

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"

УТВЕРЖДАЮ

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый  
проректор

Гнатюк С.И.  
"25" июня 2025 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: бакалавр
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

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				
				Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	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														з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.				
Блок 1.Дисциплины (модули)										204	204	7672	7672	4510	3580	2789	373		25	26	26.5	30.5	29	29	27	11		
Обязательная часть										123	123	4428	4428	2308	1938	1981	139		25	26	20.5	17.5	23	9	2			
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	2						4	4	144	144	116	116	28			4						45	Философии, истории и педагогики		
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1						3	3	108	108	36	36	72		3							45	Философии, истории и педагогики		
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2						4	4	144	144	48	48	96			4						38	Филологических дисциплин		
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		3					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	52	52	20		2							39	Физического воспитания		
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О			1				2	2	72	72	24	24	48		2							45	Философии, истории и педагогики		
+	Б1.О.07	Речевая культура делового общения	Б1.О		2					3	3	108	108	36	36	72			3						38	Филологических дисциплин		
+	Б1.О.08	Высшая математика	Б1.О	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.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		1					3	3	108	108	56	56	52		3							35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		4					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					44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права		
+	Б1.О.13	Охрана труда	Б1.О		5					2	2	72	72	24	24	48					2				27	Охраны труда		
+	Б1.О.14	Технология проектной деятельности	Б1.О		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.О		4					2	2	72	72	24	24	48					2				45	Философии, истории и педагогики		
+	Б1.О.16	Экология	Б1.О		2					3	3	108	108	36	36	72			3						33	Экологии и природопользования		
+	Б1.О.17	Физика	Б1.О	1						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	54	54	54		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 биоорганическая химия	Б1.О	2						5	5	180	180	124	92	56			5						32	Химии		
+	Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	4	3					5	5	180	180	110	82	52	18				2.5	2.5			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	48	18				2	3			32	Химии		
+	Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	Б1.О	4						4	4	144	144	62	62	73	9				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	Сопротивления материалов и теоретической механики		
+	Б1.О.27	Основы биоконверсии растительного сырья	Б1.О		5					3	3	108	108	72	44	36					3				32	Химии		
+	Б1.О.28	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О	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.О		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.О	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.О		3					3	3	108	108	36	36	72					3				35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.О.30.02	Глубокая переработка зерна	Б1.О			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.О	5						5	5	180	180	104	70	58	18					5			35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.О.31	Экономика и организация производства	Б1.О	5	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.О	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.О		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.О	6	5					4	4	144	144	120	82	24					2	2						
+	Б1.О.32.01	Биологическая безопасность пищевых систем	Б1.О		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.О	6						2	2	72	72	64	46	8						2			35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.О.33	Предпринимательство и стартап	Б1.О		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.О	3						3	3	108	108	76	58	14	18				3				35	Технологии мяса и мясопродуктов		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										81	81	3244	3244	2202	1642	808	234				6	13	6	20	25	11		
+	Б1.Б.01	Физико-химические и биотехнологические основы кондитерского и хлебопекарного производств	Б1.Б	6	5	4				13	13	468	468	305	212	109	54					5	3	5				
+	Б1.Б.01.01	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	Б1.Б				4			5	5	180	180	105	78	48	27								35	Технологии мяса и мясопродуктов		

+	Б1.В.01.02	Биотехнологические основы хлебопечного производства	Б1.В	6						5	5	180	180	124	88	56										5			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.01.03	Принципы функционирования пищевых систем	Б1.В		5					3	3	108	108	76	46	5	27									3			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.02	Технологическое оборудование хлебопечных, кондитерских и макаронных предприятий (с автоматизацией)	Б1.В	7			7			8	8	288	288	153	108	99	36										8		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	Б1.В	78	6	67	8			15	15	540	540	370	266	125	45									7	5	3			
+	Б1.В.03.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Б1.В	8		67	8			11	11	396	396	282	210	69	45									5	3	3	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.03.02	Технология макаронных изделий	Б1.В	7	6					4	4	144	144	88	56	56										2	2		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.04	Технология и производство кондитерских изделий	Б1.В	7			68			13	13	468	468	312	204	129	27									5	5	3			
+	Б1.В.04.01	Технология кондитерских изделий	Б1.В	7		6				10	10	360	360	236	164	97	27									5	5		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.04.02	Химия вкуса, цвета, аромата кондитерских изделий	Б1.В			8				3	3	108	108	76	40	32													3	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.05	Проектирование хлебопечных, кондитерских и макаронных предприятий	Б1.В	7			7			4	4	144	144	90	60	45	9										4		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.06	Производственный контроль и учет на хлебопечных, кондитерских и макаронных предприятиях	Б1.В	8		7				6	6	216	216	140	100	49	27										3	3			
+	Б1.В.06.01	Производственный контроль и учет на хлебопечных, кондитерских и макаронных предприятиях	Б1.В	8						3	3	108	108	60	40	48													3	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.06.02	Методы исследования сырья и готовых хлебопечных, кондитерских и макаронных изделий	Б1.В		7					3	3	108	108	80	60	1	27											3		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.07	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	Б1.В	5			4			7	7	252	252	176	112	40	36								4	3					
+	Б1.В.07.01	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	Б1.В	5						3	3	108	108	84	56	6	18										3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.07.02	Пищевые и биологически активные добавки	Б1.В			4				4	4	144	144	92	56	34	18								4					35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.08	Реология пищевых масс	Б1.В		6					3	3	108	108	76	56	32											3			34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.09	Учебно-исследовательская работа	Б1.В		8					2	2	72	72	60	40	12													2	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.10	Электротехника	Б1.В		3					3	3	108	108	38	38	70								3						26	Механизации производственных процессов в животноводстве
+	Б1.В.11	Теплотехника	Б1.В		3					3	3	108	108	46	46	62								3						23	Тракторов и автомобилей
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	Б1.В		4					4	4	144	144	108	72	36								4							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	Б1.В		4					4	4	144	144	108	72	36								4						35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	Б1.В		4					4	4	144	144	108	72	36								4						35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	Б1.В		2467							328	328	328	328																
+	Б1.В.ДВ.02.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка	Б1.В		2467							328	328	328	328															39	Физического воспитания
-	Б1.В.ДВ.02.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	Б1.В		2467							328	328	328	328															39	Физического воспитания
-	Б1.В.ДВ.02.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	Б1.В		2467							328	328	328	328															39	Физического воспитания
-	Б1.В.ДВ.02.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Футбол	Б1.В		2467							328	328	328	328															39	Физического воспитания
-	Б1.В.ДВ.02.05	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Силовая подготовка	Б1.В		2467							328	328	328	328															39	Физического воспитания
Блок 2.Практика										27	27	972	972	468		504				6			6		6			9			
Обязательная часть										12	12	432	432	216		216					6			6		6					
+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	Б2.О		4					6	6	216	216	144		72								6					35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	Б2.О		6					6	6	216	216	72		144									6				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										15	15	540	540	252		288				6								9			
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	Б2.В		2					6	6	216	216	144		72				6									35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Б2.В		8					3	3	108	108	36		72												3	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В		8					6	6	216	216	72		144											6	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9	324	324	24	24	300											9				
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3	8						3	3	108	108	6	6	102												3	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3	8						6	6	216	216	18	18	198												6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
ФТД.Факультативные дисциплины										6	6	216	216	104	104	112							3	3							
+	ФТД.01	Обучение служением	ФТД		6					3	3	108	108	36	36	72									3				45	Философии, истории и педагогики	
+	ФТД.02	Основы военной подготовки	ФТД		7					3	3	108	108	68	68	40											3		40	Военная кафедра	
К.М.Комплексные модули																															
+	К.М.01	Модуль 1	К.М																												

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.14	Технология проектной деятельности	
Б1.О.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.О.14	Технология проектной деятельности	
Б1.О.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.О.14	Технология проектной деятельности	
Б1.О.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.О.14	Технология проектной деятельности	
Б1.О.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.О.12	Правоведение	
Б1.О.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.О.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.О.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.О.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.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.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.О.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.О.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.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	

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.02	Философия	
Б1.О.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.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.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.О.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.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-8.2		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. При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	-
	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	
	ФТД.02	Основы военной подготовки	
УК-8.4		Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества.	-
	Б1.О.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.О.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.О.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.О.11	Экономика и финансовая грамотность	
	Б1.О.31	Экономика и организация производства	
	Б1.О.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
	Б1.О.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.О.11	Экономика и финансовая грамотность	
	Б1.О.31	Экономика и организация производства	
	Б1.О.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
	Б1.О.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.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 и системы искусственного интеллекта	
	Б1.О.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.О.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.О.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.О.08	Высшая математика	
	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.О.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	
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований.	-
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.20	Органическая и биоорганическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	
Б1.О.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	
ОПК-2.3	Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.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	
ОПК-2.4	Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.08	Высшая математика	
Б1.О.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	
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 биоорганическая 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.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.О.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 проектных 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.О.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.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.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
	Б1.О.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
	Б1.О.30.01	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.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.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.О.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
Б1.О.30.01	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.09	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.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.О.31	Экономика и организация производства	
Б1.О.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.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.О.31	Экономика и организация производства	
Б1.О.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.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.О.31	Экономика и организация производства	
Б1.О.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.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.О.31	Экономика и организация производства	
Б1.О.31.01	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.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 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.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.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.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 8.3		Определяет и анализирует качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.	-
	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	
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.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
	Б1.О.32.02	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	
	Б1.В.07	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
	Б1.В.07.01	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
	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.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
	Б1.О.30.03	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
	Б1.О.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
	Б1.О.32.01	Биологическая безопасность пищевых систем	
	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.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
	Б1.О.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
	Б1.О.32.01	Биологическая безопасность пищевых систем	

	Б1.В.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
	Б1.В.03.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
	Б1.В.04	Технология и производство кондитерских изделий	
	Б1.В.04.01	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.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
	Б1.О.32.02	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	
	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 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.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
	Б1.О.30.02	Глубокая переработка зерна	
	Б1.О.32	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	
	Б1.О.32.02	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	
	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.О.30	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	
	Б1.О.30.02	Глубокая переработка зерна	
	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	
	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.02	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий (с автоматизацией)	
	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.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.03.02	Технология 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.03	Технология и производство хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.03.02	Технология 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-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.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-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-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.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-5.2; УК-5.3
	Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
	Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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	Речевая культура делового общения	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
	Б1.О.08	Б1.О	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4
	Б1.О.09	Б1.О	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	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-3.1; 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	Технология проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
	Б1.О.15	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.16	Б1.О	Экология	УК-8.4
	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	Основы биоконверсии растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2
	Б1.О.28	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.2; ОПК-3.4
	Б1.О.29	Б1.О	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ОПК-4.1; ПК 1.3
	Б1.О.30	Б1.О	Товароведение растительного сырья в технологиях продуктов питания	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 1.2; ПК 3.2; ПК 3.3

	Б1.О.30.01	Б1.О	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4.1; ОПК-4.2
	Б1.О.30.02	Б1.О	Глубокая переработка зерна	ПК 3.2; ПК 3.3
	Б1.О.30.03	Б1.О	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ОПК-4.1; ПК 1.2
	Б1.О.31	Б1.О	Экономика и организация производства	УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
	Б1.О.31.01	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.31.02	Б1.О	Производственный менеджмент	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
	Б1.О.32	Б1.О	Системы менеджмента качества и биологической безопасности пищевых производств	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2
	Б1.О.32.01	Б1.О	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК 1.2; ПК 1.3
	Б1.О.32.02	Б1.О	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем	ПК 1.1; ПК 3.1; ПК 3.2
	Б1.О.33	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.34	Б1.О	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

	Б1.В.07.01	Б1.В	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	ПК 1.1; ПК 2.2
	Б1.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	