

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет"
Институт пищевых производств и биотехнологии



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 4.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

Казанков Ю.М.

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Экспертиза качества и технология продуктов бродильных производств и виноделия

Кафедра: Оборудования пищевых производств

Факультет: пищевой инженерии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5л

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ Султанова Д.Ш./

Начальник УМУ

/ Лутфуллина Г.Г./

Начальник УМЦ

/ Китаева Л.А./

Декан

/ Поливанов М.А./

Зав. кафедрой

/ Николаев А.Н./

Ответственный за направление

/ Поливанов М.А./

Ответственный за ООП

/ Докучаева И.С./

Разработчик учебного плана

/ Харьков В.В./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31						
Числа	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
I																																																										
II																																																										
III																																																										
IV																																																										
V																																																										

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	6		14		19				19		20	
Дата начала/Номер недели	29 сентября 2020 г. 5		19 января 2021 г. 21		15 июня 2021 г. 42				12 января 2022 г. 20		15 июня 2022 г. 42	
Дата окончания/Номер недели	4 октября 2020 г. 5		1 февраля 2021 г. 22		3 июля 2021 г. 44				30 января 2022 г. 22		4 июля 2022 г. 44	
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность			21		28				21		27	
Дата начала/Номер недели			12 января 2023 г. 20		25 мая 2023 г. 39				12 января 2024 г. 20		25 мая 2024 г. 39	
Дата окончания/Номер недели			1 февраля 2023 г. 22		21 июня 2023 г. 42				1 февраля 2024 г. 22		20 июня 2024 г. 42	
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность			28									
Дата начала/Номер недели			9 марта 2025 г. 28									
Дата окончания/Номер недели			5 апреля 2025 г. 31									

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	38	38	35 4/6	35 4/6	27	174 2/6
Э Экзаменационные сессии	3	3	3 2/6	3 2/6	1 3/6	14 1/6
У Учебная практика			2			2
П Производственная практика				4	8	12
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4
К Каникулы	9	9	9	7	9 3/6	43 3/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	10 (60 дн)				
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.					
Итого	52	52	52	52	52	260
Студентов						
Групп						

Закрепленная кафедра		
Код	Наименование	Компетенции
68	Философии и истории науки	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2;
10	Государственного управления, истории, социологии	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2;
17	Иностранных языков в профессиональной коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
93	Инновационного предпринимательства, права и финансово-экономических дисциплин	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2;
21	Физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
22	Инноватики в химической технологии	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
10	Государственного управления, истории, социологии	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2;
35	Обучения на двуязычной основе	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
43	Промышленной безопасности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
92	Бизнес-статистики и экономики	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1;
75	Химической кибернетики	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
66	Физики	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
9	Высшей математики	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
44	Промышленной биотехнологии	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-2.1; ОПК-
13	Инженерной компьютерной графики и автоматизированного проектирования	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
33	Оборудования пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
32	Неорганической химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
37	Органической химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
2	Аналитической химии, сертификации и менеджмента качества	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
67	Физической и коллоидной химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
56	Технологии пищевых производств	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
85	Технологии мясных и молочных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
56	Технологии пищевых производств	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
1	Автоматизированных систем сбора и обработки информации	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1;
79	Холодильной техники и технологии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
82	Электропривода и электротехники	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
21	Физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-5.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-5.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-5.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2;

Закрепленная кафедра		
Код	Наименование	Компетенции
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2;
		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2;
		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2;
		ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2;
		УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2;
		ПК-2.2
33	Оборудования пищевых производств	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-3.1; ПК-
		3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-
33	Оборудования пищевых производств	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7;
		УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2;
33	Оборудования пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
33	Оборудования пищевых производств	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа	-
УК-1.2	Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач	-
УК-1.3	Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач	-
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	Знает виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	-
УК-2.2	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели, анализировать и выбирать альтернативные способы решения; оценивать ресурсы и ограничения и соблюдать правовые нормы при достижении профессиональных результатов	-
УК-2.3	Владеет навыками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией	-
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	-
УК-3.2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	-
УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде	-
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	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках	-
УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках	-
УК-4.3	Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках	-
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе	-
УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-5.3	Владеет навыками адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; конструктивного взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием признанных этических норм	-
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни	-
УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения	-
УК-6.3	Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни	-
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни	-
УК-7.2	Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	-
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	-
УК-8.2	Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии	-
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития	-
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде	-
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-10.2	Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений	-
УК-10.3	Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками	-
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
УК-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции	-
УК-11.2	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям	-
УК-11.3	Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону	-
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Знает прикладное современное программное обеспечение, применяемое в отрасли	-
ОПК-1.2	Умеет выбрать и применить оптимальную прикладную программу для решения конкретной задачи	-
ОПК-1.3	Владеет навыками применения цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Знает фундаментальные основы и методы исследований естественных наук, используемые для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-2.2	Умеет применять стандартные методики измерения параметров сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-2.3	Владеет навыками проведения исследований и анализа полученных результатов для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Знает теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчета современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-3.2	Умеет применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-3.3	Владеет навыками расчета, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
ОПК-4.1	Знает основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья и принципы организации производственных и технологических процессов, а так же факторы, влияющие на качество готовой продукции	-
ОПК-4.2	Умеет использовать основные правила технохимического контроля для обеспечения безопасности и качества на всех этапах производственного цикла производства продуктов питания из растительного сырья	-

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4.3	Владеет методами организации технологического процесса эффективного производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и производственного контроля качества готовой продукции	-
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
ОПК-5.1	Знает методы анализа и оценки экономических показателей профессиональной деятельности и подходы к принятию обоснованных управленческих решений	-
ОПК-5.2	Умеет проводить расчет показателей экономической эффективности в области профессиональной деятельности	-
ОПК-5.3	Владеет методами оценки и выявления резервов повышения эффективности использования ресурсов для реализации производственных технологических процессов в профессиональной сфере деятельности	-
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-3	Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расходов сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, энергии), организовывать и управлять технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-3.1	Знает виды и способы расчета материальных затрат (норм расходов сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, энергии), основы физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-3.2	Умеет определять нормы расходов сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, энергии, разрабатывать мероприятия по организации и управлению технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для совершенствования технологии производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-3.3	Владеет методами расчета материальных затрат, навыками по организации, управлению технологическими линиями (процессами) и выявлению объектов для улучшения технологии производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПК-4.1	Знает свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, влияющие на качество, безопасность и ресурсосбережение при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-4.2	Умеет вести контроль за соблюдением технологической дисциплины, разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции, анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-4.3	Владеет навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, методами выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-5	Способен применять передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-5.1	Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, современные критерии качества и безопасности продуктов питания, методы их контроля и обеспечения	-
ПК-5.2	Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности, способы организации производства для анализа технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	-

Индекс	Содержание	Тип
ПК-5.3	Владеет навыками автоматизированного проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	-
Тип задач проф. деятельности:	проектный	
ПК-1	Способен выполнять подбор технологического оборудования, разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-1.1	Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, оптимизации технологических процессов, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-1.2	Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования, потребность производства в техническом оснащении, рабочей силе при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-1.3	Владеет навыками подбора, организации и размещения технологического оборудования, применения способов эффективной работы трудового коллектива при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и техническую документацию по ведению технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-2.1	Знает правила документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-2.2	Умеет разрабатывать и технически обосновывать изменения в документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-2.3	Владеет способами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	-

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.04	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.06	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Б1.О.07	Самоорганизация и командная работа	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.08	Русский язык и деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.10	Экономика предприятия	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.11	Информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.12	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.13	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.14	Экология	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.15	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.17	Общая и неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.18	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.19	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.20	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.21	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.22	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.23	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.24	Системы управления технологическими процессами	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.26	Электротехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.В.02	Введение в направление подготовки	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.03	Компьютерные технологии в пищевой промышленности	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.04	Основы научных исследований	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.05	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.06	Сенсорный анализ продовольственных товаров	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.07	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.09	Общая технология пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.10	Система ХАССП на пищевом предприятии	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.11	Технология пива и безалкогольных напитков	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.12	Организация производственного контроля	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.13	Технология виноделия	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.14	Современные инструментальные методы и приборы для анализа сырья, полупродуктов и готовой продукции пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.15	Оборудование пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.16	Технология спирта и ликероводочного производства	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.17	Основы экспертизы и контроля качества пищевой продукции	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.18	Холодильные и сушильные технологии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.19	Принципы процессов разделения смесей	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.20	Экспертиза алкогольной и безалкогольной продукции	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01.01	Основы строительства и инженерное оборудование	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01.02	Основы инженерного строительства и сантехника	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02.01	Системы автоматизированного проектирования	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий отрасли	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.01	Технология транспорта и хранения пищевой продукции	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.02	Тара и упаковка пищевой продукции	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2	Практика	УК-1; УК-3; УК-6; УК-9; УК-10; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-6; УК-9; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(У)	Учебная практика (технологическая практика)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4; ПК-5
ФТД.01	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
ФТД.02	Ресурсосбережение в пищевой промышленности	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3