

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор _____ Гнатюк С.И.
"06" июля 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 06.07.2023г.

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии мяса и мясопродуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: _____

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 8 м.

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

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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела _____ / Малич А.А./

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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I														Э	Э	Э		К	К	К														Э	Э	Э	У	У	У	У					К	К	К	К	К	К	К	К			
II										Э	Э	Э						К	К	К								Э	Э	Э	У	У	У	У													К	К	К	К	К	К	К		
III											Э	Э	Э					К	К	К										Э	Э	Э	П	П	П	П												К	К	К	К	К	К	К	
IV									Э	Э	Э							К	К	К									Э	Э	Э	Н	Н																К	К	К	К	К	К	К
V								Э	Э	Э								К	К	К																																			

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	32	32	32	34	18	148
Э	Экзаменационные сессии	6	6	6	6	3	27
У	Учебная практика	4	4				8
Н	Научно-исслед. работа				2		2
П	Производственная практика			4			4
Пд	Преддипломная практика					4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2
К	Каникулы	10	10	10	10	3	43
Продолжительность обучения		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и □ не более 39 нед.	
Итого		52	52	52	52	35	242

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	УК
УК-1.1	Выбирает источники информации, адекватные поставленным задачам и соответствующие научному мировоззрению.	-
Б1.О.02	Философия	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
УК-1.2	Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
УК-1.3	Демонстрирует умение рассматривать различные точки зрения на поставленную задачу в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
УК-1.4	Выявляет степень доказательности различных точек зрения на поставленную задачу в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
УК-1.5	Определяет рациональные идеи для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
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	Проводит декомпозицию поставленной цели проекта в задачах.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
УК-2.2	Демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	

Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Демонстрирует умение определять имеющиеся ресурсы для достижения цели проекта.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Осуществляет поиск необходимой информации для достижения задач проекта.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
УК-2.5	Выявляет и анализирует различные способы решения задач в рамках цели проекта и аргументирует их выбор.	-
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	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная 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	
УК-3.2	Планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-3.4	Осуществляет выбор стратегий и тактик взаимодействия с заданной категорией людей (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу).	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	

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 с учетом социокультурных особенностей.	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
УК-4.3	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на иностранном языке, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач.	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке	
УК-4.4	Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера.	-
Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	
Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
УК-4.5	Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.	-
Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	
Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
УК-4.6	Осуществляет поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач с применением ИКТ-технологий.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии	
Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
УК-4.7	Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик при ведении деловых переговоров.	-
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК
УК-5.1	Демонстрирует умение находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами общества информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп.	-
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 этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.06	Основы российской государственности	
УК-5.3	Умеет недискриминационно и конструктивно выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей.	-
Б1.О.02	Философия	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК
УК-6.1	Определяет свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели.	-
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	

Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
УК-6.2	Создает и достраивает индивидуальную траекторию саморазвития при получении основного и дополнительного образования.	-
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
УК-6.3	Владеет умением рационального распределения временных и информационных ресурсов.	-
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
УК-6.4	Умеет обобщать и транслировать свои индивидуальные достижения на пути реализации задач саморазвития.	-
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК
УК-7.1	Использует основы физической культуры и спорта для осознанного выбора программы профессионально-личностного развития и физического совершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	
Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	
Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	
Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	
УК-7.2	Поддерживает должный уровень физической подготовленности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	

Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	
Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	
Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	
Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-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 сохранение природной среды.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.13	Охрана труда	
Б1.О.14	Экология	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Умеет оказывать первую помощь, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.13	Охрана труда	
УК-8.3	Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. 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	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	-
Б1.О.14	Экология	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Опирирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-9.2	Владеет навыками коммуникации и выстраивания взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-9.3	Планирует профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	-
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	УК
УК-10.1	Демонстрирует знание основных документов, регламентирующих экономическую деятельность; источников финансирования профессиональной деятельности; принципов планирования экономической деятельности.	-
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		Обосновывает принятие экономических решений и использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей, в том числе в сфере личных финансов.	-
	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	
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
	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	
УК-10.3		Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий.	-
	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	
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК
УК-11.1		Демонстрирует применение действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией, и способов профилактики коррупции в различных ситуациях.	-
	Б1.О.12	Правоведение	
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
	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	
УК-11.2		Демонстрирует умение формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению собственное и своих сотрудников в социальной и профессиональной областях жизнедеятельности.	-
	Б1.О.12	Правоведение	
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
	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	
УК-11.3		Владеет способами предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям.	-
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.12	Правоведение	
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
	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	
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-1.1		Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	-
	Б1.О.09	Современные информационные технологии	
	Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	

Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
ОПК-1.2	Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии	
Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1.3	Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии	
Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям.	-
Б1.О.15	Высшая математика	
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.18	Неорганическая химия	
Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.20	Органическая и биологическая 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)	
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	
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований.	-
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.20	Органическая и биологическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	

Б1.В.12	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
ОПК-2.3	Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.15	Высшая математика	
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
ОПК-2.4	Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.15	Высшая математика	
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
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	
ОПК-2.6	Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.	-
Б1.О.18	Неорганическая химия	
Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.20	Органическая и биорганическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	
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	
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	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.	ОПК
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции.	-
Б1.О.30	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.О.31	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.10	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья.	-
Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	
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	
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	
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	

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)	
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 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.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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 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	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	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.	-
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПК 5.3	Проводит основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология кондитерских 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 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 технологического процесса и качество готовой продукции на предприятиях, производящих хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.	-
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование и оптимизация технологических процессов	
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.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 8.2	. Пользуется нормативно-технической документацией по проведению лабораторных исследований показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевой продукции.	-
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 8.3	Определяет и анализирует качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.	-
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК 1	Способен обеспечивать качество хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	ПК
ПК 1.1	Владеет технологией маркетингового исследования рынка в области хлеба, хлебобулочной и кондитерской промышленности.	-
Б1.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
Б1.В.11	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	
Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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 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.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	

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 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.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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 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.13	Реология пищевых масс	

Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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 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	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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 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	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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	

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; 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-4.6; 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-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; 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-4.6; 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-10.3; 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-1.5; УК-5.3
Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-11.3
Б1.О.05	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.2
Б1.О.07	Б1.О	Русский язык в профессиональной подготовке	УК-4.3
Б1.О.08	Б1.О	Культура речи и деловое общение	УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.09	Б1.О	Современные информационные технологии	УК-4.6; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.10	Б1.О	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
Б1.О.11	Б1.О	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.12	Б1.О	Правоведение	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.13	Б1.О	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.14	Б1.О	Экология	УК-8.1; УК-8.4
Б1.О.15	Б1.О	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.О.16	Б1.О	Теория вероятностей и математическая статистика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.О.17	Б1.О	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4
Б1.О.18	Б1.О	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.6
Б1.О.19	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.20	Б1.О	Органическая и биорганическая 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; УК-10.3; 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-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	УК-4.6; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.ДВ.01	Б1.О	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.01	Б1.О	Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Б1.О	Баскетбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.03	Б1.О	Волейбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.04	Б1.О	Футбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.05	Б1.О	Силовая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.02	Б1.О	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.02.01	Б1.О	Технология проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.02.02	Б1.О	Программно-целевая деятельность	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.03	Б1.О	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.ДВ.03.01	Б1.О	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.ДВ.03.02	Б1.О	Лидерство и формирование команды	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.01	Б1.В	Промышленный дизайн и брендинг	УК-2.1; УК-2.3
Б1.В.02	Б1.В	Принципы функционирования пищевых систем	ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.В.03	Б1.В	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
Б1.В.04	Б1.В	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
Б1.В.05	Б1.В	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-4.1
Б1.В.06	Б1.В	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ОПК-3.4; ПК 5.1; ПК 5.3
Б1.В.07	Б1.В	Технология хлеба и макаронных изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3
Б1.В.08	Б1.В	Технология кондитерских изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3
Б1.В.09	Б1.В	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ОПК-3.1; ОПК-3.3; ПК 5.1
Б1.В.10	Б1.В	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	ОПК-4.1; ПК 3.3

Б1.В.11	Б1.В	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	ПК 1.1; ПК 2.2
Б1.В.12	Б1.В	Основы биоконверсии растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.13	Б1.В	Реология пищевых масс	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.14	Б1.В	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.15	Б1.В	Учебно-исследовательская работа	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Нутрициология	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Физиология питания	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Технология переработки зерна	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Глубокая переработка зерна	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 5.2; ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2
Б1.В.ДВ.04	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК 6.1
Б1.В.ДВ.04.01	Б1.В	Моделирование и оптимизация технологических процессов	ПК 6.1; ПК 6.2
Б1.В.ДВ.04.02	Б1.В	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	ПК 6.1
Б2		Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б2.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-1.1; ОПК-4.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б2.О.01(У)	Б2.О	Учебная технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-1.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
Б2.О.02(П)	Б2.О	Производственная технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-1.1; ОПК-4.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б2.В.01(У)	Б2.В	Учебная ознакомительная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-1.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
Б2.В.02(Н)	Б2.В	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б2.В.03(Пд)	Б2.В	Преддипломная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-4.1; УК-4.7; УК-5.1; УК-6.1; УК-6.4; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.3; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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-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
Б3.01	Б3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-4.1; УК-4.7; УК-5.1; УК-6.1; УК-6.4; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.3; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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-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

БЗ.02	БЗ	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-4.1; УК-4.7; УК-5.1; УК-6.1; УК-6.4; УК-8.1; УК-8.3; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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	
ФТД.02	ФТД	История Донбасса	
К.М		Комплексные модули	
К.М.01	К.М	Модуль 1	