

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./

-	-	-	-	Форма контроля							з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра							
				Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>											204	204	7740	7740	4734	3708	2736	270		24	30	24	30	25	30	23	18				
<b>Обязательная часть</b>											126	126	4932	4932	2808	2398	1989	135		24	30	24	17	11	12	4	4				
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	2							4	4	144	144	116	116	28												36	Истории и педагогики	
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1							3	3	108	108	36	36	45	27											37	Философии	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2	1						4	4	144	144	48	48	96												38	Филологических дисциплин	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		1						3	3	108	108	36	36	72												27	Охраны труда	
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	Б1.О		1						2	2	72	72	46	46	26												39	Физического воспитания	
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О		1						2	2	72	72	52	52	20												37	Философии	
+	Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке	Б1.О		1						2	2	72	72	24	24	48												38	Филологических дисциплин	
+	Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	Б1.О		2						2	2	72	72	24	24	48												38	Филологических дисциплин	
+	Б1.О.09	Современные информационные технологии	Б1.О		1						2	2	72	72	24	24	48												15	Информационных технологий, математики и физики	
+	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	Б1.О		2						3	3	108	108	74	38	34												35	Технологии мяса и мясоспроудуктов	
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		3						2	2	72	72	24	24	48												13	Экономической теории и маркетинга	
+	Б1.О.12	Правоведение	Б1.О		3						2	2	72	72	24	24	48												14	Аграрной экономики, управления и права	
+	Б1.О.13	Охрана труда	Б1.О		8						2	2	72	72	24	24	48											2	27	Охраны труда	
+	Б1.О.14	Экология	Б1.О		4						3	3	108	108	36	36	72												33	Экологии и природопользования	
+	Б1.О.15	Высшая математика	Б1.О	2	1					12	6	6	216	216	100	100	116													15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	Б1.О		3						2	2	72	72	36	36	18	18											15	Информационных технологий, математики и физики	
+	Б1.О.17	Физика	Б1.О	2							5	5	180	180	82	82	98												15	Информационных технологий, математики и физики	
+	Б1.О.18	Неорганическая химия	Б1.О	1							3	3	108	108	80	54	1	27											32	Химии	
+	Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О		2						3	3	108	108	80	58	28													32	Химии
+	Б1.О.20	Органическая и биоорганическая химия	Б1.О	2							5	5	180	180	124	92	56													32	Химии
+	Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	3	2						5	5	180	180	120	92	60													32	Химии
+	Б1.О.22	Пищевая химия	Б1.О		5						2	2	72	72	46	28	26													32	Химии
+	Б1.О.23	Биохимия	Б1.О	4	3						5	5	180	180	114	74	66													32	Химии
+	Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	Б1.О	4							4	4	144	144	62	62	82												11	Качества и безопасности продукции АПК	
+	Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика	Б1.О	1						1	3	3	108	108	46	46	62													28	Проектирование с/х объектов
+	Б1.О.26	Прикладная механика	Б1.О	3							3	3	108	108	44	44	46	18												29	Сопротивления материалов и теоретической механики
+	Б1.О.27	Электротехника	Б1.О	3							3	3	108	108	38	38	52	18												26	Механизации производственных процессов в животноводстве
+	Б1.О.28	Теплотехника	Б1.О		4						3	3	108	108	46	46	62													23	Тракторов и автомобилей
+	Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О	6	5			6			6	6	216	216	138	90	78													34	Технологии молока и молочнопродуктов
+	Б1.О.30	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	Б1.О			6					3	3	108	108	70	46	38													34	Технологии молока и молочнопродуктов
+	Б1.О.31	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	Б1.О			4					4	4	144	144	92	56	52													35	Технологии мяса и мясоспроудуктов
+	Б1.О.32	Биологическая безопасность пищевых систем	Б1.О		5						2	2	72	72	56	36	16													35	Технологии мяса и мясоспроудуктов
+	Б1.О.33	Автоматизация технологических процессов и производства	Б1.О		6						3	3	108	108	74	54	34													35	Технологии мяса и мясоспроудуктов
+	Б1.О.34	Производственный менеджмент	Б1.О		6						2	2	72	72	40	40	32													17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК
+	Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	Б1.О	5				5			5	5	180	180	66	66	87	27												17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК
+	Б1.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	Б1.О			7					2	2	72	72	64	46	8													35	Технологии мяса и мясоспроудуктов
+	Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	Б1.О		8						2	2	72	72	40	30	32													18	Стратегического управления и организации производства в АПК
+	Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	Б1.О		7						2	2	72	72	42	28	30													35	Технологии мяса и мясоспроудуктов
+	Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	Б1.О	3							3	3	108	108	76	58	32													35	Технологии мяса и мясоспроудуктов
+	Б1.О.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>	<b>Б1.О</b>		<b>2467</b>								<b>396</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>396</b>															
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	Б1.О		2467								396	396	396	396														39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	Б1.О		2467								396	396	396	396														39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	Б1.О		2467								396	396	396	396														39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	Б1.О		2467								396	396	396	396														39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	Б1.О		2467								396	396	396	396														39	Физического воспитания
+	Б1.О.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>Б1.О</b>		<b>3</b>						<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>48</b>														
+	Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	Б1.О		3						2	2	72	72	24	24	48													14	Аграрной экономики, управления и права
-	Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	Б1.О		3						2	2	72	72	24	24	48													14	Аграрной экономики, управления и права
+	Б1.О.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>Б1.О</b>		<b>3</b>						<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>48</b>														
+	Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	Б1.О		3						2	2	72	72	24	24	48													36	Истории и педагогики

-	Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	Б1.О		3						2	2	72	72	24	24	48					2						36	Истории и педагогики									
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>											78	78	2808	2808	1926	1310	747	135																				
+	Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	Б1.В		5						1	1	36	36	26	16	10											35	Технологии мяса и мясopодуkтов									
+	Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	Б1.В		5						3	3	108	108	76	46	5	27							1			35	Технологии мяса и мясopодуkтов									
+	Б1.В.03	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	Б1.В		6						5	5	180	180	140	88	40										5		35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	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 мясopодуkтов								
+	Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	Б1.В		4						4	4	144	144	92	56	52							4					35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	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 мясopодуkтов								
+	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 мясopодуkтов								
+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	Б1.В		67						10	10	360	360	218	164	142									5	5		35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	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 мясopодуkтов								
+	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 мясopодуkтов								
+	Б1.В.11	Технология специализированных и функциональных продуктов питания	Б1.В		5						3	3	108	108	84	56	6	18								3			35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б1.В.12	Основы биоинженерии растительного сырья	Б1.В		5						3	3	108	108	72	44	36									3			35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	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 мясopодуkтов								
+	Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	Б1.В		8						2	2	72	72	60	40	12										2		35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>Б1.В</b>		<b>4</b>						<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>							4														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	Б1.В		4						4	4	144	144	108	72	36							4					35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
-	Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	Б1.В		4						4	4	144	144	108	72	36							4					35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>Б1.В</b>		<b>5</b>						<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>100</b>	<b>70</b>	<b>26</b>	<b>18</b>							4													
-	Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки зерна	Б1.В		5						4	4	144	144	100	70	26	18								4			35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б1.В.ДВ.02.02	Глубокая переработка зерна	Б1.В		5						4	4	144	144	100	70	26	18							4				35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>Б1.В</b>		<b>8</b>						<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>19</b>	<b>9</b>										3										
+	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 мясopодуkтов								
-	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 мясopодуkтов								
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>	<b>Б1.В</b>		<b>8</b>						<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>76</b>	<b>40</b>	<b>32</b>											3										
-	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 мясopодуkтов								
+	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 мясopодуkтов								
<b>Блок 2.Практика</b>											27	27	972	972	468		504						6		6		6				9							
<b>Обязательная часть</b>											12	12	432	432	216		216							6		6		6										
+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	Б2.О		4						6	6	216	216	144		72								6				35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	Б2.О		6						6	6	216	216	72		144										6		35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>											15	15	540	540	252		288							6														
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	Б2.В		2						6	6	216	216	144		72								6				35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Б2.В		8						3	3	108	108	36		72											3	35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В		8						6	6	216	216	72		144											6	35	Технологии мяса и мясopодуkтов								
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>											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 мясopодуkтов							
+	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 мясopодуkтов								
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>											4	4	144	144	80	80	64							1														
+	ФТД.01	История Донбасса	ФТД		1						1	1	36	36	12	12	24								1					36	Истории и педагогики							
+	ФТД.02	Основы военной подготовки	ФТД		7						3	3	108	108	68	68	40											3	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.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2
Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.3
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-8.5; УК-11.3
Б1.О.05	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.2
Б1.О.07	Б1.О	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	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 биоорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.21	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.22	Б1.О	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.23	Б1.О	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.24	Б1.О	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.5
Б1.О.25	Б1.О	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.1
Б1.О.26	Б1.О	Прикладная механика	ОПК-3.1
Б1.О.27	Б1.О	Электротехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.О.28	Б1.О	Теплотехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.О.29	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.О.30	Б1.О	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ОПК-4.1; ПК 1.3

Б1.О.31	Б1.О	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ОПК-4.1; ПК 1.2
Б1.О.32	Б1.О	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК 1.2; ПК 1.3
Б1.О.33	Б1.О	Автоматизация технологических процессов и производства	ОПК-4.3
Б1.О.34	Б1.О	Производственный менеджмент	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.35	Б1.О	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.36	Б1.О	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	ПК 1.1; ПК 3.1; ПК 3.2
Б1.О.37	Б1.О	Предпринимательство и стартап	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.38	Б1.О	Профессиональный диалог с работодателем	УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.39	Б1.О	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1; 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	