

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 07.08.2025 10:26:30
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 № 7 от 28.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор

Гнатюк С.И.
"28" июня 2024 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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

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		Курс 5		Закрепленная кафедра	
				Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт- ное	Факт	Эксперт- ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контр- оль	Пр. подгот	Семестр р 1	Семестр р 2	Семестр р 3	Семестр р 4	Семестр р 5	Семестр р 6	Семестр р 7	Семестр р 8	Семестр р 9	Семестр р 10	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть																											
Блок 1.Дисциплины (модули)									204	204	7344	7344	774	770	6390	180		23	28	17.5	28.5	21	22	25	24	15				
Обязательная часть									123	123	4428	4428	490	486	3758	180		23	28	17.5	16.5	16	9	5	6	2				
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	1					4	4	144	144	58	58	86			4									36	Истории и педагогики		
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1					3	3	108	108	10	10	62	36		3									37	Философии		
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2					4	4	144	144	14	14	130				4								38	Филологических дисциплин		
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		1				3	3	108	108	10	10	98			3									27	Охраны труда		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	Б1.О		1				2	2	72	72	8	8	64			2									39	Физического воспитания		
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О			2			2	2	72	72	8	8	64				2								37	Философии		
+	Б1.О.07	Речевая культура делового общения	Б1.О		1				3	3	108	108	10	10	98			3									38	Филологических дисциплин		
+	Б1.О.08	Высшая математика	Б1.О	2	1				6	6	216	216	22	22	158	36		2	4								15	Информационных технологий, математики и физики		
+	Б1.О.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	Б1.О		2				2	2	72	72	8	8	64				2								15	Информационных технологий, математики и физики		
+	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	Б1.О		2				3	3	108	108	10	10	98				3								35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		3				2	2	72	72	8	8	64					2							13	Экономической теории и экономической безопасности		
+	Б1.О.12	Правоведение	Б1.О		3				2	2	72	72	8	8	64					2							14	Аграрной экономики, управления и права		
+	Б1.О.13	Охрана труда	Б1.О			8			2	2	72	72	8	8	64									2			27	Охраны труда		
+	Б1.О.14	Технология проектной деятельности	Б1.О		4				2	2	72	72	8	8	64					2							14	Аграрной экономики, управления и права		
+	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия	Б1.О		3				2	2	72	72	8	8	64					2							36	Истории и педагогики		
+	Б1.О.16	Экология	Б1.О		3				3	3	108	108	10	10	98					3							33	Экологии и природопользования		
+	Б1.О.17	Физика	Б1.О	2					5	5	180	180	18	18	162				5								15	Информационных технологий, математики и физики		
+	Б1.О.18	Неорганическая химия	Б1.О	1					3	3	108	108	10	10	62	36		3									32	Химии		
+	Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О			2			3	3	108	108	10	10	98				3								32	Химии		
+	Б1.О.20	Органическая и биоорганическая химия	Б1.О	2					5	5	180	180	18	18	162				5								32	Химии		
+	Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	4	3				5	5	180	180	20	20	124	36				2.5	2.5						32	Химии		
+	Б1.О.22	Пищевая химия	Б1.О		6				2	2	72	72	8	8	64						2						32	Химии		
+	Б1.О.23	Биохимия	Б1.О	5	4				5	5	180	180	18	18	162					2	3						32	Химии		
+	Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	Б1.О	5					4	4	144	144	14	14	130					4							11	Качества и безопасности продукции АПК		
+	Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика	Б1.О	1					3	3	108	108	10	10	98			3									28	Проектирование с/х объектов		
+	Б1.О.26	Прикладная механика	Б1.О	3					3	3	108	108	10	10	98					3							29	Сопротивления материалов и теоретической механики		
+	Б1.О.27	Электротехника	Б1.О		4				3	3	108	108	10	10	98					3							26	Механизации производственных процессов в животноводстве		
+	Б1.О.28	Теплотехника	Б1.О		4				3	3	108	108	10	10	98					3							23	Тракторов и автомобилей		
+	Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О	6	5		6		6	6	216	216	22	22	158	36					2	4					34	Технологии молока и молокопродуктов		
+	Б1.О.30	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	Б1.О		7				3	3	108	108	10	10	98							3					34	Технологии молока и молокопродуктов		
+	Б1.О.31	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	Б1.О	4					4	4	144	144	14	14	130					4							35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.О.32	Биологическая безопасность пищевых систем	Б1.О		5				2	2	72	72	8	8	64					2							35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.О.33	Автоматизация технологических процессов и производства	Б1.О		6				3	3	108	108	8	8	100						3						35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.О.34	Производственный менеджмент	Б1.О		7				2	2	72	72	8	8	64							2					17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК		
+	Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	Б1.О	5				5	5	5	180	180	18	18	162					5							17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК		
+	Б1.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	Б1.О			8			2	2	72	72	8	8	64								2				35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	Б1.О		8				2	2	72	72	12	8	60								2				18	Стратегического управления и организации производства в АПК		
+	Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	Б1.О		9				2	2	72	72	8	8	64									2			35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	Б1.О	3					3	3	108	108	10	10	98					3							35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									81	81	2916	2916	284	284	2632					12	5	13	20	18	13					
+	Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	Б1.В		5				1	1	36	36	4	4	32					1							35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	Б1.В	6					3	3	108	108	10	10	98						3						35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.В.03	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	Б1.В	7					5	5	180	180	18	18	162							5					35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.В.04	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	Б1.В	4					5	5	180	180	18	18	162					5							35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	Б1.В			4			4	4	144	144	14	14	130					4							35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Б1.В	7			7		5	5	180	180	18	18	162							5					35	Технологии мяса и мясoпродуктов		
+	Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	Б1.В	789				9	11	11	396	396	38	38	358							5	3	3			35	Технологии мяса и мясoпродуктов		

+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	Б1.В	78					10	10	360	360	36	36	324									5	5			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Б1.В	8			8		4	4	144	144	14	14	130										4			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.10	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	Б1.В	8					3	3	108	108	10	10	98										3			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.11	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	Б1.В	6					3	3	108	108	10	10	98									3				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.12	Основы биоконверсии растительного сырья	Б1.В		6				3	3	108	108	10	10	98									3				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.13	Реология пищевых масс	Б1.В		8				3	3	108	108	10	10	98										3			34	Технологии молока и молокопродуктов	
+	Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Б1.В		9				2	2	72	72	8	8	64											2		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.15	учебно-исследовательская работа	Б1.В		9				2	2	72	72	8	8	64											2		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.16	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	Б1.В		4				3	3	108	108	10	10	98					3								35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	Б1.В		5				4	4	144	144	14	14	130							4								
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	Б1.В		5				4	4	144	144	14	14	130							4						35	Технологии мяса и мясопродуктов	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	Б1.В		5				4	4	144	144	14	14	130							4						35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	Б1.В	6					4	4	144	144	14	14	130								4							
-	Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки зерна	Б1.В	6					4	4	144	144	14	14	130									4				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.02.02	Глубокая переработка зерна	Б1.В	6					4	4	144	144	14	14	130									4				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	Б1.В	9					3	3	108	108	10	10	98											3				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	Б1.В	9					3	3	108	108	10	10	98											3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	Б1.В	9					3	3	108	108	10	10	98											3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	Б1.В			9			3	3	108	108	10	10	98											3				
-	Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование и оптимизация технологических процессов	Б1.В			9			3	3	108	108	10	10	98											3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.04.02	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	Б1.В			9			3	3	108	108	10	10	98											3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Блок 2.Практика									27	27	972	972	468		504				6		6		6		3		6			
Обязательная часть									12	12	432	432	216		216					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						3		6			
+	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		А				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	А					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	А					6	6	216	216	18	18	198											6	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
ФТД.Факультативные дисциплины									3	3	108	108	12	12	96						3									
+	ФТД.01	Обучение служением	ФТД		6				3	3	108	108	12	12	96							3						37	Философии	
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.37	Предпринимательство и стартап	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.	-
Б1.О.14	Технология проектной деятельности	
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-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.37	Предпринимательство и стартап	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Обучение служением	
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	-
Б1.О.14	Технология проектной деятельности	
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-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		Владет 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	
	Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4.5		Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения.	-
	Б1.О.07	Речевая культура делового общения	
	Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК
УК-5.1		Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох истории, факторов многовекторности исторического развития общества.	-
	Б1.О.01	История России	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	
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	
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	

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-8.5	При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
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.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности.	-
Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК
УК-11.1	Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями.	-
Б1.О.12	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.	-
Б1.О.12	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.3	Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии проявлениям экстремизма и терроризма.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-1.1	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	
Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-1.2	Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии 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 биоорганическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	
Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	
Б1.В.12	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований.	-
Б1.О.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.В.12	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
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.02	Принципы функционирования пищевых систем	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2.4	Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.08	Высшая математика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2.5	Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции.	-
Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	

	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2.6		Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.	-
	Б1.О.18	Неорганическая химия	
	Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
	Б1.О.20	Органическая и 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.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники.	-
	Б1.О.27	Электротехника	
	Б1.О.28	Теплотехника	
	Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-3.3		Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектных решений.	-
	Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.4		Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования.	-
	Б1.О.27	Электротехника	
	Б1.О.28	Теплотехника	
	Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-4		Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.	ОПК
ОПК-4.1		Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции.	-
	Б1.О.30	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
	Б1.О.31	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
	Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	
	Б1.В.10	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
	Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	
	Б1.В.16	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2		Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья.	-

Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	
Б1.В.16	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств.	-
Б1.О.33	Автоматизация технологических процессов и производства	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.	ОПК
ОПК-5.1	Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики.	-
Б1.О.34	Производственный менеджмент	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-5.2	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья.	-
Б1.О.34	Производственный менеджмент	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-5.3	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции.	-
Б1.О.34	Производственный менеджмент	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.4	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства.	-
Б1.О.34	Производственный менеджмент	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК 2	Способен к повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрению прогрессивных технологий для выработки хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с заданным составом и свойствами.	-
ПК 2.1	Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа эффективности технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.03	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.04	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.2	Применяет эффективные способы ведения производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.03	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.04	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.11	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПК 2.3	Владеет показателями эффективности технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.03	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.04	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5	Способен разрабатывать технические задания на проектирование, модернизацию и реконструкцию предприятий по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
ПК 5.1	Применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б2.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.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология 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	Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	-
ПК 6.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции на предприятиях, производящих хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.	-
Б1.В.ДВ.04.02	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.2	Пользуется профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование и оптимизация технологических процессов	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.3	Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 7	Способен к оценке условий хранения сырья для обеспечения качества и безопасности готовых изделий.	ПК
ПК 7.1	Применяет методики ускоренного старения для прогнозирования сроков годности хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для обеспечения безопасности готовой продукции.	-
Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 7.2	Организует мероприятия по оценке сроков хранения сырья для обеспечения безопасности готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	

	Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 7.3		Владеет методам определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	
	Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 8		Способен организовывать входной контроль сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовых изделий.	ПК
ПК 8.1		Владеет методами проведения испытаний сырья, полуфабрикатов, технологических вспомогательных средств готовой продукции на различных этапах производства пищевых продуктов.	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 8.2		. Пользуется нормативно-технической документацией по проведению лабораторных исследований показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевой продукции.	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 8.3		Определяет и анализирует качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		организационно-управленческий	
ПК 1		Способен обеспечивать качество хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	ПК
ПК 1.1		Владеет технологией маркетингового исследования рынка в области хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности.	-
	Б1.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
	Б1.В.11	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
	Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 1.2		Знает требования нормативно-технической документации в части обеспечения качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности.	-
	Б1.О.31	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
	Б1.О.32	Биологическая безопасность пищевых систем	
	Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 1.3		Пользуется методами контроля и проводит анализ качества выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности.	-

	Б1.О.30	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
	Б1.О.32	Биологическая безопасность пищевых систем	
	Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3		Способен применять современные методы производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	-
ПК 3.1		Принимает участие в мероприятиях по внедрению систем качества на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
	Б1.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
	Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.2		Проводит стандартные сертификационные испытания производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции.	-
	Б1.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
	Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки зерна	
	Б1.В.ДВ.02.02	Глубокая переработка зерна	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.3		Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств.	-
	Б1.В.10	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
	Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки зерна	
	Б1.В.ДВ.02.02	Глубокая переработка зерна	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		проектный	
ПК 4		Способен осуществлять оперативное управление процессом производства с хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий применением автоматизированных технологических линий.	ПК
ПК 4.1		Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
	Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	Б1.В.13	Реология пищевых масс	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.2		Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
	Б1.В.13	Реология пищевых масс	
	Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.3		Использует стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов предприятий хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
	Б1.В.13	Реология пищевых масс	
	Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс		Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1			Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.О			Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2
	Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-5.1; УК-5.2
	Б1.О.02	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.2; 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-8.5; УК-11.3
	Б1.О.05	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
	Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.2
	Б1.О.07	Б1.О	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	Электротехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
	Б1.О.28	Б1.О	Теплотехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
	Б1.О.29	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4
	Б1.О.30	Б1.О	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ОПК-4.1; ПК 1.3

Б1.О.31	Б1.О	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ОПК-4.1; ПК 1.2
Б1.О.32	Б1.О	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК 1.2; ПК 1.3
Б1.О.33	Б1.О	Автоматизация технологических процессов и производства	ОПК-4.3
Б1.О.34	Б1.О	Производственный менеджмент	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.35	Б1.О	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.36	Б1.О	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	ПК 1.1; ПК 3.1; ПК 3.2
Б1.О.37	Б1.О	Предпринимательство и стартап	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.38	Б1.О	Профессиональный диалог с работодателем	УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.39	Б1.О	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.01	Б1.В	Промышленный дизайн и брендинг	УК-2.1; УК-2.3
Б1.В.02	Б1.В	Принципы функционирования пищевых систем	ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.В.03	Б1.В	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
Б1.В.04	Б1.В	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
Б1.В.05	Б1.В	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-4.1
Б1.В.06	Б1.В	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ОПК-3.4; ПК 5.1; ПК 4.1
Б1.В.07	Б1.В	Технология хлеба и макаронных изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3
Б1.В.08	Б1.В	Технология кондитерских изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3
Б1.В.09	Б1.В	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ОПК-3.1; ОПК-3.3; ПК 5.1
Б1.В.10	Б1.В	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	ОПК-4.1; ПК 3.3
Б1.В.11	Б1.В	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	ПК 1.1; ПК 2.2
Б1.В.12	Б1.В	Основы биоконверсии растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.13	Б1.В	Реология пищевых масс	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.14	Б1.В	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.15	Б1.В	Учебно-исследовательская работа	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.В.16	Б1.В	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Нутрициология	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Физиология питания	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Технология переработки зерна	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Глубокая переработка зерна	ПК 3.2; ПК 3.3

Б1.В.ДВ.03		Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
	Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
	Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
Б1.В.ДВ.04		Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК 6.1
	Б1.В.ДВ.04.01	Б1.В	Моделирование и оптимизация технологических процессов	ПК 6.2
	Б1.В.ДВ.04.02	Б1.В	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	ПК 6.1
Б2			Практика	ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 5.1; ПК 8.1
	Б2.О		Обязательная часть	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 2.2; ПК 8.1
	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-4.1; ОПК-4.2
Б2.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-2.1; ОПК-5.4; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 5.1
	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; ПК 2.1
	Б2.В.03(Пд)	Б2.В	Преддипломная практика	ОПК-5.4; ПК 5.1
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
	ФТД.01	ФТД	Обучение служением	УК-2.3
К.М			Комплексные модули	
	К.М.01	К.М	Модуль 1	