

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 06.07.2023г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор

Гнатюк С.И.

"06" июля 2023 г.

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии мяса и мясопродуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация:

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

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

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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела

/ Малич А.А./

Декан факультета пищевых технологий

/ Коваленко А.В./

-	Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	Б1.О		3						2	2	72	72	24	24	48					2								36	Истории и педагогики						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										78	78	2808	2808	1926	1310	747	135									13	14	18	19	14							
+	Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	Б1.В		5						1	1	36	36	26	16	10													35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	Б1.В		5						3	3	108	108	76	46	5	27												35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.03	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	Б1.В		6						5	5	180	180	140	88	40													35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.04	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	Б1.В		4						5	5	180	180	118	78	62						5							35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	Б1.В		4						4	4	144	144	92	56	52						4							35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Б1.В		7		7				5	5	180	180	114	72	57	9									5			35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	Б1.В		678			8			11	11	396	396	266	210	103	27								5	3	3		35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	Б1.В		67						10	10	360	360	218	164	142									5	5			35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Б1.В		7		7				4	4	144	144	90	60	45	9										4			35	Технологии мяса и мясopодуков					
+	Б1.В.10	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	Б1.В		8						3	3	108	108	60	40	30	18										3			35	Технологии мяса и мясopодуков					
+	Б1.В.11	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	Б1.В		5						3	3	108	108	84	56	6	18												35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.12	Основы биоокисления растительного сырья	Б1.В		5						3	3	108	108	72	44	36													35	Технологии мяса и мясopодуков						
+	Б1.В.13	Реология пищевых масс	Б1.В		6						3	3	108	108	76	56	32												3		34	Технологии молока и молокопродуктов					
+	Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Б1.В		7						2	2	72	72	70	42	2												2		35	Технологии мяса и мясopодуков					
+	Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	Б1.В		8						2	2	72	72	60	40	12												2		35	Технологии мяса и мясopодуков					
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	Б1.В		4						4	4	144	144	108	72	36																				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	Б1.В		4						4	4	144	144	108	72	36														35	Технологии мяса и мясopодуков					
-	Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	Б1.В		4						4	4	144	144	108	72	36														35	Технологии мяса и мясopодуков					
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	Б1.В		5						4	4	144	144	100	70	26	18																			
-	Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки зерна	Б1.В		5						4	4	144	144	100	70	26	18														35	Технологии мяса и мясopодуков				
+	Б1.В.ДВ.02.02	Глубокая переработка зерна	Б1.В		5						4	4	144	144	100	70	26	18													35	Технологии мяса и мясopодуков					
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	Б1.В		8						3	3	108	108	80	60	19	9																			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	Б1.В		8						3	3	108	108	80	60	19	9													3	35	Технологии мяса и мясopодуков				
-	Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	Б1.В		8						3	3	108	108	80	60	19	9													3	35	Технологии мяса и мясopодуков				
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	Б1.В		8						3	3	108	108	76	40	32																				
-	Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование и оптимизация технологических процессов	Б1.В		8						3	3	108	108	76	40	32															3	35	Технологии мяса и мясopодуков			
+	Б1.В.ДВ.04.02	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	Б1.В		8						3	3	108	108	76	40	32															3	35	Технологии мяса и мясopодуков			
Блок 2.Практика										27	27	972	972	468		504									6		6		6			9					
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														35	Технологии мяса и мясopодуков					
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	Б2.О		6						6	6	216	216	72		144														35	Технологии мяса и мясopодуков					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										15	15	540	540	252		288																					
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	Б2.В		2						6	6	216	216	144		72															35	Технологии мяса и мясopодуков				
+	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Б2.В		8						3	3	108	108	36		72														3	35	Технологии мяса и мясopодуков				
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В		8						6	6	216	216	72		144														6	35	Технологии мяса и мясopодуков				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9	324	324	24	24	300																					
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3								3	3	108	108	6	6	102															3	35	Технологии мяса и мясopодуков			
+	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3								6	6	216	216	18	18	198															6	35	Технологии мяса и мясopодуков			
ФТД.Факультативные дисциплины										4	4	144	144	80	80	64																					
+	ФТД.01	История Донбасса	ФТД		1						1	1	36	36	12	12	24															36	Истории и педагогики				
+	ФТД.02	Основы военной подготовки	ФТД		7						3	3	108	108	68	68	40															40	Военная кафедра				

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	
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	Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	-
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	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	-
Б1.О.02	Философия	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-1.4	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	-
Б1.О.02	Философия	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.	-
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
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	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.	-

Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.	-
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	-
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
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-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК
УК-3.1	Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная 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	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-3.3	Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу).	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	

БЗ.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-3.4	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
БЗ.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	
БЗ.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
БЗ.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	
БЗ.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4.3	Демонстрирует знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации.	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке	
БЗ.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4.4	Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения.	-
Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	
Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
БЗ.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4.5	Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения.	-
Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	
Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
БЗ.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	
БЗ.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
БЗ.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	История Донбасса	
УК-5.2	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание мировых религий, философских и этических учений, а также этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей).	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.06	Основы российской государственности	
БЗ.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.01	История Донбасса	
УК-5.3	Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения.	-

	Б1.О.02	Философия	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК
УК-6.1		Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	-
	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
	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		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	
	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	
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	
	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	
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	
	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	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	
Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	
Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	
Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-7.2	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	
Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	
Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	
Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	УК
УК-8.1	Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.13	Охрана труда	
Б1.О.14	Экология	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.13	Охрана труда	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-8.3	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.13	Охрана труда	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества.	-
Б1.О.14	Экология	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-8.5	При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
ФТД.02	Основы военной подготовки	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК

УК-9.1	Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-9.2	Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	УК
УК-10.1	Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе.	-
Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
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-10.2	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	
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	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	
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	Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.	-
Б1.О.12	Правоведение	
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	Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии проявлениям экстремизма и терроризма.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
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	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
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	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям.	-
Б1.О.15	Высшая математика	
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.18	Неорганическая химия	
Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.20	Органическая и биорганическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	
Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	
Б1.В.12	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
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 биорганическая химия	
	Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
	Б1.О.22	Пищевая химия	
	Б1.О.23	Биохимия	
	Б1.В.12	Основы биоконверсии растительного сырья	
	Б1.В.13	Реология пищевых масс	
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
	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	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2.4		Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности.	-
	Б1.О.15	Высшая математика	
	Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
	Б1.О.17	Физика	
	Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2.5		Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции.	-
	Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2.6		Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.	-
	Б1.О.18	Неорганическая химия	
	Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
	Б1.О.20	Органическая и биорганическая химия	
	Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
	Б1.О.22	Пищевая химия	
	Б1.О.23	Биохимия	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-3		Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ОПК
ОПК-3.1		Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности.	-

Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.26	Прикладная механика	
Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники.	-
Б1.О.27	Электротехника	
Б1.О.28	Теплотехника	
Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-3.3	Применяет знания основ строительства зданий при обосновании 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	
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	
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	
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)	
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.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.04.02	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.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 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)	
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)	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.0		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-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
Б1.0.01	Б1.0	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.02	Б1.0	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.3
Б1.0.03	Б1.0	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.04	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.5; УК-11.3
Б1.0.05	Б1.0	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.0.06	Б1.0	Основы российской государственности	УК-5.2
Б1.0.07	Б1.0	Русский язык в профессиональной подготовке	УК-4.3
Б1.0.08	Б1.0	Культура речи и деловое общение	УК-4.4; УК-4.5
Б1.0.09	Б1.0	Современные информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.10	Б1.0	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
Б1.0.11	Б1.0	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.0.12	Б1.0	Правоведение	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.13	Б1.0	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.0.14	Б1.0	Экология	УК-8.1; УК-8.4
Б1.0.15	Б1.0	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.0.16	Б1.0	Теория вероятностей и математическая статистика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.0.17	Б1.0	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4
Б1.0.18	Б1.0	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.6
Б1.0.19	Б1.0	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.20	Б1.0	Органическая и биологическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.21	Б1.0	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.22	Б1.0	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.23	Б1.0	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.0.24	Б1.0	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.5
Б1.0.25	Б1.0	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.1
Б1.0.26	Б1.0	Прикладная механика	ОПК-3.1
Б1.0.27	Б1.0	Электротехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.0.28	Б1.0	Теплотехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.0.29	Б1.0	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.0.30	Б1.0	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ОПК-4.1; ПК 1.3

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

Б1.В.11	Б1.В	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	ПК 1.1; ПК 2.2
Б1.В.12	Б1.В	Основы биоконверсии растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.13	Б1.В	Реология пищевых масс	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.14	Б1.В	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.В.15	Б1.В	Учебно-исследовательская работа	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Нутрициология	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Физиология питания	ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Технология переработки зерна	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Глубокая переработка зерна	ПК 3.2; ПК 3.3
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	ПК 5.2; ПК 6.3; ПК 8.1; ПК 8.2
Б1.В.ДВ.04	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК 6.1
Б1.В.ДВ.04.01	Б1.В	Моделирование и оптимизация технологических процессов	ПК 6.2
Б1.В.ДВ.04.02	Б1.В	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	ПК 6.1
Б2		Практика	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-10.1; 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-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-1.2; ОПК-1.3; 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; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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-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.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-10.1; 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-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; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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; 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-10.1; 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
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

БЗ.01	БЗ	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
БЗ.02	БЗ	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-4.1; УК-5.1; УК-6.1; УК-6.4; УК-8.1; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
ФТД		Факультативные дисциплины	УК-5.1; УК-5.2; УК-8.5
ФТД.01	ФТД	История Донбасса	УК-5.1; УК-5.2
ФТД.02	ФТД	Основы военной подготовки	УК-8.5
К.М		Комплексные модули	
К.М.01	К.М	Модуль 1	