)	Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	
B2.O.01.07(У)	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
B1.O.07	Правоведение	
B1.O.20	Технология производства продукции животноводства	
B1.O.20.03	Производство продукции животноводства	
B1.O.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
B1.O.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
B1.O.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	-
B1.O.07	Правоведение	
B1.O.20	Технология производства продукции животноводства	
B1.O.20.03	Производство продукции животноводства	
B1.O.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
B3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
ОПК-3.1	Обеспечивает безопасные условия выполнения производственных процессов	-
Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-
Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
ОПК-4.1	Использует материалы почвенных исследований, биохимических исследований продукции растениеводства, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов технологий возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур, в том числе с использованием современных цифровых технологий	-
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.19.04	Растениеводство	
Б1.О.19.05	Кормопроизводство	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
Б1.О.21.01	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Обосновывает элементы системы земледелия, технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории, в том числе с использованием современных цифровых технологий	-

Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.19.04	Растениеводство	
Б1.О.19.05	Кормопроизводство	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
Б1.О.21.01	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Использует теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства	-
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
Б1.О.21.02	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	
Б1.О.23.02	Биохимия продукции животноводства	
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
ОПК-5.1	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.04	Растениеводство	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	-

Б1.О.08	Химия	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-6.1	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, внесения удобрений, использования средств защиты растений, новых сортов при возделывании сельскохозяйственных культур	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-7.1	Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.2	Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.3	Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКдоп-1	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК
ПКдоп-1.1	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	-
К.М.01	Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов"	
К.М.01.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
К.М.01.02	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
К.М.01.03	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	
К.М.01.04	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	

	К.М.01.05	Практическая подготовка	
	К.М.01.06	Итоговая аттестация	
ПКдпо-2		Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК
	ПКдпо-2.1	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	-
	К.М.01	Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов"	
	К.М.01.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
	К.М.01.02	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
	К.М.01.03	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	
	К.М.01.04	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	
	К.М.01.05	Практическая подготовка	
	К.М.01.06	Итоговая аттестация	
Тип задач проф. деятельности:		научно-исследовательский	
ПКос-1		Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы	ПК
	ПКос-1.1	Участует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
	Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
	Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
	ПКос-1.2	Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
	Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
	Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
	ПКос-1.3	Формулирует выводы по результатам научных исследований	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
	Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
	Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		производственно-технологический	
ПКос-3		Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПК
	ПКос-3.1	Определяет причины возникновения рисков при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
	Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
	Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
	Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	

Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.2	Применяет методологию анализа и оценки тяжести последствий опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	-
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	
Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.3	Применяет способы минимизации опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	
Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5	Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-5.1	Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения	-
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.2	Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	-
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.3	Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.4	Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	-
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-6	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
ПКос-6.1	Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	-
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

ПКос-6.2	Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки, используя в т.ч. цифровые средства и технологии	-
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-2 1	Применяет знание международных и российских стандартов безопасности и качества	-
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2 .2	Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2 .3	Применяет принципы и методологию управления безопасностью и качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4	Способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-4 .1	Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	
Б1.В.01.06	Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	

Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Методы и средства измерений	
ПКос-4 .2	Применяет знания требований нормативной и законодательной базы, в т.ч. с использованием соответствующих цифровых площадок, по контролю безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	
Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	
Б1.В.01.06	Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции	
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.О		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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	Б1.О	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
Б1.О.03	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.04	Б1.О	Экономическая теория	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.05	Б1.О	Культура речи и делового общения	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
Б1.О.06	Б1.О	Психология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.О.07	Б1.О	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.08	Б1.О	Химия	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.09	Б1.О	Математика и математическая статистика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.09.01	Б1.О	Математика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.09.02	Б1.О	Математическая статистика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.10	Б1.О	Физика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.11	Б1.О	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; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.12	Б1.О	Микробиология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.13	Б1.О	Сельскохозяйственная экология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.14	Б1.О	Цифровые технологии в АПК	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.15	Б1.О	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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.16	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.17	Б1.О	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.17.01	Б1.О	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.17.02	Б1.О	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.17.03	Б1.О	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.18	Б1.О	Генетика растений и животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19	Б1.О	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.19.01	Б1.О	Ботаника	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19.02	Б1.О	Физиология и биохимия растений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19.03	Б1.О	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.19.04	Б1.О	Растениеводство	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1

Б1.О.19.05	Б1.О	Кормопроизводство	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.19.06	Б1.О	Фитопатология, энтомология и защита растений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.20	Б1.О	Технология производства продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.20.01	Б1.О	Зоология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02	Б1.О	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02.01	Б1.О	Морфология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02.02	Б1.О	Физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.03	Б1.О	Производство продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.О.20.04	Б1.О	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.21	Б1.О	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	УК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.21.01	Б1.О	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.21.02	Б1.О	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	УК-3.2; ОПК-4.3
Б1.О.22	Б1.О	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.23	Б1.О	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.23.01	Б1.О	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.23.02	Б1.О	Биохимия продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.3
Б1.О.24	Б1.О	Технология хранения продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.25	Б1.О	Технология переработки продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.26	Б1.О	Технология переработки и хранения продукции животноводства	ОПК-1.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1
Б1.О.27	Б1.О	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	УК-1.2; УК-1.5; УК-10.1; УК-10.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.28	Б1.О	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.29	Б1.О	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.30	Б1.О	Оборудование перерабатывающих производств	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.31	Б1.О	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.32	Б1.О	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	УК-9.2; УК-9.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.33	Б1.О	Искусственный интеллект в АПК	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; ОПК-7.1; ОПК-7.3
Б1.О.34	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.ДВ.01	Б1.О	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.01.01	Б1.О	Базовая физическая культура	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Б1.О	Базовые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; 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-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2

Б1.В.01	Б1.В	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.В.01.01	Б1.В	Управление качеством продукции	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.2; УК-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.02	Б1.В	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.В.01.03	Б1.В	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.В.01.04	Б1.В	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.05	Б1.В	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.В.01.06	Б1.В	Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.В.01.07	Б1.В	Безопасность и качество плодоовощной продукции	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.В.01.08	Б1.В	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.09	Б1.В	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.В.01.10	Б1.В	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 01 (ДВ.01)	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Научные основы переработки продукции растениеводства	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 02 (ДВ.02)	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Научные основы переработки продукции животноводства	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
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-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; 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-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
Б2.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01	Б2.О	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01.01(У)	Б2.О	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.02(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.03(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодородства и овощеводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.04(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.05(У)	Б2.О	Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	ОПК-1.1; ОПК-2.1

	Б2.О.01.06(У)	Б2.О	Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-2.1
	Б2.О.01.07(У)	Б2.О	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений	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-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
	Б2.В.01	Б2.В	Производственная практика	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
	Б2.В.01.01(П)	Б2.В	Технологическая 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-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
	Б2.В.01.02(П)	Б2.В	Научно-исследовательская работа	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-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
	Б3.01(Г)	Б3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.5; УК-10.1; УК-10.3; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1
	Б3.02(Д)	Б3	Выполнение 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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2
ФТД			Факультативы	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-4 .1
	ФТД.01	ФТД	Физиология питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
	ФТД.02	ФТД	Методы и средства измерений	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-4 .1
К.М			Комплексные модули	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1
	К.М.01	К.М	Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов"	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1
	К.М.01.01	К.М	Теоретические основы товароведения и экспертизы	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1
	К.М.01.02	К.М	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1
	К.М.01.03	К.М	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1
	К.М.01.04	К.М	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1
	К.М.01.05	К.М	Практическая подготовка	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1
	К.М.01.06	К.М	Итоговая аттестация	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО		
13.017	АГРОНОМ	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2 ; ПКос-4	
В	Организация производства продукции растениеводства	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2 ; ПКос-4	Высшее образование - бакалавриат или Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2	
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3	
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3	
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .3	
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2 ; ПКос-4	
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3	
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3	
У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .2; ПКос-4 .1	
Зн.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	ПКос-1.1; ПКос-3.1; ПКос-5.3	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2 ; ПКос-4 ; ПКдпо-1; ПКдпо-2	
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-2	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
В/01.5	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1	
ТД.1	Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	

ТД.2	Разработка документированной процедуры по идентификации и прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.8	Организация внедрения технических регламентов на пищевую продукцию на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.9	Осуществление контроля выполнения требований документов по стандартизации пищевой продукции и технологических процессов ее изготовления	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.13	Ведение документации в структурном подразделении по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.15	Организация выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.19	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.2	Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.4	Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.23	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.1	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.2	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.4	Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.6	Методики статистической обработки результатов измерений и контроля качества и безопасности пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.24	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
В/02.5	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-2	
ТД.1	Осуществление контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
ТД.4	Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
ТД.6	Ведение систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	

У.1	Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.5	Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.21	Определять места осуществления контроля в технологическом процессе производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.30	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.31	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.1	Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.5	Стандарты, технические условия на пищевую продукцию	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.6	Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.10	Классификация и номенклатура показателей качества пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.11	Основные виды дефектов пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.12	Методы измерений, основные средства измерений и контроля качества пищевой продукции, работ и услуг	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.14	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.17	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2 ; ПКос-4	Высшее образование - бакалавриат
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2 ; ПКос-4	
ТД.1	Выбор технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции	ПКос-5.1; ПКос-2 .2	
ТД.2	Определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции	ПКос-3.1; ПКос-6.1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3	
ТД.3	Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля	ПКос-3.1; ПКос-5.1; ПКос-2 .3	

ТД.4	Проведение контроля пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.6	Выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-2 .1; ПКос-2 .3	
ТД.7	Проведение внутренних проверок (аудитов) системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, а также аудита поставщиков (второй стороной)	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.8	Организация документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.9	Осуществление контроля соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции	ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.10	Осуществление контроля содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	ПКос-4 .1	
ТД.11	Осуществление контроля соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	ПКос-3.3	
ТД.12	Осуществление контроля соблюдения периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	ПКос-3.3	
ТД.13	Организация процедур ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации	ПКос-2 .1	
ТД.14	Внедрение процедур обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени связей между потоками физических материалов и товаров с информационными потоками о них	ПКос-2 .3	
ТД.16	Определение видов и типов данных, подлежащих сбору и хранению, способов ведения и минимальных требований к ведению записей и архивных документов, в том числе к их хранению, в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.17	Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции	ПКос-3.1; ПКос-3.2	
ТД.18	Определение перечня критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)	ПКос-3.1; ПКос-3.2	

ТД.19	Определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы	ПКос-3.2; ПКос-3.3	
ТД.20	Определение предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках	ПКос-3.2; ПКос-3.3	
ТД.21	Определение порядка мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)	ПКос-3.2; ПКос-3.3	
ТД.22	Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений	ПКос-3.3	
ТД.23	Определение периодичности проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции	ПКос-4 .2	
ТД.24	Определение периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	ПКос-3.3	
ТД.25	Определение мер по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных	ПКос-3.3	
ТД.26	Ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации	ПКос-3.3	
ТД.27	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.28	Контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, температурных режимов и условий хранения сырья и готовой продукции, правильности расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной гигиены работников службы в процессе обработки на технологических линиях и хранения пищевой продукции	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.30	Контроль технологических параметров и режимов производства и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технологической документации	ПКос-2 .3	
ТД.31	Разработка методического обеспечения технологического контроля производства пищевой продукции	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.32	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов	ПКос-2 .1; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	

ТД.33	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.34	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству пищевой продукции	ПКос-2 .2	
ТД.35	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
ТД.36	Управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .3	
У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-4 .1	
У.2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, 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-4 .1	
У.3	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2	
У.4	Проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-4 .1	
У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
У.6	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
У.7	Производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	

У.9	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2	
У.10	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2; ПКос-4 .1	
У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
У.12	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-4 .1	
Зн.1	Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	ПКос-2 .1; ПКос-2 .3; ПКос-4 .2	
Зн.2	Концепция всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества	ПКос-2 .3	
Зн.4	Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-2 .3; ПКос-4 .1	
Зн.5	Виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства	ПКос-2 .2	
Зн.6	Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности	ПКос-2 .2	
Зн.7	Виды и технологии производства продуктов питания из животного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности	ПКос-2 .2	
Зн.8	Виды и технологии производства биотехнологической продукции для организаций пищевой и перерабатывающей промышленности	ПКос-2 .2	
Зн.9	Виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКос-2 .2	
Зн.11	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ПКос-4 .1	
Зн.12	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	ПКос-4 .1	
Зн.13	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве пищевой продукции	ПКос-2 .2	

Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-1.1; ПКос-2 .2	
Зн.15	Основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2	
Зн.16	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
Зн.17	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции	ПКос-2 .2	
Зн.18	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству пищевой продукции	ПКос-2 .2	
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-2 ; ПКос-4	
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 переработки сырья	ПКос-2 .2	
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	ПКос-2 .2	
ТД.5	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПКос-2 .2	

ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2	
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции	ПКос-1.2	
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-2 .2	
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2	
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
У.9	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	ПКос-2 .2	
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции	ПКос-2 .2	
Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции	ПКос-2 .2	
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции	ПКос-2 .2	
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции	ПКос-2 .2	
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-2 .2	
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 технологических линиях по производству пищевой продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	

Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-4 .1; ПКос-4 .2	
------	--	--	--

Индекс	Содержание
ПКДпо-1	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПКДпо-1.1	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
В/01.5	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.1	Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса
ТД.2	Разработка документированной процедуры по идентификации и прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
ТД.8	Организация внедрения технических регламентов на пищевую продукцию на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.9	Осуществление контроля выполнения требований документов по стандартизации пищевой продукции и технологических процессов ее изготовления
ТД.13	Ведение документации в структурном подразделении по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
ТД.15	Организация выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
ТД.19	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
У.2	Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов
У.4	Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции
У.23	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
Зн.1	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции
Зн.2	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции
Зн.4	Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам
Зн.6	Методики статистической обработки результатов измерений и контроля качества и безопасности пищевой продукции
Зн.24	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
ПКДпо-2	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПКДпо-2.1	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
В/02.5	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.1	Осуществление контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции
ТД.4	Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства
ТД.6	Ведение систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов
У.1	Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции
У.5	Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства
У.21	Определять места осуществления контроля в технологическом процессе производства пищевой продукции

У.30	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции
У.31	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, 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.1	Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции
Зн.5	Стандарты, технические условия на пищевую продукцию
Зн.6	Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции
Зн.10	Классификация и номенклатура показателей качества пищевой продукции
Зн.11	Основные виды дефектов пищевой продукции
Зн.12	Методы измерений, основные средства измерений и контроля качества пищевой продукции, работ и услуг
Зн.14	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Зн.17	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы
ПКос-1.1	Участвует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
Зн.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции

У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-1.2	Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-1.3	Формулирует выводы по результатам научных исследований
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический
ПКос-3	Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-3.1	Определяет причины возникновения рисков при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
Зн.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.2	Определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
ТД.3	Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля
ТД.17	Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции
ТД.18	Определение перечня критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)
У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях

	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 технологических линиях по производству пищевой продукции
	Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-3.2		Применяет методологию анализа и оценки тяжести последствий опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья
13.017		АГРОНОМ
	В	Организация производства продукции растениеводства
	В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
	ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
	У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
	В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
	ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
	У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
	У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.007		СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
	С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ТД.17	Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции
	ТД.18	Определение перечня критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)
	ТД.19	Определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы
	ТД.20	Определение предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках
	ТД.21	Определение порядка мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
ПКос-3.3		Применяет способы минимизации опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
13.017		АГРОНОМ
	В	Организация производства продукции растениеводства
	В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
	ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
	У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
	У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
	В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
	ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
	У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
22.007		СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
	С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ТД.11	Осуществление контроля соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
ТД.12	Осуществление контроля соблюдения периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
ТД.19	Определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы
ТД.20	Определение предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках
ТД.21	Определение порядка мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
ТД.22	Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений
ТД.24	Определение периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
ТД.25	Определение мер по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных
ТД.26	Ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации
У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-5	Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-5.1	Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

	ТД.1	Выбор технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции
	ТД.3	Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля
ПКос-5.2		Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки
13.017		АГРОНОМ
В		Организация производства продукции растениеводства
В/01.6		Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9		Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15		Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
В/02.6		Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8		Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14		Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
ПКос-5.3		Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
13.017		АГРОНОМ
В		Организация производства продукции растениеводства
В/01.6		Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9		Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15		Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22		Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6		Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8		Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14		Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
У.17		Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
Зн.19		Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.007		СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С		Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6		Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.9		Осуществление контроля соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
У.11		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19		Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20		Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6		Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции

У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-5.4	Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.9	Осуществление контроля соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
ПКос-6	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-6.1	Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.2	Определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
ТД.9	Осуществление контроля соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
ПКос-6.2	Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки, используя в т.ч. цифровые средства и технологии
13.017	АГРОНОМ

В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.9	Осуществление контроля соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-2.1	Применяет знание международных и российских стандартов безопасности и качества
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ТД.6	Выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.13	Организация процедур ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации
ТД.32	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов
Зн.1	Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
ПКос-2 .2	Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.1	Выбор технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции
ТД.2	Определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
ТД.33	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ТД.34	Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству пищевой продукции
У.3	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.9	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.10	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.5	Виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства
Зн.6	Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности
Зн.7	Виды и технологии производства продуктов питания из животного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности
Зн.8	Виды и технологии производства биотехнологической продукции для организаций пищевой и перерабатывающей промышленности
Зн.9	Виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.13	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве пищевой продукции

Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.15	Основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.16	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.17	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.18	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
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 переработки сырья
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
ТД.5	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
У.9	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-2 .3	Применяет принципы и методологию управления безопасностью и качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
13.017	АГРОНОМ

В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.2	Определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
ТД.3	Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля
ТД.6	Выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.14	Внедрение процедур обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени связей между потоками физических материалов и товаров с информационными потоками о них
ТД.30	Контроль технологических параметров и режимов производства и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технологической документации
ТД.32	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов
ТД.36	Управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.1	Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
Зн.2	Концепция всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества
Зн.4	Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Зн.16	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции

	Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-4		Способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-4.1		Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
	13.017	АГРОНОМ
	В	Организация производства продукции растениеводства
	В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
	У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.007		СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
	С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ТД.4	Проведение контроля пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля
	ТД.7	Проведение внутренних проверок (аудитов) системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, а также аудита поставщиков (второй стороной)
	ТД.8	Организация документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции
	ТД.9	Осуществление контроля соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
	ТД.10	Осуществление контроля содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции
	ТД.16	Определение видов и типов данных, подлежащих сбору и хранению, способов ведения и минимальных требований к ведению записей и архивных документов, в том числе к их хранению, в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров
	ТД.27	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
	ТД.28	Контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, температурных режимов и условий хранения сырья и готовой продукции, правильности расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной гигиены работников службы в процессе обработки на технологических линиях и хранения пищевой продукции
	ТД.31	Разработка методического обеспечения технологического контроля производства пищевой продукции
	ТД.32	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов
	ТД.33	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ТД.35	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, 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.4	Проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.6	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.7	Производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.10	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства и обращения на рынке пищевой продукции

У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.12	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.4	Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Зн.11	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
Зн.12	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции
Зн.16	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПКос-4 .2	Применяет знания требований нормативной и законодательной базы, в т.ч. с использованием соответствующих цифровых площадок, по контролю безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.4	Проведение контроля пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля
ТД.7	Проведение внутренних проверок (аудитов) системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, а также аудита поставщиков (второй стороной)
ТД.8	Организация документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции
ТД.9	Осуществление контроля соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
ТД.16	Определение видов и типов данных, подлежащих сбору и хранению, способов ведения и минимальных требований к ведению записей и архивных документов, в том числе к их хранению, в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров
ТД.23	Определение периодичности проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции
ТД.27	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ТД.28	Контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, температурных режимов и условий хранения сырья и готовой продукции, правильности расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной гигиены работников службы в процессе обработки на технологических линиях и хранения пищевой продукции
ТД.31	Разработка методического обеспечения технологического контроля производства пищевой продукции
ТД.32	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов
ТД.33	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ТД.35	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.6	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.7	Производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.1	Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
Зн.16	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.19	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Зн.20	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
У.7	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях
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 технологических линиях по производству пищевой продукции
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				227	244	60	24	36	62	30	32	62	27	35	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	60	24	36	60	28	32	60	25	35	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	75%	25%	12.2%	183	195	52	24	28	54	28	26	46	19	27	43	22	21
Б1.О	Обязательная часть					146	52	24	28	51	25	26	26	15	11	17	10	7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					49				3	3		20	4	16	26	12	14
Б2	Практика	39%	61%	0%	36	36	8		8	6		6	14	6	8	8	8	
Б2.О	Обязательная часть					14	8		8	6		6						
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					22							14	6	8	8	8	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
ФТД	Факультативы				2	4				2	2		2	2				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				51.6	-	47.5	55.8	-	54.1	48.8	-	48.8	52.5	-	53.9	51.6
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				48.9	-	49.2	33.9	-	49.2	49.2	-	49.9	53.7	-	51.6	51.6
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				26.2	-	26.1	27.3	-	26.9	26	-	22.9	26.6	-	26.7	27
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3229.95	-	447	467.4	-	451.3	445.8	-	293.25	442.7	-	314.85	367.65
		Блок Б2				287.34	-		160	-		120	-	2	2.67	-	2.67	
		Блок Б3				20	-			-			-			-		20
		Блок ФТД				68.5	-			-	32.25		-	36.25		-		
		Итого по всем блокам				3735.54	-	447	627.4	-	483.55	565.8	-	368	538.62	-	317.52	387.65
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					5	2	3	8	4	4	6	2	4	6	4	2
		ЗАЧЕТ (За)					12	6	6	6	4	2	6	3	3	3	1	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	2	2	4	2	2	3	2	1	1		1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1		1	1	1		1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)														1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					40.14%											
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						66.7%											
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						46.2%											

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	2
	<i>Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства</i>		
	<i>Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства</i>		
	<i>Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства</i>		
	<i>Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</i>		