

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 13:15:51
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10 от 30.04.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

35.04.04

Направление подготовки 35.04.04 Агрономия

Направленность (профиль) Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Направленно Технология производства и переработки растениеводческой продукции
сть

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС, № 708 от 26.07.2017)

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.017	АГРОНОМ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	производственно-технологический
-	организационно-управленческий
-	педагогический

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Календарный учебный график на 2026-2027 учебный год 1, 2 курса очной формы обучения 2026 года набора

Направление: 35.04.04 Агрономия

Направленность (профиль): Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шкагансов Заурби Лелович

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.04.2026 13:15:51

Уникальный программный ключ:

3182BED1FEA83D744F6EF5191B06FD00

[illegible]

Теоретическое обучение	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Э Экзаменационные сессии

☐ Научно-исслед. работа

П Производственная практика

Пд	Преддипломная практика
----	------------------------

Д	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
---	---

К	Каникулы
---	----------

* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

-	-	-	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подго	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.		
Считать в плане	Индекс	Наименование																					Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)										69	69	2484	2484	616	616	1607	261		27	21	21			
Обязательная часть										36	36	1296	1296	308	308	907	81		23	5	8			
+	Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований в агрономии	1							3	3	108	108	32	32	49	27		3				1	Агрономия
+	Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	1							3	3	108	108	32	32	49	27		3				11	Высшая математика и информатика
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык			1					3	3	108	108	32	32	76			3				12	Педагогика профессионального обучения и иностранные языки
+	Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации		3						3	3	108	108	24	24	84					3		18	Товароведение, туризм и право
+	Б1.О.05	Методика профессионального обучения		1						3	3	108	108	32	32	76			3				1	Агрономия
+	Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК		1						3	3	108	108	32	32	76			3				13	Управление
+	Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений			1					3	3	108	108	32	32	76			3				18	Товароведение, туризм и право
+	Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	3		12		3			15	15	540	540	92	92	421	27		5	5	5		1	Агрономия
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										33	33	1188	1188	308	308	700	180		4	16	13			
+	Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств	1							4	4	144	144	32	32	85	27		4				3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.02	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и	2							4	4	144	144	24	24	48	72			4			3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.03	Современные способы улучшения качества хлеба	2							3	3	108	108	24	24	57	27			3			3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.04	Современные способы хранения плодовоовощной продукции	3	2						5	5	180	180	48	48	105	27			2	3		3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.05	Инновационные технологии производства макаронных изделий		3						3	3	108	108	24	24	84					3		3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.06	Современные методы определения качества растительной продукции	3	2			3			5	5	180	180	60	60	93	27			2	3		3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		2						3	3	108	108	24	24	84				3				
+	Б1.В.ДВ.01.0	Современные технологии хранения и переработки масличных культур		2						3	3	108	108	24	24	84				3			3	Технология производства и переработки
-	Б1.В.ДВ.01.0	Использование достижений биотехнологии в переработке		2						3	3	108	108	24	24	84				3			3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3						2	2	72	72	24	24	48					2			
-	Б1.В.ДВ.02.0	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей		3						2	2	72	72	24	24	48					2		3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.ДВ.02.0	Технология крахмало-паточного производства		3						2	2	72	72	24	24	48					2		3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		2						2	2	72	72	24	24	48				2				
-	Б1.В.ДВ.03.0	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции		2						2	2	72	72	24	24	48				2			3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.ДВ.03.0	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков		2						2	2	72	72	24	24	48				2			3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		3						2	2	72	72	24	24	48					2			
-	Б1.В.ДВ.04.0	Инновационные технологии в бродильном производстве		3						2	2	72	72	24	24	48					2		3	Технология производства и переработки
+	Б1.В.ДВ.04.0	Современное производство быстрозамороженных картофеля,		3						2	2	72	72	24	24	48					2		3	Технология производства и переработки
Блок 2.Практика										42	42	1512	1512	4	4	1508			3	9	9	21		
Обязательная часть										42	42	1512	1512	4	4	1508			3	9	9	21		
+	Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа		1234						24	24	864	864	1	1	863			3	9	3	9	3	Технология производства и переработки
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая			34					9	9	324	324	1	1	323					3	6	3	Технология производства и переработки
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика, педагогическая			3					3	3	108	108	1	1	107					3		3	Технология производства и переработки
+	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная			4					6	6	216	216	1	1	215						6	3	Технология производства и переработки

-	-	-	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	Факт	Экспе р тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подго	Семе	Семе	Семе	Семе				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	Факт	Экспе р тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подго	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация											9	9	324	324	1	1	323						9			
+	БЗ.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы								9	9	324	324	1	1	323						9	3	Технология производства и переработки		
ФТД.Факультативы											2	2	72	72	28	28	44				1	1				
+	ФТД.01	Технология функциональных продуктов □		1						1	1	36	36	16	16	20			1				3	Технология производства и переработки сельскохозяйственной		
+	ФТД.02	Технология пектина и пектинопродуктов		2						1	1	36	36	12	12	24				1			3	Технология производства и переработки		

План Учебный план магистратуры '35.04.04 Агрономия Техн произ и перер раст прод ОФО 2026.plx', код направления 35.04.04, направленность (профиль) : Технология производства и пер

			Формы пром. атт.						з.е.	Итого акад.часов						Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Интер часы	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Код	Наименование				
Блок 1.Дисциплины (модули)											69	2484	616	616	1607	148	27	112	16	128	635	81	21	84	12	72	489	99	21	84	60	48	483	81							
Обязательная часть											36	1296	308	308	907	76	23	96		128	550	54	5	12		12	156		8	24	12	24	201	27							
+	Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований в агрономии	1							3	108	32	32	49	8	3	16		16	49	27																		1	Агрономия	
+	Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	1							3	108	32	32	49	8	3	16		16	49	27																11	Высшая математика и информатика			
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык			1					3	108	32	32	76	8	3			32	76																12	Педагогика профессионального обучения и иностранные языки				
+	Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации		3						3	108	24	24	84	6								3	12			12	84									18	Товароведение, туризм и право			
+	Б1.О.05	Методика профессионального обучения	1							3	108	32	32	76	8	3	16		16	76																1	Агрономия				
+	Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК		1						3	108	32	32	76	8	3	16		16	76																13	Управление				
+	Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений			1					3	108	32	32	76	8	3	16		16	76																18	Товароведение, туризм и право				
+	Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	3		12		3			15	540	92	92	421	22	5	16		16	148		5	12		12	156		5	12	12	12	117	27			1	Агрономия				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											33	1188	308	308	700	72	4	16	16		85	27	16	72	12	60	333	99	13	60	48	24	282	54							
+	Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств	1							4	144	32	32	85		4	16	16		85	27															3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.02	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и	2							4	144	24	24	48							4	12		12	48	72										3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.03	Современные способы улучшения качества хлеба	2							3	108	24	24	57	8						3	12	12		57	27									3	Технология производства и переработки					
+	Б1.В.04	Современные способы хранения плодовоошной продукции	3	2						5	180	48	48	105	14						2	12		12	48		3	12	12		57	27			3	Технология производства и переработки					
+	Б1.В.05	Инновационные технологии производства макаронных изделий		3						3	108	24	24	84	6											3	12	12		84					3	Технология производства и переработки					
+	Б1.В.06	Современные методы определения качества растительной продукции	3	2			3			5	180	60	60	93	18						2	12		12	48		3	12	12	12	45	27			3	Технология производства и переработки					
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		2						3	108	24	24	84	8						3	12		12	84																
+	Б1.В.ДВ.01.0	Современные технологии хранения и переработки масличных культур		2						3	108	24	24	84	8						3	12		12	84											3	Технология производства и переработки				
-	Б1.В.ДВ.01.0	Использование достижений биотехнологии в переработке		2						3	108	24	24	84	8						3	12		12	84											3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3						2	72	24	24	48	6											2	12		12	48											
-	Б1.В.ДВ.02.0	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей		3						2	72	24	24	48	6											2	12		12	48						3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.ДВ.02.0	Технология крахмало-паточного производства		3						2	72	24	24	48	6											2	12		12	48						3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		2						2	72	24	24	48	6						2	12		12	48																
-	Б1.В.ДВ.03.0	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции		2						2	72	24	24	48	6						2	12		12	48											3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.ДВ.03.0	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков		2						2	72	24	24	48	6						2	12		12	48											3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		3						2	72	24	24	48	6											2	12	12		48											
-	Б1.В.ДВ.04.0	Инновационные технологии в бродильном производстве		3						2	72	24	24	48	6											2	12	12		48						3	Технология производства и переработки				
+	Б1.В.ДВ.04.0	Современное производство быстрозамороженных картофеля,		3						2	72	24	24	48	6											2	12	12		48						3	Технология производства и переработки				
Блок 2.Практика											42	1512	4	4	1508		3				108		9				324		9			1	323		21			3	753		
Обязательная часть											42	1512	4	4	1508		3				108		9				324		9			1	323		21			3	753		
+	Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа		1234						24	864	1	1	863		3				108		9			324		3			108		9			1	323		3	Технология производства и переработки		
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая			34					9	324	1	1	323												3				108		6		1	215		3	Технология производства и переработки			
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика, педагогическая			3					3	108	1	1	107												3			1	107					3	Технология производства и переработки					
+	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная			4																																				

План Учебный план магистратуры '35.04.04 Агрономия Техн произ и перер раст прод ОФО 2026.plx', код направления 35.04.04, направленность (профиль) : Технология производства и пер

-	-	-	Формы пром. атт.							з.е.	Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Интер часы	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Код	Наименование
+	ФТД.02	Технология пектина и пектинопродуктов		2						1	36	12	12	24	4																					3	Технология производства и переработки

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.05	Методика профессионального обучения	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен решать задачи развития области профессиональной деятельности и (или) организации на основе анализа достижений науки и производства;	ОПК
Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен передавать профессиональные знания с учетом педагогических методик;	ОПК
Б1.О.05	Методика профессионального обучения	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, педагогическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать современные методы решения задач при разработке новых технологий в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	
Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен проводить научные исследования, анализировать результаты и готовить отчетные документы;	ОПК
Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований в агрономии	
Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен осуществлять технико-экономическое обоснование проектов в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен управлять коллективами и организовывать процессы производства.	ОПК
Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК -1	Способен провести анализ экономической эффективности технологических процессов, выбрать из них оптимальные для условий конкретного производства.	-
Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен провести экономическую оценку инвестиций и подготовить бизнес-планы производства и реализации конкурентоспособной продукции и оказания услуг	-
Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен оценивать риски при внедрении новых технологий	-
Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	
Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен осуществлять адаптацию современных систем управления качеством к конкретным условиям производства	-
Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен определить объемы производства отдельных видов растениеводческой продукции исходя из потребностей рынка	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи	
Б1.В.02	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и переработки масличных культур	
Б1.В.ДВ.01.02	Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Способен разрабатывать и реализовывать экологически безопасные приемы и технологии производства высококачественной продукции растениеводства с учетом свойств агроландшафтов и экономической эффективности	-
Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен обосновать специализации и виды выращиваемой продукции сельскохозяйственной организации	-
Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи	
Б1.В.02	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна	
Б1.В.04	Современные способы хранения плодовоовощной продукции	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Способен сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции	-
Б1.В.05	Инновационные технологии производства макаронных изделий	
Б1.В.06	Современные методы определения качества растительной продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	
Б1.В.ДВ.04.01	Инновационные технологии в бродильном производстве	
Б1.В.ДВ.04.02	Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9	Способен контролировать качество растениеводческой продукции на всех этапах технологического процесса производства	-
Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи	
Б1.В.03	Современные способы улучшения качества хлеба	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	-
Б1.В.04	Современные способы хранения плодовоовощной продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология крахмало-паточного производства	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11	Способен оценивать качество растениеводческой продукции с учетом ее последующего направления на переработку или хранение	-
Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи	
Б1.В.02	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна	
Б1.В.03	Современные способы улучшения качества хлеба	
Б1.В.04	Современные способы хранения плодоовощной продукции	
Б1.В.06	Современные методы определения качества растительной продукции	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и переработки масличных культур	
Б1.В.ДВ.01.02	Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология крахмало-паточного производства	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК - 12	Способен разработать новые продукты и полупродукты растениеводческой продукции с использованием новых видов сырья	-
Б1.В.05	Инновационные технологии производства макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.04.01	Инновационные технологии в бродильном производстве	
Б1.В.ДВ.04.02	Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология функциональных продуктов □	
ФТД.02	Технология пектина и пектинопродуктов	
ПК - 13	Способен разработать и совершенствовать технологии производства и переработки продукции растениеводства	-
Б1.В.03	Современные способы улучшения качества хлеба	
Б1.В.05	Инновационные технологии производства макаронных изделий	
Б1.В.06	Современные методы определения качества растительной продукции	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и переработки масличных культур	
Б1.В.ДВ.01.02	Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК -14	Способен провести повышение квалификации и тренинг сотрудников подразделений в области инновационной деятельности	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.05	Методика профессионального обучения	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, педагогическая	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК -15	Способен осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области агрономии	-
Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК - 16	Способен разрабатывать методики проведения экспериментов, осваивать новые методы исследования	-
Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований в агрономии	
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК - 17	Способен проводить консультации по инновационным технологиям в агрономии	-
Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	
Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	
Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований в агрономии	ОПК-4; ПК - 16
Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	УК-1; ОПК-4; ПК -15
Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	ОПК-3; ПК-3; ПК - 17
Б1.О.05	Методика профессионального обучения	УК-6; ОПК-2; ПК -14
Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	УК-2; УК-3; ОПК-6; ПК-4
Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений	ОПК-5; ПК -1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК - 17
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13
Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи	ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.02	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна	ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.03	Современные способы улучшения качества хлеба	ПК-9; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.04	Современные способы хранения плодоовощной продукции	ПК-7; ПК-10; ПК-11
Б1.В.05	Инновационные технологии производства макаронных изделий	ПК-8; ПК - 12; ПК - 13
Б1.В.06	Современные методы определения качества растительной продукции	ПК-8; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-5; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и переработки масличных культур	ПК-5; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.01.02	Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	ПК-5; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.02.01	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	ПК-10; ПК-11

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.	Б1.В.ДВ.02.02	Технология крахмало-паточного производства	ПК-10; ПК-11
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-8; ПК - 13
	Б1.В.ДВ.03.01	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	ПК-8; ПК - 13
	Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	ПК-8; ПК - 13
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-8; ПК - 12
	Б1.В.ДВ.04.01	Инновационные технологии в бродильном производстве	ПК-8; ПК - 12
	Б1.В.ДВ.04.02	Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	ПК-8; ПК - 12
	Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б2.О	Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
	Б2.О.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК - 12; ПК - 16; ПК - 17
	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая	УК-3; ОПК-6; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 13
	Б2.О.03(П)	Производственная практика, педагогическая	ОПК-2; ПК -14
	Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	УК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК -15
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б3.01		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
ФТД		Факультативы	ПК - 12
ФТД.01		Технология функциональных продуктов □	ПК - 12
ФТД.02		Технология пектина и пектинопродуктов	ПК - 12