

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 23.12.2025 11:49:38  
Уникальный программный ключ:  
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 9 от 25 июня 2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
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: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

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

/ Енин М.В./

Декан факультета пищевых технологий

/ Соколенко Н.М./

-	-	-	-	-	Форма контроля							з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
					Блок/ часть	Экза мен	Зачет	Зачет с оц	КП	КР	РГР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.						
Считать в плане	Индекс	Наименование										204	204	7672	7672	4510	3580	2789	373		25	26	26.5	30.5	29	29	27	11					
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																																	
<b>Обязательная часть</b>																																	
+	Б1.О.01	История России		Б1.0	2							4	4	144	144	116	116	28				4							45	Философии, истории и педагогики			
+	Б1.О.02	Философия		Б1.0	1							3	3	108	108	36	36	72			3								45	Философии, истории и педагогики			
+	Б1.О.03	Иностранный язык		Б1.0	2							4	4	144	144	48	48	96				4							38	Филологических дисциплин			
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		Б1.0		3						3	3	108	108	36	36	72				3							27	Охраны труда			
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		Б1.0		1						2	2	72	72	52	52	20			2							39	Физического воспитания				
+	Б1.О.06	Основы Российской государственности		Б1.0			1					2	2	72	72	24	24	48			2							45	Философии, истории и педагогики				
+	Б1.О.07	Речевая культура делового общения		Б1.0		2						3	3	108	108	36	36	72			3							38	Филологических дисциплин				
+	Б1.О.08	Высшая математика		Б1.0	2	1						6	6	216	216	100	100	116			2	4						15	Информационных технологий, математики и физики				
+	Б1.О.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта		Б1.0		1						2	2	72	72	24	24	48			2							15	Информационных технологий, математики и физики				
+	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность		Б1.0		1						3	3	108	108	56	56	52			3							35	Технологии мяса и мясопродуктов				
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность		Б1.0		4						2	2	72	72	24	24	48				2							13	Экономической теории и экономической безопасности			
+	Б1.О.12	Правоведение		Б1.0		3						2	2	72	72	24	24	48				2							44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права			
+	Б1.О.13	Охрана труда		Б1.0		5						2	2	72	72	24	24	48					2							27	Охраны труда		
+	Б1.О.14	Технология проектной деятельности		Б1.0		3						2	2	72	72	24	24	48				2							44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права			
+	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия		Б1.0		4						2	2	72	72	24	24	48				2							45	Философии, истории и педагогики			
+	Б1.О.16	Экология		Б1.0		2						3	3	108	108	36	36	72			3							33	Экологии и природопользования				
+	Б1.О.17	Физика		Б1.0	1							5	5	180	180	82	82	98			5							15	Информационных технологий, математики и физики				
+	Б1.О.18	Неорганическая химия		Б1.0	1							3	3	108	108	54	54	54			3							32	Химии				
+	Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		Б1.0			2					3	3	108	108	80	58	28			3							32	Химии				
+	Б1.О.20	Органическая и биоорганическая химия		Б1.0	2							5	5	180	180	124	92	56			5							32	Химии				
+	Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия		Б1.0	4	3						5	5	180	180	110	82	52	18			2.5	2.5						32	Химии			
+	Б1.О.22	Пищевая химия		Б1.0	5							2	2	72	72	46	28	26				2							32	Химии			
+	Б1.О.23	Биохимия		Б1.0	4	3						5	5	180	180	114	74	48	18			2	3						32	Химии			
+	Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология		Б1.0	4							4	4	144	144	62	62	73	9			4							11	Качества и безопасности продукции АПК			
+	Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика		Б1.0	1							1	3	3	108	108	46	46	62		3							28	Проектирование с/х объектов				
+	Б1.О.26	Прикладная механика		Б1.0	3							3	3	108	108	44	44	46	18			3							29	Сопротивления материалов и теоретической механики			
+	Б1.О.27	Основы биоконсервации растительного сырья		Б1.0		5						3	3	108	108	72	44	36				3							32	Химии			
+	Б1.О.28	Процессы и аппараты пищевых производств		Б1.0	6	5	6					6	6	216	216	138	90	56	22				2	4						34	Технологии молока и молокопродуктов		
+	Б1.О.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		Б1.0		6						3	3	108	108	70	46	38					3							34	Технологии молока и молокопродуктов		
+	Б1.О.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания		Б1.0	5	3	4					12	12	432	432	240	176	156	36			3	4	5									
+	Б1.О.30.01	Товароведение продуктов питания из растительного сырья		Б1.0		3						3	3	108	108	36	36	72				3							35	Технологии мяса и мясопродуктов			
+	Б1.О.30.02	Глубокая переработка зерна		Б1.0		4						4	4	144	144	100	70	26	18			4							35	Технологии мяса и мясопродуктов			
+	Б1.О.30.03	Растительное сырье в технологиях продуктов питания		Б1.0	5							5	5	180	180	104	70	58	18			5							35	Технологии мяса и мясопродуктов			
+	Б1.О.31	Экономика и организация производства		Б1.0	5	5						7	7	252	252	106	106	146					7										
+	Б1.О.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения		Б1.0	5							5	5	180	180	66	66	114					5							44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права		
+	Б1.О.31.02	Производственный менеджмент		Б1.0		5						2	2	72	72	40	40	32					2							44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права		
+	Б1.О.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств		Б1.0	6	5						4	4	144	144	120	82	24					2	2									
+	Б1.О.32.01	Биологическая безопасность пищевых систем		Б1.0		5						2	2	72	72	56	36	16					2							35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.О.32.02	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем		Б1.0	6							2	2	72	72	64	46	8					2							35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.О.33	Предпринимательство и стартап		Б1.0		7						2	2	72	72	40	30	32						2							18	Стратегического управления и организации производства в АПК	
+	Б1.О.34	Системы управления и информационные технологии		Б1.0	3							3	3	108	108	76	58	14	18			3							35	Технологии мяса и мясопродуктов			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>													81	81	3244	3244	2202	1642	808	234			6	13	6	20	25	11					
+	Б1.В.01	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производства		Б1.В	6	5	4					13	13	468	468	305	212	109	54				5	3	5								



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.	-
Б1.0.02	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.	-
Б1.0.02	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.	-
Б1.0.02	Философия	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-1.4	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	-
Б1.0.02	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.	-
Б1.0.14	Технология проектной деятельности	
Б1.0.33	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-2.2	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.	-
Б1.0.14	Технология проектной деятельности	
Б1.0.33	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-2.3	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.	-
Б1.0.14	Технология проектной деятельности	
Б1.0.33	Предпринимательство и стартап	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Обучение служением	
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	-
Б1.0.14	Технология проектной деятельности	
Б1.0.33	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-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.	-
Б1.0.12	Правоведение	
Б1.0.15	Психология социального взаимодействия	
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.	-
Б1.0.15	Психология социального взаимодействия	
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).	-
Б1.0.15	Психология социального взаимодействия	
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.	-
Б1.0.15	Психология социального взаимодействия	
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.	-
Б1.0.03	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.	-
Б1.0.03	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.	-
Б1.0.07	Речевая культура делового общения	
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.	-
Б1.0.07	Речевая культура делового общения	
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.	-
Б1.0.07	Речевая культура делового общения	
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.	-
Б1.0.01	История России	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

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).	-
Б1.0.01	История России	
Б1.0.02	Философия	
Б1.0.06	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-5.3	Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения.	-
Б1.0.02	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.	-
Б1.0.10	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.	-
Б1.0.10	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.	-
Б1.0.10	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.	-
Б1.0.10	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.	-
Б1.0.05	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.02.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.02.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	
Б1.В.ДВ.02.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	
Б1.В.ДВ.02.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Футбол	
Б1.В.ДВ.02.05	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – 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.	-
Б1.0.05	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.02.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.02.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	

Б1.В.ДВ.02.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	
Б1.В.ДВ.02.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Футбол	
Б1.В.ДВ.02.05	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – 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.	-
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.0.13	Охрана труда	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	-
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.0.13	Охрана труда	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-8.3	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций. При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	-
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.0.13	Охрана труда	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Основы военной подготовки	
УК-8.4	Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества.	-
Б1.0.16	Экология	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.	-
Б1.0.15	Психология социального взаимодействия	
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.	-
Б1.0.15	Психология социального взаимодействия	
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.	-
Б1.0.11	Экономика и финансовая грамотность	
Б1.0.31	Экономика и организация производства	
Б1.0.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.0.33	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.	-

Б1.0.11	Экономика и финансовая грамотность	
Б1.0.31	Экономика и организация производства	
Б1.0.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.0.33	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.	-
Б1.0.12	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.	-
Б1.0.12	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.	-
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.0.12	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.	-
Б1.0.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	
Б1.0.34	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.	-
Б1.0.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1.3	Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок.	-
Б1.0.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	
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.	-
Б1.0.08	Высшая математика	
Б1.0.17	Физика	
Б1.0.18	Неорганическая химия	
Б1.0.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.0.20	Органическая и биоорганическая химия	

Б1.0.21	Физическая и колloidная химия	
Б1.0.22	Пищевая химия	
Б1.0.23	Биохимия	
Б1.0.24	Общая и пищевая микробиология	
Б1.0.27	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.08	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	
<b>ОПК-2.2</b>	Систематизирует результаты научных исследований.	-
Б1.0.17	Физика	
Б1.0.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.0.20	Органическая и биоорганическая химия	
Б1.0.21	Физическая и колloidная химия	
Б1.0.22	Пищевая химия	
Б1.0.23	Биохимия	
Б1.0.27	Основы биоконверсии растительного сырья	
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	
<b>ОПК-2.3</b>	Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.0.08	Высшая математика	
Б1.В.01	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.03	Принципы функционирования пищевых систем	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
<b>ОПК-2.4</b>	Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.0.08	Высшая математика	
Б1.0.17	Физика	
Б1.В.01	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.03	Принципы функционирования пищевых систем	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
<b>ОПК-2.5</b>	Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции.	-
Б1.0.24	Общая и пищевая микробиология	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
<b>ОПК-2.6</b>	Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.	-
Б1.0.18	Неорганическая химия	
Б1.0.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.0.20	Органическая и биоорганическая химия	
Б1.0.21	Физическая и колloidная химия	
Б1.0.22	Пищевая химия	

Б1.0.23	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.	-
Б1.0.25	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.0.26	Прикладная механика	
Б1.В.05	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.	-
Б1.0.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.10	Электротехника	
Б1.В.11	Теплотехника	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-3.3	Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектировочных решений.	-
Б1.В.05	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.	-
Б1.0.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий (с автоматизацией)	
Б1.В.10	Электротехника	
Б1.В.11	Теплотехника	
Б2.0.02(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.	-
Б1.0.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.0.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
Б1.0.30.01	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	
Б1.0.30.03	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
Б1.В.06	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.06.01	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.07	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
Б1.В.07.02	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.09	Учебно-исследовательская работа	
Б2.0.02(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.	-
Б1.0.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
Б1.0.30.01	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.09	Учебно-исследовательская работа	
Б2.0.02(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.В.02	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий (с автоматизацией)	
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.	-
Б1.0.31	Экономика и организация производства	
Б1.0.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.0.31.02	Производственный менеджмент	
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.	-
Б1.0.31	Экономика и организация производства	
Б1.0.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.0.31.02	Производственный менеджмент	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-5.3	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции.	-
Б1.0.31	Экономика и организация производства	
Б1.0.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.0.31.02	Производственный менеджмент	
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.	-
Б1.0.31	Экономика и организация производства	
Б1.0.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.0.31.02	Производственный менеджмент	
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.01	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.01	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.02	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	

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.01	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.01	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.02	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.03.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.03.02	Технология макаронных изделий	
Б1.В.04	Технология и производство кондитерских изделий	
Б1.В.04.01	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
Б1.В.07.01	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.01	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.01	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.01.02	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
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.02	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий (с автоматизацией)	
Б1.В.05	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.	-
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.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.03.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.03.02	Технология макаронных изделий	

Б1.В.04	Технология и производство кондитерских изделий	
Б1.В.04.01	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.04	Технология и производство кондитерских изделий	
Б1.В.04.02	Химия вкуса, цвета, аромата 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.	-
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.06	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.06.02	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	
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 методами 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.	-

51.В.06	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
51.В.06.02	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
52.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
52.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.В.06	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
51.В.06.02	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
52.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.В.06	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
51.В.06.02	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
52.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.О.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
51.О.32.02	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	
51.В.07	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
51.В.07.01	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.О.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
51.О.30.03	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
51.О.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
51.О.32.01	Биологическая безопасность пищевых систем	
52.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.О.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
51.О.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
51.О.32.01	Биологическая безопасность пищевых систем	

51.В.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
51.В.03.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
51.В.04	Технология и производство кондитерских изделий	
51.В.04.01	Технология кондитерских изделий	
52.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.0.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
51.0.32.02	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	
51.В.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
51.В.03.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
51.В.03.02	Технология макаронных изделий	
51.В.04	Технология и производство кондитерских изделий	
51.В.04.01	Технология кондитерских изделий	
52.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.0.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
51.0.30.02	Глубокая переработка зерна	
51.0.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
51.0.32.02	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.0.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
51.0.30.02	Глубокая переработка зерна	
51.В.06	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
51.В.06.01	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.В.02	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий (с автоматизацией)	
52.0.02(П)	Производственная технологическая практика	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

53.02	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.	-
51.В.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
51.В.03.02	Технология макаронных изделий	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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.	-
51.В.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
51.В.03.02	Технология макаронных изделий	
53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.02	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-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 5.3; ПК 6.1; 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
Б1.0		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-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-4.2; 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
Б1.0.01	Б1.0	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.02	Б1.0	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.03	Б1.0	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
Б1.0.04	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-11.3
Б1.0.05	Б1.0	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.0.06	Б1.0	Основы российской государственности	УК-5.2
Б1.0.07	Б1.0	Речевая культура делового общения	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
Б1.0.08	Б1.0	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.0.09	Б1.0	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.10	Б1.0	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
Б1.0.11	Б1.0	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.0.12	Б1.0	Правоведение	УК-3.1; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.13	Б1.0	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.0.14	Б1.0	Технология проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.0.15	Б1.0	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.0.16	Б1.0	Экология	УК-8.4
Б1.0.17	Б1.0	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4
Б1.0.18	Б1.0	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.6
Б1.0.19	Б1.0	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.20	Б1.0	Органическая и биоорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.21	Б1.0	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.22	Б1.0	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.23	Б1.0	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.24	Б1.0	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.5
Б1.0.25	Б1.0	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.1
Б1.0.26	Б1.0	Прикладная механика	ОПК-3.1
Б1.0.27	Б1.0	Основы биоконверсии растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.28	Б1.0	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.0.29	Б1.0	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ОПК-4.1; ПК 1.3
Б1.0.30	Б1.0	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 1.2; ПК 3.2; ПК 3.3

51.0.30.01	Б1.0	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4.1; ОПК-4.2
51.0.30.02	Б1.0	Глубокая переработка зерна	ПК 3.2; ПК 3.3
51.0.30.03	Б1.0	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ОПК-4.1; ПК 1.2
Б1.0.31	Б1.0	Экономика и организация производства	УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.0.31.01	Б1.0	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
Б1.0.31.02	Б1.0	Производственный менеджмент	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.0.32	Б1.0	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2
Б1.0.32.01	Б1.0	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК 1.2; ПК 1.3
Б1.0.32.02	Б1.0	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	ПК 1.1; ПК 3.1; ПК 3.2
Б1.0.33	Б1.0	Предпринимательство и стартап	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2
Б1.0.34	Б1.0	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7.1; УК-7.2; ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК 1.1; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.3; ПК 6.1; 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	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производств	ОПК-2.3; ОПК-2.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
Б1.В.01.01	Б1.В	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
Б1.В.01.02	Б1.В	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
Б1.В.01.03	Б1.В	Принципы функционирования пищевых систем	ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.В.02	Б1.В	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий (с автоматизацией)	ОПК-3.4; ОПК-4.3; ПК 5.1; ПК 4.1
Б1.В.03	Б1.В	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.03.01	Б1.В	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3
Б1.В.03.02	Б1.В	Технология макаронных изделий	ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.04	Б1.В	Технология и производство кондитерских изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3; ПК 6.1
Б1.В.04.01	Б1.В	Технология кондитерских изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3
Б1.В.04.02	Б1.В	Химия вкуса, цвета, аромата кондитерских изделий	ПК 6.1
Б1.В.05	Б1.В	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ОПК-3.1; ОПК-3.3; ПК 5.1
Б1.В.06	Б1.В	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	ОПК-4.1; ПК 3.3; ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
Б1.В.06.01	Б1.В	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	ОПК-4.1; ПК 3.3
Б1.В.06.02	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.07	Б1.В	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	ОПК-4.1; ПК 1.1; ПК 2.2

51.В.07.01	Б1.В	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	ПК 1.1; ПК 2.2
51.В.07.02	Б1.В	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-4.1
Б1.В.08	Б1.В	Реология пищевых масс	ОПК-2.1
Б1.В.09	Б1.В	Учебно-исследовательская работа	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.В.10	Б1.В	Электротехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.В.11	Б1.В	Теплотехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
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)	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.02.03	Б1.В	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.02.04	Б1.В	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Футбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.02.05	Б1.В	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Силовая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
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
Б3.02	Б3	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-2.3; УК-8.3

ФТД.01	ФТД	Обучение служением	УК-2.3
ФТД.02	ФТД	Основы военной подготовки	УК-8.3
К.М		Комплексные модули	
К.М.01	К.М	Модуль 1	