

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2023 15:32:44
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Государственный аграрный университет Северного Зауралья"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 2 от 23.09.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Институт: Инженерно-технологический

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР

Начальник УМУ

Директор ИТИ



Игловиков А.В. / Игловиков А.В./

Бердышев В.В. / Бердышев В.В./

Дорн Г.А. / Дорн Г.А./

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.02_20п_Продукты питания из растительного сырья_Технология хлеба.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра					
			Экзам	Зачет	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)						207	207	7452	7452	4504	3762	2624	324		26	28	28	26	28	26	25	20		
Обязательная часть						118	118	4248	4248	2362	2002	1742	144			26	28	28	12	9	6	9		
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	2			3	3	108	108	48	48	42	18			3							3	Философии и социально-гуманитарных наук
+	Б1.О.02	Иностранный язык	2	1		6	6	216	216	96	96	102	18		3	3							1	Иностранных языков
+	Б1.О.03	Философия		3		4	4	144	144	64	64	80					4						3	Философии и социально-
+	Б1.О.04	Экономическая теория		2		3	3	108	108	48	48	60				3							10	Экономики, организации и
+	Б1.О.05	Культура речи и делового общения		2		3	3	108	108	48	48	60				3							1	Иностранных языков
+	Б1.О.06	Психология		2		3	3	108	108	48	48	60				3							3	Философии и социально-
+	Б1.О.07	Социология		4		3	3	108	108	48	48	60						3					3	Философии и социально-
+	Б1.О.08	Правоведение		2		3	3	108	108	48	48	60				3							30	Техносферной безопасности
+	Б1.О.09	Химия	13	2		9	9	324	324	146	146	142	36		3	3	3						8	Общей химии им. И.Д.Комиссарова
+	Б1.О.10	Математика	1	2		5	5	180	180	120	80	42	18		3	2							5	Математики и информатики
+	Б1.О.11	Физика	4	23		9	9	324	324	204	144	102	18			3	3	3					34	Энергообеспечения сельского
+	Б1.О.12	Информатика и цифровые технологии		1		3	3	108	108	48	48	60			3								5	Математики и информатики
+	Б1.О.13	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		7		3	3	108	108	84	64	24									3		42	Технологии продуктов питания
+	Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности		7		3	3	108	108	48	48	60									3		30	Техносферной безопасности
+	Б1.О.15	Физическая культура и спорт		3		2	2	72	72	72	72						2						21	Физической культуры
+	Б1.О.16	Введение в профессиональную деятельность		1		3	3	108	108	84	64	24			3								42	Технологии продуктов питания
+	Б1.О.17	Основы управления проектами		5		3	3	108	108	48	48	60						3					10	Экономики, организации и
+	Б1.О.18	Экология		1		3	3	108	108	48	48	60			3								9	Экологии и рационального
+	Б1.О.19	Биология		1		4	4	144	144	64	64	80			4								20	Общей биологии
+	Б1.О.20	Основы растениеводства		3		3	3	108	108	48	48	60					3						18	Биотехнологии и селекции в
+	Б1.О.21	Основы животноводства		3		3	3	108	108	48	48	60					3						24	Технологии производства и
+	Б1.О.22	Основы законодательства в профессиональной деятельности		5		3	3	108	108	68	48	40						3					30	Техносферной безопасности
+	Б1.О.23	Основы научных исследований		4		3	3	108	108	84	64	24						3					42	Технологии продуктов питания
+	Б1.О.24	Экономика на предприятиях агропромышленного комплекса		6		3	3	108	108	68	48	40							3				10	Экономики, организации и управления АПК
+	Б1.О.25	Организация и управление производством		7		3	3	108	108	62	42	46									3		10	Экономики, организации и
+	Б1.О.26	Начертательная геометрия. Инженерная графика	1	2		6	6	216	216	138	98	60	18		4	2							35	Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики
+	Б1.О.27	Физико-химические основы переработки растительного сырья		6		3	3	108	108	84	64	24								3			42	Технологии продуктов питания
+	Б1.О.28	Биохимия		3		4	4	144	144	88	68	56					4						20	Общей биологии
+	Б1.О.29	Теоретическая механика		3		3	3	108	108	70	50	20	18				3						35	Лесного хозяйства, деревообработки
+	Б1.О.30	Электротехника и электроника		5		3	3	108	108	70	50	38							3				34	Энергообеспечения сельского
+	Б1.О.31	Теплотехника и хладотехника		3		3	3	108	108	50	50	58						3					34	Энергообеспечения сельского
+	Б1.О.32	Детали машин. Основы конструирования		4		3	3	108	108	70	50	38								3			35	Лесного хозяйства, деревообработки
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																						
-	Б1.О.ДВ.01.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		12456				328	328	328	328												21	Физической культуры
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						89	89	3204	3204	2142	1760	882	180					14	19	20	16	20		
+	Б1.В.01	Пищевая микробиология		4		3	3	108	108	50	50	58						3					40	Инфекционных и инвазионных
+	Б1.В.02	Пищевая химия		4		3	3	108	108	84	64	24						3					8	Общей химии им. И.Д.Комиссарова

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.02_20п_Продукты питания из растительного сырья_Технология хлеба.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра						
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование
																		з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.		
+	Б1.В.03	Санитарно-микробиологический контроль в пищевых производствах	5			4	4	144	144	100	80	26	18							4						42	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.04	Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции	6			4	4	144	144	84	64	42	18							4						42	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.05	Основы разработки продуктов питания из растительного сырья	4			4	4	144	144	84	64	42	18					4								42	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.06	Реология пищевых масс		8		3	3	108	108	90	72	18											3		42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.07	Технология хлеба	6	7	7	6	6	216	216	152	128	46	18								3	3				42	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.08	Технология макаронных изделий	8			4	4	144	144	92	72	34	18										4		42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.09	Технология кондитерских изделий	7	8	8	7	7	252	252	184	148	50	18									3	4		42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.10	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	7			4	4	144	144	100	80	26	18									4			42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.11	Технологическое оборудование отрасли	5	6	6	6	6	216	216	164	144	34	18						3	3					42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.12	Технологическое оборудование хлебозаводов		5		3	3	108	108	84	64	24								3					42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.13	Технохимический контроль хлебопекарного производства		8		3	3	108	108	90	72	18											3		42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.14	Бестарное хранение сырья для производства хлеба		6		3	3	108	108	68	48	40									3				42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.15	Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья	4			4	4	144	144	100	80	26	18				4								42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки		5		3	3	108	108	84	64	24							3						42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.17	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		6		4	4	144	144	116	96	28								4					42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.18	Экспресс-контроль продуктов питания из растительного сырья		5		3	3	108	108	70	50	38								3					42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.19	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5		6	6	216	216	154	128	44	18						3	3					42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7788		12	12	432	432	192	192	240										6	6						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Модуль по выбору 1.1 "Современные направления развития отрасли"		7788		12	12	432	432	192	192	240										6	6						
+	Б1.В.ДВ.01.01.0	Биотехнология в пищевом производстве		7		3	3	108	108	48	48	60										3			42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.ДВ.01.01.0	Функциональные пищевые продукты		7		3	3	108	108	48	48	60										3			42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.ДВ.01.01.0	Физиолого-функциональные ингредиенты для хлебопекарного производства		8		3	3	108	108	48	48	60											3		42	Технологии продуктов питания			
+	Б1.В.ДВ.01.01.0	Нанотехнологии в пищевой промышленности		8		3	3	108	108	48	48	60											3		42	Технологии продуктов питания			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Модуль по выбору 1.2 "Предпринимательство"		7788		12	12	432	432	192	192	240										6	6						
-	Б1.В.ДВ.01.02.0	Предпринимательство		7		3	3	108	108	48	48	60										3			10	Экономики, организации и			
-	Б1.В.ДВ.01.02.0	Менеджмент и маркетинг		7		3	3	108	108	48	48	60										3			10	Экономики, организации и			
-	Б1.В.ДВ.01.02.0	Бизнес-планирование		8		3	3	108	108	48	48	60											3		10	Экономики, организации и			
-	Б1.В.ДВ.01.02.0	Бухгалтерский учет и финансы		8		3	3	108	108	48	48	60											3		10	Экономики, организации и			
-	Б1.В.ДВ.01.03	Модуль по выбору 1.3 "Безопасность пищевых продуктов"		7788		12	12	432	432	192	192	240										6	6						
-	Б1.В.ДВ.01.03.0	Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов		7		3	3	108	108	48	48	60										3			42	Технологии продуктов питания			
-	Б1.В.ДВ.01.03.0	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		7		3	3	108	108	48	48	60										3			42	Технологии продуктов питания			
-	Б1.В.ДВ.01.03.0	Пути загрязнения растительного сырья и пищевых продуктов		8		3	3	108	108	48	48	60											3		42	Технологии продуктов питания			

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.02_20п_Продукты питания из растительного сырья_Технология хлеба.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	КР	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
-	Б1.В.ДВ.01.03.0	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		8		3	3	108	108	48	48	60										3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04	Модуль по выбору 1.4 "Методы управления качеством"		7788		12	12	432	432	192	192	240										6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Качество и конкурентоспособность продуктов питания		7		3	3	108	108	48	48	60										3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения		7		3	3	108	108	48	48	60										3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья		8		3	3	108	108	48	48	60										3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Системы качества для предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья		8		3	3	108	108	48	48	60										3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.05	Модуль по выбору 1.5 "Основы государства и права"		7788		12	12	432	432	192	192	240										6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Теория государства и права		7		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Трудовое право		7		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Административное право		8		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Гражданское право		8		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06	Модуль по выбору 1.6 "Безопасность труда"		7788		12	12	432	432	192	192	240										6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Производственная санитария и гигиена труда		7		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Производственная безопасность		7		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Экспертиза условий труда		8		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Организация охраны труда		8		3	3	108	108	48	48	60										3	30	Техносферной безопасности	
Блок 2.Практика								24	24	864	864	40	40	815	9			6		6		6	3	3	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								24	24	864	864	40	40	815	9			6		6		6	3	3	
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		2		6	6	216	216	40	40	176											42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		4		6	6	216	216			213	3						6				42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа		6		6	6	216	216			213	3								6		42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая практика		7		3	3	108	108			106.5	1.5									3	42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика		8		3	3	108	108			106.5	1.5									3	42	Технологии продуктов питания	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324			324									9		
Обязательная часть								9	9	324	324			324										9	
+	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8			3	3	108	108			108										3	42	Технологии продуктов питания	
+	Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8			6	6	216	216			216										6	42	Технологии продуктов питания	
ФТД.Факультативные дисциплины								1	1	36	36	18	18	18											
+	ФТД.01	Основы информационной культуры		1		1	1	36	36	18	18	18											5	Математики и информатики	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.03	Философия	
Б1.В.ДВ.01.02.01	Предпринимательство	
Б1.В.ДВ.01.02.02	Менеджмент и маркетинг	
Б1.В.ДВ.01.02.03	Бизнес-планирование	
Б1.В.ДВ.01.02.04	Бухгалтерский учет и финансы	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.01	Основы информационной культуры	
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
Б1.О.08	Правоведение	
Б1.О.17	Основы управления проектами	
Б1.О.22	Основы законодательства в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.05.01	Теория государства и права	
Б1.В.ДВ.01.05.02	Трудовое право	
Б1.В.ДВ.01.05.03	Административное право	
Б1.В.ДВ.01.05.04	Гражданское право	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.07	Социология	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.03	Философия	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.06	Психология	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.15	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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
Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.ДВ.01.06.01	Производственная санитария и гигиена труда	
Б1.В.ДВ.01.06.02	Производственная безопасность	
Б1.В.ДВ.01.06.03	Экспертиза условий труда	
Б1.В.ДВ.01.06.04	Организация охраны труда	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.07	Социология	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.24	Экономика на предприятиях агропромышленного комплекса	
Б1.О.25	Организация и управление производством	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
Б1.О.22	Основы законодательства в профессиональной деятельности	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.12	Информатика и цифровые технологии	
Б1.О.13	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.16	Введение в профессиональную деятельность	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.09	Химия	
Б1.О.10	Математика	
Б1.О.11	Физика	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.18	Экология	
Б1.О.19	Биология	
Б1.О.20	Основы растениеводства	
Б1.О.21	Основы животноводства	
Б1.О.23	Основы научных исследований	
Б1.О.26	Начертательная геометрия. Инженерная графика	
Б1.О.28	Биохимия	
Б1.О.29	Теоретическая механика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.30	Электротехника и электроника	
Б1.О.31	Теплотехника и хладотехника	
Б1.О.32	Детали машин. Основы конструирования	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
Б1.О.27	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.11	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.12	Технологическое оборудование хлебозаводов	
Б1.В.14	Бестарное хранение сырья для производства хлеба	
Б1.В.19	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.07	Технология хлеба	
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	
Б1.В.09	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.15	Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК
Б1.В.10	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.02	Пищевая химия	
Б1.В.03	Санитарно-микробиологический контроль в пищевых производствах	
Б1.В.05	Основы разработки продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.ДВ.01.01.01	Биотехнология в пищевом производстве	
Б1.В.ДВ.01.01.02	Функциональные пищевые продукты	
Б1.В.ДВ.01.01.03	Физиолого-функциональные ингредиенты для хлебопекарного производства	
Б1.В.ДВ.01.01.04	Нанотехнологии в пищевой промышленности	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПК
Б1.В.06	Реология пищевых масс	
Б1.В.13	Технохимический контроль хлебопекарного производства	
Б1.В.18	Экспресс-контроль продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.04.01	Качество и конкурентноспособность продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.04.02	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.04.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.04.04	Системы качества для предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-6	Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	ПК
Б1.В.04	Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции	
Б1.В.17	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.03.01	Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03.03	Пути загрязнения растительного сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03.04	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	