

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2025 10:50:16
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Луганский государственный аграрный университет"
имени К.Е. Ворошилова" □

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 06.07.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор

Гнатюк С.И.

"06" июля 2023 г.

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии мяса и мясопродуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация:

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

| Код | Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты |
|--------|---|
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА |
| 22.003 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |

| Основной | Типы задач профессиональной деятельности |
|----------|--|
| + | технологический |
| + | организационно-управленческий |
| + | проектный |

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела _____ / Малич А.А./

Декан факультета пищевых технологий _____ / Коваленко А.В./

| - | - | - | - | Форма контроля | | | | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | | | | | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Закрепленная кафедра | |
|------------------------------------|---------------|--|-------------|----------------|-------------|-------------|----|----|--------|-----|------------|----------|-------------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----|----------------------|--|
| | | | | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Контр. | РГР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР | Конт роль | Пр. подгот. | Семест р 1 | Семест р 2 | Семест р 3 | Семест р 4 | Семест р 5 | Семест р 6 | Семест р 7 | Семест р 8 | Код | Наименование | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Блок/часть | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Контр. | РГР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР | Конт роль | Пр. подгот. | з.е. | Код | Наименование | |
| Блок 1. Дисциплины (модули) | | | | | | | | | | | | 204 | 204 | 7740 | 7740 | 4734 | 3708 | 2736 | 270 | | 24 | 30 | 24 | 30 | 25 | 30 | 23 | 18 | | |
| Обязательная часть | | | | | | | | | | | | 126 | 126 | 4932 | 4932 | 2808 | 2398 | 1989 | 135 | | 24 | 30 | 24 | 17 | 11 | 12 | 4 | 4 | | |
| + | Б1.О.01 | История России | Б1.О | 2 | | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 116 | 116 | 28 | | | | 4 | | | | | | | | 36 | Истории и педагогики |
| + | Б1.О.02 | Философия | Б1.О | 1 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 36 | 36 | 45 | 27 | | | 3 | | | | | | | | 37 | Философии |
| + | Б1.О.03 | Иностранный язык | Б1.О | 2 | 1 | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 48 | 48 | 96 | | | | 2 | 2 | | | | | | | 38 | Филологических дисциплин |
| + | Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | Б1.О | | 1 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 36 | 36 | 72 | | | | 3 | | | | | | | | 27 | Охраны труда |
| + | Б1.О.05 | Физическая культура и спорт | Б1.О | | 1 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 46 | 46 | 26 | | | | 2 | | | | | | | | 39 | Физического воспитания |
| + | Б1.О.06 | Основы российской государственности | Б1.О | | 1 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 52 | 52 | 20 | | | | 2 | | | | | | | | 37 | Философии |
| + | Б1.О.07 | Русский язык в профессиональной подготовке | Б1.О | | 1 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | 2 | | | | | | | | 38 | Филологических дисциплин |
| + | Б1.О.08 | Культура речи и деловое общение | Б1.О | | 2 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | 2 | | | | | | | 38 | Филологических дисциплин |
| + | Б1.О.09 | Современные информационные технологии | Б1.О | | 1 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | 2 | | | | | | | | 15 | Информационных технологий, математики и физики |
| + | Б1.О.10 | Введение в профессиональную деятельность | Б1.О | | 2 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 74 | 38 | 34 | | | | | 3 | | | | | | | 35 | Технологии мяса и мясопродуктов |
| + | Б1.О.11 | Экономика и финансовая грамотность | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | 2 | | | | | | 13 | Экономической теории и экономической безопасности |
| + | Б1.О.12 | Правоведение | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | 2 | | | | | | 14 | Аграрной экономики, управления и права |
| + | Б1.О.13 | Охрана труда | Б1.О | | 8 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | | | | | 2 | 27 | Охраны труда | |
| + | Б1.О.14 | Экология | Б1.О | | 4 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 36 | 36 | 72 | | | | | | 3 | | | | | | 33 | Экологии и природопользования |
| + | Б1.О.15 | Высшая математика | Б1.О | 2 | 1 | | | | 12 | | 6 | 6 | 216 | 216 | 100 | 100 | 116 | | | | 2 | 4 | | | | | | | 15 | Информационных технологий, математики и физики |
| + | Б1.О.16 | Теория вероятностей и математическая статистика | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 18 | 18 | | | | | 2 | | | | | | 15 | Информационных технологий, математики и физики |
| + | Б1.О.17 | Физика | Б1.О | 2 | | | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 82 | 82 | 98 | | | | | 5 | | | | | | | 15 | Информационных технологий, математики и физики |
| + | Б1.О.18 | Неорганическая химия | Б1.О | 1 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 80 | 54 | 1 | 27 | | | 3 | | | | | | | | 32 | Химии |
| + | Б1.О.19 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | Б1.О | | 2 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 80 | 58 | 28 | | | | | 3 | | | | | | | 32 | Химии |
| + | Б1.О.20 | Органическая и биорганическая химия | Б1.О | 2 | | | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 124 | 92 | 56 | | | | | 5 | | | | | | | 32 | Химии |
| + | Б1.О.21 | Физическая и коллоидная химия | Б1.О | 3 | 2 | | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 120 | 92 | 60 | | | | | 2 | 3 | | | | | | 32 | Химии |
| + | Б1.О.22 | Пищевая химия | Б1.О | | 5 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 46 | 28 | 26 | | | | | | | 2 | | | | | 32 | Химии |
| + | Б1.О.23 | Биохимия | Б1.О | 4 | 3 | | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 114 | 74 | 66 | | | | | | 2 | 3 | | | | | 32 | Химии |
| + | Б1.О.24 | Общая и пищевая микробиология | Б1.О | 4 | | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 62 | 62 | 82 | | | | | | | 4 | | | | | 11 | Качества и безопасности продукции АПК |
| + | Б1.О.25 | Инженерная и компьютерная графика | Б1.О | 1 | | | | | 1 | | 3 | 3 | 108 | 108 | 46 | 46 | 62 | | | | 3 | | | | | | | | 28 | Проектирование с/х объектов |
| + | Б1.О.26 | Прикладная механика | Б1.О | 3 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 44 | 44 | 46 | 18 | | | | | 3 | | | | | | 29 | Сопrotivления материалов и теоретической механики |
| + | Б1.О.27 | Электротехника | Б1.О | 3 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 38 | 38 | 52 | 18 | | | | | 3 | | | | | | 26 | Механизации производственных процессов в животноводстве |
| + | Б1.О.28 | Теплотехника | Б1.О | | 4 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 46 | 46 | 62 | | | | | | 3 | | | | | | 24 | Тракторов и автомобилей |
| + | Б1.О.29 | Процессы и аппараты пищевых производств | Б1.О | 6 | 5 | | | 6 | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 138 | 90 | 78 | | | | | | | 2 | 4 | | | | 33 | Технологии молока и молокопродуктов |
| + | Б1.О.30 | Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности | Б1.О | | | 6 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 70 | 46 | 38 | | | | | | | 3 | | | | | 34 | Технологии молока и молокопродуктов |
| + | Б1.О.31 | Растительное сырье в технологиях продуктов питания | Б1.О | | | 4 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 92 | 56 | 52 | | | | | | | 4 | | | | | 35 | Технологии мяса и мясопродуктов |
| + | Б1.О.32 | Биологическая безопасность пищевых систем | Б1.О | | 5 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 56 | 36 | 16 | | | | | | | 2 | | | | | 35 | Технологии мяса и мясопродуктов |
| + | Б1.О.33 | Автоматизация технологических процессов и производства | Б1.О | | 6 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 74 | 54 | 34 | | | | | | | 3 | | | | | 35 | Технологии мяса и мясопродуктов |
| + | Б1.О.34 | Производственный менеджмент | Б1.О | | 6 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 40 | 40 | 32 | | | | | | | 2 | | | | | 17 | Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК |
| + | Б1.О.35 | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | Б1.О | 5 | | | | 5 | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 66 | 66 | 87 | 27 | | | | | | 5 | | | | | 17 | Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК |
| + | Б1.О.36 | Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств | Б1.О | | | 7 | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 64 | 46 | 8 | | | | | | | 2 | | | | | 35 | Технологии мяса и мясопродуктов |
| + | Б1.О.37 | Предпринимательство и стартап | Б1.О | | 8 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 40 | 30 | 32 | | | | | | | | | | 2 | | 18 | Стратегического управления и организации производства в АПК |
| + | Б1.О.38 | Профессиональный диалог с работодателем | Б1.О | | 7 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 42 | 28 | 30 | | | | | | | 2 | | | | | 35 | Технологии мяса и мясопродуктов |
| + | Б1.О.39 | Системы управления и информационные технологии | Б1.О | 3 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 76 | 58 | 32 | | | | | | 3 | | | | | | 35 | Технологии мяса и мясопродуктов |
| + | Б1.О.ДВ.01 | Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | Б1.О | | 2467 | | | | | | | | 396 | 396 | 396 | 396 | | | | | | | | | | | | | 39 | Физического воспитания |
| + | Б1.О.ДВ.01.01 | Общая физическая подготовка | Б1.О | | 2467 | | | | | | | | 396 | 396 | 396 | 396 | | | | | | | | | | | | | 39 | Физического воспитания |
| - | Б1.О.ДВ.01.02 | Баскетбол | Б1.О | | 2467 | | | | | | | | 396 | 396 | 396 | 396 | | | | | | | | | | | | | 39 | Физического воспитания |
| - | Б1.О.ДВ.01.03 | Волейбол | Б1.О | | 2467 | | | | | | | | 396 | 396 | 396 | 396 | | | | | | | | | | | | | 39 | Физического воспитания |
| - | Б1.О.ДВ.01.04 | Футбол | Б1.О | | 2467 | | | | | | | | 396 | 396 | 396 | 396 | | | | | | | | | | | | | 39 | Физического воспитания |
| - | Б1.О.ДВ.01.05 | Силовая подготовка | Б1.О | | 2467 | | | | | | | | 396 | 396 | 396 | 396 | | | | | | | | | | | | | 39 | Физического воспитания |
| + | Б1.О.ДВ.02 | Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | | 2 | | | | | 14 | Аграрной экономики, управления и права |
| + | Б1.О.ДВ.02.01 | Технология проектной деятельности | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | 2 | | | | | | 14 | Аграрной экономики, управления и права |
| - | Б1.О.ДВ.02.02 | Программно-целевая деятельность | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | 2 | | | | | | 14 | Аграрной экономики, управления и права |
| + | Б1.О.ДВ.03 | Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | | 2 | | | | | 36 | Истории и педагогики |
| + | Б1.О.ДВ.03.01 | Психология социального взаимодействия | Б1.О | | 3 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 24 | 24 | 48 | | | | | | 2 | | | | | | 36 | Истории и педагогики |
| - | Б1.О.ДВ.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 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. | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.2 | Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.3 | Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-1.4 | Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи. | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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 | Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. | - |
| Б1.О.37 | Предпринимательство и стартап | |
| Б1.О.ДВ.02.01 | Технология проектной деятельности | |
| Б1.О.ДВ.02.02 | Программно-целевая деятельность | |
| Б1.В.01 | Промышленный дизайн и брендинг | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.2 | Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта. | - |
| Б1.О.37 | Предпринимательство и стартап | |
| Б1.О.ДВ.02.01 | Технология проектной деятельности | |
| Б1.О.ДВ.02.02 | Программно-целевая деятельность | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.3 | Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. | - |
| Б1.О.37 | Предпринимательство и стартап | |
| Б1.О.ДВ.02.01 | Технология проектной деятельности | |
| Б1.О.ДВ.02.02 | Программно-целевая деятельность | |
| Б1.В.01 | Промышленный дизайн и брендинг | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.4 | Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта. | - |
| Б1.О.37 | Предпринимательство и стартап | |

| | | | |
|--------|---------------|---|----|
| | Б1.О.ДВ.02.01 | Технология проектной деятельности | |
| | Б1.О.ДВ.02.02 | Программно-целевая деятельность | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3 | | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. | УК |
| УК-3.1 | | Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия. | - |
| | Б1.О.ДВ.03.01 | Психология социального взаимодействия | |
| | Б1.О.ДВ.03.02 | Лидерство и формирование команды | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.2 | | Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. | - |
| | Б1.О.ДВ.03.01 | Психология социального взаимодействия | |
| | Б1.О.ДВ.03.02 | Лидерство и формирование команды | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-3.3 | | Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу). | - |
| | Б1.О.ДВ.03.01 | Психология социального взаимодействия | |
| | Б1.О.ДВ.03.02 | Лидерство и формирование команды | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-3.4 | | Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды. | - |
| | Б1.О.ДВ.03.01 | Психология социального взаимодействия | |
| | Б1.О.ДВ.03.02 | Лидерство и формирование команды | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-4 | | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). | УК |
| УК-4.1 | | Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке. | - |
| | Б1.О.03 | Иностранный язык | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-4.2 | | Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов. | - |
| | Б1.О.03 | Иностранный язык | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-4.3 | | Демонстрирует знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации. | - |
| | Б1.О.03 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.07 | Русский язык в профессиональной подготовке | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-4.4 | | Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения. | - |
| | Б1.О.08 | Культура речи и деловое общение | |
| | Б1.О.38 | Профессиональный диалог с работодателем | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |

| | | |
|---------|---|----|
| УК-4.5 | Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения. | - |
| Б1.О.08 | Культура речи и деловое общение | |
| Б1.О.38 | Профессиональный диалог с работодателем | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. | УК |
| УК-5.1 | Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох истории, факторов многовекторности исторического развития общества. | - |
| Б1.О.01 | История России | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.01 | История Донбасса | |
| УК-5.2 | Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание мировых религий, философских и этических учений, а также этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей). | - |
| Б1.О.01 | История России | |
| Б1.О.06 | Основы российской государственности | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ФТД.01 | История Донбасса | |
| УК-5.3 | Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения. | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. | УК |
| УК-6.1 | Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. | - |
| Б1.О.10 | Введение в профессиональную деятельность | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты 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.10 | Введение в профессиональную деятельность | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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.10 | Введение в профессиональную деятельность | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-6.4 | Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. | - |
| Б1.О.10 | Введение в профессиональную деятельность | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты 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.05 | Физическая культура и спорт | |
| Б1.О.ДВ.01.01 | Общая физическая подготовка | |
| Б1.О.ДВ.01.02 | Баскетбол | |
| Б1.О.ДВ.01.03 | Волейбол | |
| Б1.О.ДВ.01.04 | Футбол | |
| Б1.О.ДВ.01.05 | Силовая подготовка | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-7.2 | Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. | - |
| Б1.О.05 | Физическая культура и спорт | |
| Б1.О.ДВ.01.01 | Общая физическая подготовка | |
| Б1.О.ДВ.01.02 | Баскетбол | |
| Б1.О.ДВ.01.03 | Волейбол | |
| Б1.О.ДВ.01.04 | Футбол | |
| Б1.О.ДВ.01.05 | Силовая подготовка | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. | УК |
| УК-8.1 | Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. | - |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.О.13 | Охрана труда | |
| Б1.О.14 | Экология | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-8.2 | Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. | - |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.О.13 | Охрана труда | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-8.3 | Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. | - |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.О.13 | Охрана труда | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-8.4 | Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества. | - |
| Б1.О.14 | Экология | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-8.5 | При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества | - |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | |
| ФТД.02 | Основы военной подготовки | |
| УК-9 | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | УК |
| УК-9.1 | Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. | - |

| | | |
|---------------|--|-----|
| Б1.О.ДВ.03.01 | Психология социального взаимодействия | |
| Б1.О.ДВ.03.02 | Лидерство и формирование команды | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-9.2 | Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. | - |
| Б1.О.ДВ.03.01 | Психология социального взаимодействия | |
| Б1.О.ДВ.03.02 | Лидерство и формирование команды | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| УК-10 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. | УК |
| УК-10.1 | Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе. | - |
| Б1.О.11 | Экономика и финансовая грамотность | |
| Б1.О.35 | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | |
| Б1.О.37 | Предпринимательство и стартап | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-10.2 | Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности. | - |
| Б1.О.11 | Экономика и финансовая грамотность | |
| Б1.О.35 | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | |
| Б1.О.37 | Предпринимательство и стартап | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению. | УК |
| УК-11.1 | Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями. | - |
| Б1.О.12 | Правоведение | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-11.2 | Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению. | - |
| Б1.О.12 | Правоведение | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-11.3 | Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии проявлениям экстремизма и терроризма. | - |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.О.12 | Правоведение | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности. | ОПК |
| ОПК-1.1 | Использует информационные технологии в профессиональной деятельности. | - |
| Б1.О.09 | Современные информационные технологии | |
| Б1.О.39 | Системы управления и информационные технологии | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

| | | |
|------------|--|-----|
| ОПК-1.2 | Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности. | - |
| Б1.О.09 | Современные информационные технологии | |
| Б1.О.39 | Системы управления и информационные технологии | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-1.3 | Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок. | - |
| Б1.О.09 | Современные информационные технологии | |
| Б1.О.39 | Системы управления и информационные технологии | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. | ОПК |
| ОПК-2.1 | Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям. | - |
| Б1.О.15 | Высшая математика | |
| Б1.О.16 | Теория вероятностей и математическая статистика | |
| Б1.О.17 | Физика | |
| Б1.О.18 | Неорганическая химия | |
| Б1.О.19 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.О.20 | Органическая и биорганическая химия | |
| Б1.О.21 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.О.22 | Пищевая химия | |
| Б1.О.23 | Биохимия | |
| Б1.О.24 | Общая и пищевая микробиология | |
| Б1.В.12 | Основы биоконверсии растительного сырья | |
| Б1.В.13 | Реология пищевых масс | |
| Б2.В.02(Н) | Производственная практика (научно- исследовательская работа) | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2.2 | Систематизирует результаты научных исследований. | - |
| Б1.О.16 | Теория вероятностей и математическая статистика | |
| Б1.О.17 | Физика | |
| Б1.О.19 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.О.20 | Органическая и биорганическая химия | |
| Б1.О.21 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.О.22 | Пищевая химия | |
| Б1.О.23 | Биохимия | |
| Б1.В.12 | Основы биоконверсии растительного сырья | |
| Б1.В.13 | Реология пищевых масс | |
| Б2.В.02(Н) | Производственная практика (научно- исследовательская работа) | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2.3 | Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности. | - |
| Б1.О.15 | Высшая математика | |

| | | |
|---------|--|-----|
| Б1.О.16 | Теория вероятностей и математическая статистика | |
| Б1.В.02 | Принципы функционирования пищевых систем | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-2.4 | Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности. | - |
| Б1.О.15 | Высшая математика | |
| Б1.О.16 | Теория вероятностей и математическая статистика | |
| Б1.О.17 | Физика | |
| Б1.В.02 | Принципы функционирования пищевых систем | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-2.5 | Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции. | - |
| Б1.О.24 | Общая и пищевая микробиология | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-2.6 | Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач. | - |
| Б1.О.18 | Неорганическая химия | |
| Б1.О.19 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.О.20 | Органическая и биорганическая химия | |
| Б1.О.21 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.О.22 | Пищевая химия | |
| Б1.О.23 | Биохимия | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. | ОПК |
| ОПК-3.1 | Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности. | - |
| Б1.О.25 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.О.26 | Прикладная механика | |
| Б1.О.29 | Процессы и аппараты пищевых производств | |
| Б1.В.09 | Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3.2 | Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники. | - |
| Б1.О.27 | Электротехника | |
| Б1.О.28 | Теплотехника | |
| Б1.О.29 | Процессы и аппараты пищевых производств | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-3.3 | Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проекторочных решений. | - |
| Б1.В.09 | Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3.4 | Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования. | - |
| Б1.О.27 | Электротехника | |

| | | |
|------------|---|-----|
| Б1.О.28 | Теплотехника | |
| Б1.О.29 | Процессы и аппараты пищевых производств | |
| Б1.В.06 | Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | |
| Б2.О.02(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-4 | Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции. | ОПК |
| ОПК-4.1 | Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции. | - |
| Б1.О.30 | Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности | |
| Б1.О.31 | Растительное сырье в технологиях продуктов питания | |
| Б1.В.05 | Пищевые и биологически активные добавки | |
| Б1.В.10 | Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях | |
| Б1.В.15 | Учебно-исследовательская работа | |
| Б2.О.02(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-4.2 | Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья. | - |
| Б1.В.15 | Учебно-исследовательская работа | |
| Б2.О.02(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-4.3 | Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств. | - |
| Б1.О.33 | Автоматизация технологических процессов и производства | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5 | Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики. | ОПК |
| ОПК-5.1 | Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики. | - |
| Б1.О.34 | Производственный менеджмент | |
| Б1.О.35 | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-5.2 | Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья. | - |
| Б1.О.34 | Производственный менеджмент | |
| Б1.О.35 | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОПК-5.3 | Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции. | - |
| Б1.О.34 | Производственный менеджмент | |
| Б1.О.35 | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5.4 | Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства. | - |
| Б1.О.34 | Производственный менеджмент | |

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| Б1.О.35 | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | |
| Б2.В.03(Пд) | Преддипломная практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Тип задач проф. деятельности: | технологический | |
| ПК 2 | Способен к повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрению прогрессивных технологий для выработки хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с заданным составом и свойствами. | - |
| ПК 2.1 | Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа эффективности технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.03 | Биотехнологические основы хлебопекарного производства | |
| Б1.В.04 | Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств | |
| Б2.В.02(Н) | Производственная практика (научно- исследовательская работа) | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 2.2 | Применяет эффективные способы ведения производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.03 | Биотехнологические основы хлебопекарного производства | |
| Б1.В.04 | Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств | |
| Б1.В.07 | Технология хлеба и макаронных изделий | |
| Б1.В.08 | Технология кондитерских изделий | |
| Б1.В.11 | Технология специализированных и функциональных продуктов питания | |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | |
| Б2.В.02(Н) | Производственная практика (научно- исследовательская работа) | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 2.3 | Владеет показателями эффективности технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.03 | Биотехнологические основы хлебопекарного производства | |
| Б1.В.04 | Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 5 | Способен разрабатывать технические задания на проектирование, модернизацию и реконструкцию предприятий по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| ПК 5.1 | Применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.06 | Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | |
| Б1.В.09 | Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | |
| Б2.О.02(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б2.В.03(Пд) | Преддипломная практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 5.2 | Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

| | | |
|---------------|--|----|
| ПК 5.3 | Проводит основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.07 | Технология хлеба и макаронных изделий | |
| Б1.В.08 | Технология кондитерских изделий | |
| Б2.В.02(Н) | Производственная практика (научно- исследовательская работа) | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 6 | Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| ПК 6.1 | Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции на предприятиях, производящих хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия. | - |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 6.2 | Пользуется профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Моделирование и оптимизация технологических процессов | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 6.3 | Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б2.В.03(Пд) | Преддипломная практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 7 | Способен к оценке условий хранения сырья для обеспечения качества и безопасности готовых изделий. | ПК |
| ПК 7.1 | Применяет методики ускоренного старения для прогнозирования сроков годности хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для обеспечения безопасности готовой продукции. | - |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Нутрициология | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Физиология питания | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 7.2 | Организует мероприятия по оценке сроков хранения сырья для обеспечения безопасности готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Нутрициология | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Физиология питания | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 7.3 | Владеет методам определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. | - |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Нутрициология | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Физиология питания | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 8 | Способен организовывать входной контроль сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовых изделий. | ПК |

| | | |
|-------------------------------|--|----|
| ПК 8.1 | Владеет методами проведения испытаний сырья, полуфабрикатов, технологических вспомогательных средств готовой продукции на различных этапах производства пищевых продуктов. | - |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | |
| Б2.В.03(Пд) | Преддипломная практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 8.2 | . Пользуется нормативно-технической документацией по проведению лабораторных исследований показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевой продукции. | - |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б2.В.03(Пд) | Преддипломная практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 8.3 | Определяет и анализирует качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. | - |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б2.В.03(Пд) | Преддипломная практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| Тип задач проф. деятельности: | организационно-управленческий | |
| ПК 1 | Способен обеспечивать качество хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. | ПК |
| ПК 1.1 | Владеет технологией маркетингового исследования рынка в области хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности. | - |
| Б1.О.36 | Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств | |
| Б1.В.11 | Технология специализированных и функциональных продуктов питания | |
| Б1.В.14 | Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 1.2 | Знает требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности. | - |
| Б1.О.31 | Растительное сырье в технологиях продуктов питания | |
| Б1.О.32 | Биологическая безопасность пищевых систем | |
| Б1.В.14 | Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б2.В.01(У) | Учебная ознакомительная практика | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 1.3 | Пользуется методами контроля и проводит анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности. | - |
| Б1.О.30 | Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности | |
| Б1.О.32 | Биологическая безопасность пищевых систем | |
| Б1.В.07 | Технология хлеба и макаронных изделий | |
| Б1.В.08 | Технология кондитерских изделий | |

| | | | |
|-------------------------------|---------------|---|----|
| | Б2.В.01(У) | Учебная ознакомительная практика | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 3 | | Способен применять современные методы производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. | - |
| ПК 3.1 | | Принимает участие в мероприятиях по внедрению систем качества на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| | Б1.О.36 | Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств | |
| | Б1.В.07 | Технология хлеба и макаронных изделий | |
| | Б1.В.08 | Технология кондитерских изделий | |
| | Б2.В.02(Н) | Производственная практика (научно- исследовательская работа) | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 3.2 | | Проводит стандартные сертификационные испытания производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции. | - |
| | Б1.О.36 | Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств | |
| | Б1.В.ДВ.02.01 | Технология переработки зерна | |
| | Б1.В.ДВ.02.02 | Глубокая переработка зерна | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 3.3 | | Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств. | - |
| | Б1.В.10 | Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях | |
| | Б1.В.ДВ.02.01 | Технология переработки зерна | |
| | Б1.В.ДВ.02.02 | Глубокая переработка зерна | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| Тип задач проф. деятельности: | | проектный | |
| ПК 4 | | Способен осуществлять оперативное управление процессом производства с хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий применением автоматизированных технологических линий. | ПК |
| ПК 4.1 | | Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| | Б1.В.06 | Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | |
| | Б1.В.13 | Реология пищевых масс | |
| | Б2.О.02(П) | Производственная технологическая практика | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 4.2 | | Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| | Б1.В.13 | Реология пищевых масс | |
| | Б1.В.14 | Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | |
| | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПК 4.3 | | Использует стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов предприятий хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. | - |
| | Б1.В.13 | Реология пищевых масс | |

| | | |
|---------|--|--|
| Б1.В.14 | Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

| Индекс | Блок/ часть | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------|-------------|---|---|
| Б1 | | Дисциплины (модули) | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-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-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3 |
| Б1.О | | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; 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-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2 |
| Б1.О.01 | Б1.О | История России | УК-5.1; УК-5.2 |
| Б1.О.02 | Б1.О | Философия | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.3 |
| Б1.О.03 | Б1.О | Иностранный язык | УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3 |
| Б1.О.04 | Б1.О | Безопасность жизнедеятельности | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.5; УК-11.3 |
| Б1.О.05 | Б1.О | Физическая культура и спорт | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.06 | Б1.О | Основы российской государственности | УК-5.2 |
| Б1.О.07 | Б1.О | Русский язык в профессиональной подготовке | УК-4.3 |
| Б1.О.08 | Б1.О | Культура речи и деловое общение | УК-4.4; УК-4.5 |
| Б1.О.09 | Б1.О | Современные информационные технологии | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 |
| Б1.О.10 | Б1.О | Введение в профессиональную деятельность | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4 |
| Б1.О.11 | Б1.О | Экономика и финансовая грамотность | УК-10.1; УК-10.2 |
| Б1.О.12 | Б1.О | Правоведение | УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3 |
| Б1.О.13 | Б1.О | Охрана труда | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3 |
| Б1.О.14 | Б1.О | Экология | УК-8.1; УК-8.4 |
| Б1.О.15 | Б1.О | Высшая математика | ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4 |
| Б1.О.16 | Б1.О | Теория вероятностей и математическая статистика | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4 |
| Б1.О.17 | Б1.О | Физика | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4 |
| Б1.О.18 | Б1.О | Неорганическая химия | ОПК-2.1; ОПК-2.6 |
| Б1.О.19 | Б1.О | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6 |
| Б1.О.20 | Б1.О | Органическая и биоорганическая химия | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6 |
| Б1.О.21 | Б1.О | Физическая и коллоидная химия | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6 |
| Б1.О.22 | Б1.О | Пищевая химия | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6 |
| Б1.О.23 | Б1.О | Биохимия | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6 |
| Б1.О.24 | Б1.О | Общая и пищевая микробиология | ОПК-2.1; ОПК-2.5 |
| Б1.О.25 | Б1.О | Инженерная и компьютерная графика | ОПК-3.1 |
| Б1.О.26 | Б1.О | Прикладная механика | ОПК-3.1 |
| Б1.О.27 | Б1.О | Электротехника | ОПК-3.2; ОПК-3.4 |
| Б1.О.28 | Б1.О | Теплотехника | ОПК-3.2; ОПК-3.4 |
| Б1.О.29 | Б1.О | Процессы и аппараты пищевых производств | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4 |
| Б1.О.30 | Б1.О | Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности | ОПК-4.1; ПК 1.3 |

| | | | |
|---------------|------|---|---|
| Б1.О.31 | Б1.О | Растительное сырье в технологиях продуктов питания | ОПК-4.1; ПК 1.2 |
| Б1.О.32 | Б1.О | Биологическая безопасность пищевых систем | ПК 1.2; ПК 1.3 |
| Б1.О.33 | Б1.О | Автоматизация технологических процессов и производства | ОПК-4.3 |
| Б1.О.34 | Б1.О | Производственный менеджмент | ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4 |
| Б1.О.35 | Б1.О | Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения | УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4 |
| Б1.О.36 | Б1.О | Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств | ПК 1.1; ПК 3.1; ПК 3.2 |
| Б1.О.37 | Б1.О | Предпринимательство и стартап | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2 |
| Б1.О.38 | Б1.О | Профессиональный диалог с работодателем | УК-4.4; УК-4.5 |
| Б1.О.39 | Б1.О | Системы управления и информационные технологии | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 |
| Б1.О.ДВ.01 | Б1.О | Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.01 | Б1.О | Общая физическая подготовка | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.02 | Б1.О | Баскетбол | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.03 | Б1.О | Волейбол | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.04 | Б1.О | Футбол | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.05 | Б1.О | Силовая подготовка | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.02 | Б1.О | Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4 |
| Б1.О.ДВ.02.01 | Б1.О | Технология проектной деятельности | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4 |
| Б1.О.ДВ.02.02 | Б1.О | Программно-целевая деятельность | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4 |
| Б1.О.ДВ.03 | Б1.О | Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2 |
| Б1.О.ДВ.03.01 | Б1.О | Психология социального взаимодействия | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2 |
| Б1.О.ДВ.03.02 | Б1.О | Лидерство и формирование команды | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2 |
| Б1.В | | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-2.1; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3 |
| Б1.В.01 | Б1.В | Промышленный дизайн и брендинг | УК-2.1; УК-2.3 |
| Б1.В.02 | Б1.В | Принципы функционирования пищевых систем | ОПК-2.3; ОПК-2.4 |
| Б1.В.03 | Б1.В | Биотехнологические основы хлебопекарного производства | ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3 |
| Б1.В.04 | Б1.В | Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств | ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3 |
| Б1.В.05 | Б1.В | Пищевые и биологически активные добавки | ОПК-4.1 |
| Б1.В.06 | Б1.В | Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | ОПК-3.4; ПК 5.1; ПК 4.1 |
| Б1.В.07 | Б1.В | Технология хлеба и макаронных изделий | ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3 |
| Б1.В.08 | Б1.В | Технология кондитерских изделий | ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3 |
| Б1.В.09 | Б1.В | Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | ОПК-3.1; ОПК-3.3; ПК 5.1 |
| Б1.В.10 | Б1.В | Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях | ОПК-4.1; ПК 3.3 |

| | | | |
|---------------|------|--|---|
| Б1.В.11 | Б1.В | Технология специализированных и функциональных продуктов питания | ПК 1.1; ПК 2.2 |
| Б1.В.12 | Б1.В | Основы биоконверсии растительного сырья | ОПК-2.1; ОПК-2.2 |
| Б1.В.13 | Б1.В | Реология пищевых масс | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3 |
| Б1.В.14 | Б1.В | Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 4.2; ПК 4.3 |
| Б1.В.15 | Б1.В | Учебно-исследовательская работа | ОПК-4.1; ОПК-4.2 |
| Б1.В.ДВ.01 | Б1.В | Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) | ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Б1.В | Нутрициология | ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Б1.В | Физиология питания | ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3 |
| Б1.В.ДВ.02 | Б1.В | Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | ПК 3.2; ПК 3.3 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Б1.В | Технология переработки зерна | ПК 3.2; ПК 3.3 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Б1.В | Глубокая переработка зерна | ПК 3.2; ПК 3.3 |
| Б1.В.ДВ.03 | Б1.В | Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) | ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Б1.В | Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Б1.В | Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий | ПК 5.2; ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2 |
| Б1.В.ДВ.04 | Б1.В | Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4) | ПК 6.1 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Б1.В | Моделирование и оптимизация технологических процессов | ПК 6.2 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Б1.В | Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий | ПК 6.1 |
| Б2 | | Практика | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 5.1; ПК 5.3; ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1 |
| Б2.О | | Обязательная часть | ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 2.2; ПК 5.1; ПК 8.1; ПК 4.1 |
| Б2.О.01(У) | Б2.О | Учебная технологическая практика | ПК 2.2; ПК 8.1 |
| Б2.О.02(П) | Б2.О | Производственная технологическая практика | ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 5.1; ПК 4.1 |
| Б2.В | | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.4; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 5.1; ПК 5.3; ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3 |
| Б2.В.01(У) | Б2.В | Учебная ознакомительная практика | ПК 1.2; ПК 1.3 |
| Б2.В.02(Н) | Б2.В | Производственная практика (научно-исследовательская работа) | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК 3.1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 5.3 |
| Б2.В.03(Пд) | Б2.В | Преддипломная практика | ОПК-5.4; ПК 5.1; ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3 |
| Б3 | | Государственная итоговая аттестация | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; 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-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3 |
| Б3.01 | Б3 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; 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-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3 |

| | | | |
|--------|-----|--|---|
| БЗ.02 | БЗ | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-4.1; УК-5.1; УК-6.1; УК-6.4; УК-8.1; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3 |
| ФТД | | Факультативные дисциплины | УК-5.1; УК-5.2; УК-8.5 |
| ФТД.01 | ФТД | История Донбасса | УК-5.1; УК-5.2 |
| ФТД.02 | ФТД | Основы военной подготовки | УК-8.5 |
| К.М | | Комплексные модули | |
| К.М.01 | К.М | Модуль 1 | |