

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 23.07.2024 13:35:17
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Хохлова Е.В.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 07.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции

Институт: Технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский

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.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
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	Производственная практика	
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.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
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	
	Б1.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
	Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
	Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
	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	
	Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
	Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
	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	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
	Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
	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	Производственная практика	
	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.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
	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	
	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.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
	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.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
	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	

	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	
	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	
	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	
	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	
	Б1.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
	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	
	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	
	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	
	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	
	Б1.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
	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	
	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	
	Б1.О.35	Создание и реализация общественных проектов	
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	Производственная практика	
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	Производственная практика	
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	Производственная практика	
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	
	Б1.О.10	Физика	
	Б1.О.11	Информатика	
	Б1.О.12	Микробиология	
	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	
	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	

B1.O.17	Введение в профессиональную деятельность	
B1.O.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
B1.O.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
B1.O.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
B1.O.18	Генетика растений и животных	
B1.O.19	Технология производства продукции растениеводства	
B1.O.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	
B1.O.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
B1.O.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
B1.O.23.02	Биохимия продукции животноводства	
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.O2(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	
B1.O.08	Химия	
B1.O.09	Математика	
B1.O.10	Физика	
B1.O.11	Информатика	
B1.O.12	Микробиология	
B1.O.13	Сельскохозяйственная экология	
B1.O.14	Цифровые технологии в АПК	
B1.O.18	Генетика растений и животных	
B1.O.19	Технология производства продукции растениеводства	
B1.O.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	
B1.O.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
B1.O.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
B1.O.23.02	Биохимия продукции животноводства	
B1.O.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	-
B1.O.08	Химия	
B1.O.09	Математика	
B1.O.10	Физика	
B1.O.11	Информатика	
B1.O.12	Микробиология	
B1.O.13	Сельскохозяйственная экология	
B1.O.14	Цифровые технологии в АПК	
B1.O.17	Введение в профессиональную деятельность	
B1.O.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
B1.O.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
B1.O.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
B1.O.18	Генетика растений и животных	
B1.O.19	Технология производства продукции растениеводства	
B1.O.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	

Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
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	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(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	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б3.02(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	Технология производства продукции животноводства	
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	
ПКДпо-1		Выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ПКДпо-1.1		Способен осуществлять прием-сдачу сырья и расходных материалов, мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; регулирование параметров и режимов технологических операций, параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; упаковку и маркировку готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании; проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса	-
	Б1.В.02	Пекарь	
	Б1.В.02.01	Выполнение работ по должности пекаря	
	Б1.В.02.02	Практическая подготовка по должности пекаря	
	Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Пекарь"	
ПКДпо-1.2		Способен подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов; эксплуатировать оборудование для разделки и термической обработки теста, производства, упаковки и маркировки хлеба и хлебобулочных изделий; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба и хлебобулочных изделий; оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания	-
	Б1.В.02	Пекарь	
	Б1.В.02.01	Выполнение работ по должности пекаря	
	Б1.В.02.02	Практическая подготовка по должности пекаря	
	Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Пекарь"	
ПКДпо-1.3		Знает показатели качества, нормативы расхода, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве, основы технологии хлеба и хлебобулочных изделий; порядок и периодичность производственного контроля качества; назначение, принцип действия, устройство, правила эксплуатации и режимы работы оборудования; способы приготовления опары и закваски в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления теста; методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке	-

Б1.В.02	Пекарь	
Б1.В.02.01	Выполнение работ по должности пекаря	
Б1.В.02.02	Практическая подготовка по должности пекаря	
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Пекарь"	
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	Участвует 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	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
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	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
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	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПКос-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-3.1	Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения	-
Б1.В.01.02	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	

Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.2	Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции, используя современные цифровые средства и технологии	-
Б1.В.01.02	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б1.В.01.03	Технология мукомольного производства	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.05	Технология производства сахара	
Б1.В.01.06	Технология производства растительных масел	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.3	Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	-
Б1.В.01.03	Технология мукомольного производства	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.05	Технология производства сахара	
Б1.В.01.06	Технология производства растительных масел	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.4	Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	-
Б1.В.01.03	Технология мукомольного производства	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.05	Технология производства сахара	
Б1.В.01.06	Технология производства растительных масел	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	

Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.5	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	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б1.В.01.03	Технология мукомольного производства	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.05	Технология производства сахара	
Б1.В.01.06	Технология производства растительных масел	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-4.1	Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б1.В.01.12	Технология переработки плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.2	Определяет наиболее рациональные режимы хранения плодоовощной продукции с учетом ее качества и целевого назначения	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства	
Б1.В.01.02	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	

Б1.В.01.12	Технология переработки плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.3	Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки плодоовощной продукции, используя в том числе современные цифровые средства и технологии	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства	
Б1.В.01.02	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б1.В.01.12	Технология переработки плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.4	Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б1.В.01.12	Технология переработки плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.5	Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства	
Б1.В.01.02	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	

Б1.В.01.12	Технология переработки плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасности плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-5.1	Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности плодоовощной и растениеводческой продукции в соответствии с нормативной документацией	-
Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.01.09	Производственный контроль на предприятиях по переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
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.02	Методы и средства измерений	
ПКос-5.2	Осуществляет контроль показателей качества плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодоовощеводства и растениеводства	
Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.01.03	Технология мукомольного производства	
Б1.В.01.05	Технология производства сахара	
Б1.В.01.06	Технология производства растительных масел	
Б1.В.01.09	Производственный контроль на предприятиях по переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
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.02	Методы и средства измерений	
ПКос-5.3	Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодоовощеводства и растениеводства	
Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.01.03	Технология мукомольного производства	
Б1.В.01.05	Технология производства сахара	
Б1.В.01.06	Технология производства растительных масел	
Б1.В.01.09	Производственный контроль на предприятиях по переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
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.02	Методы и средства измерений	

ПКос-2	Способен обосновывать режимы хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	ПК
ПКос-2 1	Применяет знания об основных принципах хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	-
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2 .2	Применяет знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	-
Б1.В.01.02	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2 .3	Владеет методами контроля режимов хранения, обеспечивающих сохраняемость плодоовощной и растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	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-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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
Б1.0.01	История России	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.03	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
Б1.0.04	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
Б1.0.05	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
Б1.0.06	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
Б1.0.07	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
Б1.0.08	Химия	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.0.09	Математика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.10	Физика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.11	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
Б1.0.12	Микробиология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.13	Сельскохозяйственная экология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.14	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
Б1.0.15	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
Б1.0.16	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.0.17	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.0.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.0.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.0.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.0.18	Генетика растений и животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.19	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
Б1.0.19.01	Ботаника	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.19.02	Физиология и биохимия растений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.0.19.04	Растениеводство	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.0.19.05	Кормопроизводство	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.0.19.06	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	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; ОПК-5.1
Б1.О.20.01	Зоология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02.01	Морфология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02.02	Физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.03	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	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	УК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.21.01	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.21.02	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	УК-3.2; ОПК-4.3
Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.23.02	Биохимия продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.3
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	ОПК-1.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1
Б1.О.27	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	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	УК-9.2; УК-9.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.33	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	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.35	Создание и реализация общественных проектов	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.4; УК-4.4; УК-5.2
Б1.О.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Хранение и технология продуктов плодовоовощеводства и растениеводства	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-5.3

Б1.В.01.01	Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3
Б1.В.01.02	Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.5; ПКос-2 .2
Б1.В.01.03	Технология мукомольного производства	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-5.2; ПКос-5.3
Б1.В.01.04	Технология пряноароматического сырья и специй	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5
Б1.В.01.05	Технология производства сахара	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-5.2; ПКос-5.3
Б1.В.01.06	Технология производства растительных масел	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-5.2; ПКос-5.3
Б1.В.01.07	Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5
Б1.В.01.08	Биотехнология переработки растительного сырья	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5
Б1.В.01.09	Производственный контроль на предприятиях по переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3
Б1.В.01.10	Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5
Б1.В.01.11	Технология хранения плодов и овощей	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.12	Технология переработки плодов и овощей	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5
Б1.В.02	Пекарь	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.02.01	Выполнение работ по должности пекаря	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.02.02	Практическая подготовка по должности пекаря	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Пекарь"	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.ДВ.01	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	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	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.02	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	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	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-1.5; УК-2.1; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
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	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)	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)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1

Б2.О.01.05(У)	Технологическая практика по хранению и переработке плодовоовощной и растениеводческой продукции	ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01.06(У)	Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01.07(У)	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-1.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б2.В.01	Производственная практика	УК-1.1; УК-1.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
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-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б3.01(Г)	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)	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-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
ФТД	Факультативы	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3
ФТД.01	Физиология питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
ФТД.02	Методы и средства измерений	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО		
13.017	АГРОНОМ	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-2	
В	Организация производства продукции растениеводства	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-2	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-4; 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-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2	
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-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5	
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-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5	
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4	
ТД.8	Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5	
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-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5	
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-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5	
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-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-2 ; ПКдпо-1	
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
А/03.4	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебоуточных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1	
ТД.1	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.1	

ТД.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПКдпо-1.1	
ТД.3	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.1	
ТД.5	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.1	
ТД.6	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1.1	
ТД.7	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1.1	
ТД.8	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	ПКдпо-1.1	
У.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2	
У.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПКдпо-1.2	
У.3	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2	
У.4	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2	
У.5	Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2	
У.8	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1.2	
У.9	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1.2	

У.10	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.2	
У.12	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2	
У.18	Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям	ПКдпо-1.2	
У.19	Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания	ПКдпо-1.2	
Зн.1	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.3	
Зн.2	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.3	
Зн.3	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции	ПКдпо-1.3	
Зн.4	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.3	
Зн.5	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.3	
Зн.6	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПКдпо-1.3	
Зн.7	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПКдпо-1.3	
Зн.8	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.3	
Зн.11	Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухих дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста	ПКдпо-1.3	
Зн.17	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке	ПКдпо-1.3	

D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-2	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-2	
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-2 .2	
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.5; ПКос-4.2; ПКос-4.4	
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2	
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.5	
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5	
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.4; ПКос-4.5	
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	

У.7	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-2.3	
У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-2.3	
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-2.3	
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5	
Зн.6	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5; ПКос-4.3	
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-5.1; ПКос-5.2	
Зн.8	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5; ПКос-5.2	
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-4.4; ПКос-4.5	
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3	

D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-2	
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
ТД.2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПКос-5.1; ПКос-5.2	
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-5.2	
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.3	
У.2	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
У.3	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-5.2; ПКос-5.3	

У.4	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.2	
У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-5.1; ПКос-5.3	
У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
У.7	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-5.1; ПКос-5.2	
У.8	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-5.2	
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-2 .3	
У.10	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.2	
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	ПКос-5.2; ПКос-5.3	
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-4.4	
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3; ПКос-4.1	
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.4; ПКос-4.5	

Зн.6	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	ПКос-5.2; ПКос-5.3	
Зн.7	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
Зн.8	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
Зн.9	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
Зн.10	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-2	
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.4	
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.2	
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-3.2; ПКос-4.3	

У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-2 .3	
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5; ПКос-4.5	
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-2 .3	
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 продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.5; ПКос-4.5; ПКос-5.2; ПКос-2 .3	

Индекс	Содержание
ПКДпо-1	Выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПКДпо-1.1	Способен осуществлять прием-сдачу сырья и расходных материалов, мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; регулирование параметров и режимов технологических операций, параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; упаковку и маркировку готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании; проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
А/03.4	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.1	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ТД.3	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.5	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.6	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
ТД.7	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
ТД.8	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
ПКДпо-1.2	Способен подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов; эксплуатировать оборудование для разделки и термической обработки теста, производства, упаковки и маркировки хлеба и хлебобулочных изделий; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба и хлебобулочных изделий; оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
А/03.4	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
У.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
У.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У.3	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
У.4	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
У.5	Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
У.8	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
У.9	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
У.10	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

У.12	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
У.18	Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
У.19	Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
ПКдпо-1.3	Знает показатели качества, нормативы расхода, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве, основы технологии хлеба и хлебобулочных изделий; порядок и периодичность производственного контроля качества; назначение, принцип действия, устройство, правила эксплуатации и режимы работы оборудования; способы приготовления опары и закваски в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления теста; методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
А/03.4	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.1	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Зн.3	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
Зн.4	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Основа технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Зн.6	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Зн.7	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Зн.8	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Зн.11	Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
Зн.17	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
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
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

3н.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
3н.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
3н.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3н.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
3н.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
3н.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-1.2	Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии
13.017	АГРОНОМ
B	Организация производства продукции растениеводства
B/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
B/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных 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 автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
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 продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический
ПКос-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-3.1	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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.2	Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции, 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
Зн.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У.7	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.10	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
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 растительного сырья
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
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 продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-3.3	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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.4	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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3.5	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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях

У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.6	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.9	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
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 продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-4.1	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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Д	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Д/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Д/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Д/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-4.2	Определяет наиболее рациональные режимы хранения плодоовощной 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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Д	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Д/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-4.3	Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки плодоовощной продукции, используя в том числе 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
Зн.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Д	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Д/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У.7	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.6	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Д/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.2	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.10	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
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 растительного сырья
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-4.4	Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных 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, послепосевной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послепосевной 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, послепосевной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
У.14	Корректировать способы, режимы послепосевной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-4.5	Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности плодовоовощной 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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.9	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
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 продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасности плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-5.1	Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности плодоовощной и растениеводческой продукции в соответствии с нормативной документацией
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья
У.7	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-5.2	Осуществляет контроль показателей качества плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.3	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
У.4	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья
У.7	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
У.8	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
У.10	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
Зн.6	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных 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 автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
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 продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-5.3	Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.3	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
У.5	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
У.6	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
Зн.6	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
ПКос-2	Способен обосновывать режимы хранения плодоовощной и растениеводческой продукции
ПКос-2 .1	Применяет знания об основных принципах хранения плодоовощной и 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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Д	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Д/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-2 .2	Применяет знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения плодоовощной и 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
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Д	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Д/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-2 .3	Владеет методами контроля режимов хранения, обеспечивающих сохранность плодоовощной и растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Д	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Д/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных 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 автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
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 продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		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	29	33	60	29	31
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	60	24	36	60	28	32	60	27	33	60	29	31
Б1	Дисциплины (модули)	72%	28%	10.9%	183	195	52	24	28	54	28	26	46	21	25	43	21	22
Б1.О	Обязательная часть					140	52	24	28	48	25	23	23	13	10	17	10	7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					55				6	3	3	23	8	15	26	11	15
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)				50.9	-	48.5	53.2	-	53.6	48.4	-	53.1	48.1	-	54.1	49
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				50.9	-	49.2	50.8	-	49.2	49.2	-	49.2	53.7	-	53.7	49.2
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				26.1	-	26.6	27	-	26.6	24.6	-	25.8	24.9	-	26.2	26.8
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3299.5	-	447	485.55	-	451.3	437.9	-	343.5	413.95	-	313.85	406.45
		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				3675.34	-	447	645.55	-	483.55	557.9	-	381.75	416.62	-	316.52	426.45
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					5	2	3	7	4	3	6	2	4	7	4	3
		ЗАЧЕТ (За)					17	6	11	11	4	7	8	4	4	2	1	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	2	2	4	2	2	5	3	2	5	1	4
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1		1	2	1	1			
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)														1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39%											
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						64.2%											
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						47%											