

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 06.07.2023г.

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии мяса и мясопродуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: _____

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

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 8 м.

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

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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела _____ / Малич А.А./

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

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов								Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра																	
				Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР						Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование															
Блок 1. Дисциплины (модули)												204	204	7740	7740	820	820	6920			54	43	43	39	25																
Обязательная часть												126	126	4932	4932	532	532	4400			54	43	43	39	25																
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	1							4	4	144	144	58	58	86			4					36	Истории и педагогики															
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1							3	3	108	108	10	10	98			3					37	Философии															
+	Б1.О.03	Иностраный язык	Б1.О	1	1						4	4	144	144	16	16	128			4					38	Филологических дисциплин															
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		1						3	3	108	108	10	10	98			3					27	Охраны труда															
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	Б1.О		1						2	2	72	72	8	8	64			2					39	Физического воспитания															
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О		1						2	2	72	72	8	8	64			2					37	Философии															
+	Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке	Б1.О		1						2	2	72	72	8	8	64			2					38	Филологических дисциплин															
+	Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	Б1.О		1						2	2	72	72	8	8	64			2					38	Филологических дисциплин															
+	Б1.О.09	Современные информационные технологии	Б1.О		1						2	2	72	72	8	8	64			2					15	Информационных технологий, математики и физики															
+	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	Б1.О		1						3	3	108	108	10	10	98			3					35	Технологии мяса и мясоспродуктов															
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		2						2	2	72	72	8	8	64				2				13	Экономической теории и маркетинга															
+	Б1.О.12	Правоведение	Б1.О		2						2	2	72	72	8	8	64				2				14	Аграрной экономики, управления и права															
+	Б1.О.13	Охрана труда	Б1.О		4						2	2	72	72	8	8	64						2		27	Охраны труда															
+	Б1.О.14	Экология	Б1.О		2						3	3	108	108	10	10	98				3				33	Экологии и природопользования															
+	Б1.О.15	Высшая математика	Б1.О	1	1					11	6	6	216	216	24	24	192			6					15	Информационных технологий, математики и физики															
+	Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	Б1.О		2						2	2	72	72	8	8	64				2				15	Информационных технологий, математики и физики															
+	Б1.О.17	Физика	Б1.О	1							5	5	180	180	16	16	164			5					15	Информационных технологий, математики и физики															
+	Б1.О.18	Неорганическая химия	Б1.О	1							3	3	108	108	12	12	96			3					32	Химии															
+	Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О		1						3	3	108	108	10	10	98			3					32	Химии															
+	Б1.О.20	Органическая и биорганическая химия	Б1.О	1							5	5	180	180	20	20	160			5					32	Химии															
+	Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	2	1						5	5	180	180	18	18	162			2	3				32	Химии															
+	Б1.О.22	Пищевая химия	Б1.О		3						2	2	72	72	14	14	58					2			32	Химии															
+	Б1.О.23	Биохимия	Б1.О	3	2						5	5	180	180	20	20	160				2	3			32	Химии															
+	Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	Б1.О	3							4	4	144	144	14	14	130					4			11	Качества и безопасности продукции АПК															
+	Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика	Б1.О			1				1	3	3	108	108	12	12	96			3					28	Проектирование с/х объектов															
+	Б1.О.26	Прикладная механика	Б1.О	2							3	3	108	108	10	10	98				3				29	Сопротивления материалов и теоретической механики															
+	Б1.О.27	Электротехника	Б1.О	2							3	3	108	108	10	10	98				3				26	Механизации производственных процессов в животноводстве															
+	Б1.О.28	Теплотехника	Б1.О			2					3	3	108	108	10	10	98				3				23	Тракторов и автомобилей															
+	Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О	3	3		3				6	6	216	216	22	22	194					6			34	Технологии молока и молочнопродуктов															
+	Б1.О.30	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	Б1.О			3					3	3	108	108	10	10	98					3			34	Технологии молока и молочнопродуктов															
+	Б1.О.31	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	Б1.О			2					4	4	144	144	14	14	130				4				35	Технологии мяса и мясоспродуктов															
+	Б1.О.32	Биологическая безопасность пищевых систем	Б1.О		3						2	2	72	72	8	8	64					2			35	Технологии мяса и мясоспродуктов															
+	Б1.О.33	Автоматизация технологических процессов и производства	Б1.О		3						3	3	108	108	12	12	96					3			35	Технологии мяса и мясоспродуктов															
+	Б1.О.34	Производственный менеджмент	Б1.О		4						2	2	72	72	8	8	64						2		17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК															
+	Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	Б1.О	3				3			5	5	180	180	18	18	162					5			17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК															
+	Б1.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	Б1.О			4					2	2	72	72	8	8	64						2		35	Технологии мяса и мясоспродуктов															
+	Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	Б1.О		4						2	2	72	72	8	8	64						2		18	Стратегического управления и организации производства в АПК															
+	Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	Б1.О		4						2	2	72	72	8	8	64						2		35	Технологии мяса и мясоспродуктов															
+	Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	Б1.О	2							3	3	108	108	12	12	96				3				35	Технологии мяса и мясоспродуктов															
+	Б1.О.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.О	4							396	396	12	12	384																										
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	Б1.О	4							396	396	12	12	384										39	Физического воспитания															
-	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	Б1.О	4							396	396	12	12	384										39	Физического воспитания															
-	Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	Б1.О	4							396	396	12	12	384										39	Физического воспитания															
-	Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	Б1.О	4							396	396	12	12	384										39	Физического воспитания															
-	Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	Б1.О	4							396	396	12	12	384										39	Физического воспитания															
+	Б1.О.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	Б1.О	2							2	2	72	72	8	8	64				2																				
+	Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	Б1.О	2							2	2	72	72	8	8	64				2				14	Аграрной экономики, управления и права															

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	УК
УК-1.1	Выбирает источники информации, адекватные поставленным задачам и соответствующие научному мировоззрению.	-
Б1.О.02	Философия	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Демонстрирует умение рассматривать различные точки зрения на поставленную задачу в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
УК-1.4	Выявляет степень доказательности различных точек зрения на поставленную задачу в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
УК-1.5	Определяет рациональные идеи для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения.	-
Б1.О.02	Философия	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК
УК-2.1	Проводит декомпозицию поставленной цели проекта в задачах.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	

Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Демонстрирует умение определять имеющиеся ресурсы для достижения цели проекта.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Осуществляет поиск необходимой информации для достижения задач проекта.	-
Б1.О.ДВ.02.01	Технология проектной деятельности	
Б1.О.ДВ.02.02	Программно-целевая деятельность	
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-2.5	Выявляет и анализирует различные способы решения задач в рамках цели проекта и аргументирует их выбор.	-
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды.	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-3.4	Осуществляет выбор стратегий и тактик взаимодействия с заданной категорией людей (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу).	-
Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	

	Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК
	УК-4.1	Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке.	-
	Б1.О.03	Иностранный язык	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке с учетом социокультурных особенностей.	-
	Б1.О.03	Иностранный язык	
УК-4.3		Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на иностранном языке, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач.	-
	Б1.О.03	Иностранный язык	
	Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке	
УК-4.4		Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера.	-
	Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	
	Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
УК-4.5		Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.	-
	Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	
	Б1.О.38	Профессиональный диалог с работодателем	
УК-4.6		Осуществляет поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач с применением ИКТ-технологий.	-
	Б1.О.09	Современные информационные технологии	
	Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
УК-4.7		Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик при ведении деловых переговоров.	-
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК
	УК-5.1	Демонстрирует умение находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами общества информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп.	-
	Б1.О.01	История России	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2		Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.06	Основы российской государственности	
УК-5.3		Умеет недискриминационно и конструктивно выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей.	-
	Б1.О.02	Философия	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК
	УК-6.1	Определяет свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели.	-
	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	

Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Создает и достраивает индивидуальную траекторию саморазвития при получении основного и дополнительного образования.	-
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
УК-6.3	Владеет умением рационального распределения временных и информационных ресурсов.	-
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
УК-6.4	Умеет обобщать и транслировать свои индивидуальные достижения на пути реализации задач саморазвития.	-
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК
УК-7.1	Использует основы физической культуры и спорта для осознанного выбора программы профессионально-личностного развития и физического совершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	
Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	
Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	
Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	
УК-7.2	Поддерживает должный уровень физической подготовленности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	-

	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол	
	Б1.О.ДВ.01.03	Волейбол	
	Б1.О.ДВ.01.04	Футбол	
	Б1.О.ДВ.01.05	Силовая подготовка	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-8		Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	УК
	УК-8.1	Обеспечивает сохранение природной среды.	-
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.13	Охрана труда	
	Б1.О.14	Экология	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2		Умеет оказывать первую помощь, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	-
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.13	Охрана труда	
УК-8.3		Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	-
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.13	Охрана труда	
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4		Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	-
	Б1.О.14	Экология	
УК-9		Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
	УК-9.1	Опирирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой.	-
	Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
	Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-9.2		Владеет навыками коммуникации и выстраивания взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	-
	Б1.О.ДВ.03.01	Психология социального взаимодействия	
	Б1.О.ДВ.03.02	Лидерство и формирование команды	
УК-9.3		Планирует профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	-
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	УК
	УК-10.1	Демонстрирует знание основных документов, регламентирующих экономическую деятельность; источников финансирования профессиональной деятельности; принципов планирования экономической деятельности.	-
	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	
	Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	

Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Обосновывает принятие экономических решений и использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей, в том числе в сфере личных финансов.	-
Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.О.37	Предпринимательство и стартап	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3	Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий.	-
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК
УК-11.1	Демонстрирует применение действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией, и способов профилактики коррупции в различных ситуациях.	-
Б1.О.12	Правоведение	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Демонстрирует умение формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению собственное и своих сотрудников в социальной и профессиональной областях жизнедеятельности.	-
Б1.О.12	Правоведение	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.3	Владеет способами предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям.	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-1.1	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии	
Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	

Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии	
Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1.3	Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок.	-
Б1.О.09	Современные информационные технологии	
Б1.О.39	Системы управления и информационные технологии	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям.	-
Б1.О.15	Высшая математика	
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.18	Неорганическая химия	
Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.20	Органическая и биоорганическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	
Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	
Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
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 биоорганическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	

Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	
Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
Б1.В.12	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.15	Высшая математика	
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
ОПК-2.4	Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.15	Высшая математика	
Б1.О.16	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.В.02	Принципы функционирования пищевых систем	
ОПК-2.5	Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции.	-
Б1.О.24	Общая и пищевая микробиология	
ОПК-2.6	Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.	-
Б1.О.18	Неорганическая химия	
Б1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.20	Органическая и биоорганическая химия	
Б1.О.21	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.23	Биохимия	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ОПК
ОПК-3.1	Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности.	-
Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.26	Прикладная механика	
Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники.	-
Б1.О.27	Электротехника	
Б1.О.28	Теплотехника	
Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	

Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
ОПК-3.3	Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проективных решений.	-
Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.4	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования.	-
Б1.О.27	Электротехника	
Б1.О.28	Теплотехника	
Б1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.	ОПК
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции.	-
Б1.О.30	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.О.31	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.10	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	
Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья.	-
Б1.В.15	Учебно-исследовательская работа	
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств.	-
Б1.О.33	Автоматизация технологических процессов и производства	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.	ОПК
ОПК-5.1	Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики.	-
Б1.О.34	Производственный менеджмент	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
ОПК-5.2	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья.	-
Б1.О.34	Производственный менеджмент	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
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	
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	
ОПК-5.4	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства.	-
Б1.О.34	Производственный менеджмент	
Б1.О.35	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК 2	Способен к повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрению прогрессивных технологий для выработки хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с заданным составом и свойствами.	-
ПК 2.1	Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа эффективности технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.03	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.04	Физико-химические основы кондитерского и хлебопекарного производств	
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
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	
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
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	
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль качества сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
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.	-
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5.3	Проводит основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.06	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6	Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	-
ПК 6.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции на предприятиях, производящих хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.	-
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование и оптимизация технологических процессов	
Б1.В.ДВ.04.02	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.2	Пользуется профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование и оптимизация технологических процессов	
Б1.В.ДВ.04.02	Химия вкуса, цвета, аромата мучных кондитерских изделий	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.3	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	
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.15	Учебно-исследовательская работа	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебобулочных, 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.15	Учебно-исследовательская работа	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебобулочных, 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.15	Учебно-исследовательская работа	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования сырья и готовых хлебобулочных, 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.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
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.О.36	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
Б1.В.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	
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 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	
Б1.В.10	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

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.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	
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.07	Технология хлеба и макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.2	Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.3	Использует стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов предприятий хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-
Б1.В.13	Реология пищевых масс	
Б1.В.14	Ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	

Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Б1.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ОПК-2.6; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2
Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-5.3
Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-11.3
Б1.О.05	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.2
Б1.О.07	Б1.О	Русский язык в профессиональной подготовке	УК-4.3
Б1.О.08	Б1.О	Культура речи и деловое общение	УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.09	Б1.О	Современные информационные технологии	УК-4.6; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.10	Б1.О	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
Б1.О.11	Б1.О	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.12	Б1.О	Правоведение	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.13	Б1.О	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.14	Б1.О	Экология	УК-8.1; УК-8.4
Б1.О.15	Б1.О	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.О.16	Б1.О	Теория вероятностей и математическая статистика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4
Б1.О.17	Б1.О	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4
Б1.О.18	Б1.О	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.6
Б1.О.19	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.20	Б1.О	Органическая и биорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.21	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.22	Б1.О	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.23	Б1.О	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.6
Б1.О.24	Б1.О	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.5
Б1.О.25	Б1.О	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.1
Б1.О.26	Б1.О	Прикладная механика	ОПК-3.1
Б1.О.27	Б1.О	Электротехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.О.28	Б1.О	Теплотехника	ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.О.29	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.4
Б1.О.30	Б1.О	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ОПК-4.1; ПК 1.3

Б1.О.31	Б1.О	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ОПК-4.1; ПК 1.2
Б1.О.32	Б1.О	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК 1.2; ПК 1.3
Б1.О.33	Б1.О	Автоматизация технологических процессов и производства	ОПК-4.3
Б1.О.34	Б1.О	Производственный менеджмент	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.35	Б1.О	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья растительного происхождения	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.36	Б1.О	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2
Б1.О.37	Б1.О	Предпринимательство и стартап	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.38	Б1.О	Профессиональный диалог с работодателем	УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.39	Б1.О	Системы управления и информационные технологии	УК-4.6; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.ДВ.01	Б1.О	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.01	Б1.О	Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Б1.О	Баскетбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.03	Б1.О	Волейбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.04	Б1.О	Футбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.05	Б1.О	Силовая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.02	Б1.О	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.02.01	Б1.О	Технология проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.02.02	Б1.О	Программно-целевая деятельность	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.03	Б1.О	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.ДВ.03.01	Б1.О	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.ДВ.03.02	Б1.О	Лидерство и формирование команды	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2; 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 5.3; 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; УК-2.4
Б1.В.02	Б1.В	Принципы функционирования пищевых систем	ОПК-2.1; ОПК-2.2; 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-3.2; ОПК-3.4; ПК 5.1; ПК 5.3
Б1.В.07	Б1.В	Технология хлеба и макаронных изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3; ПК 4.1
Б1.В.08	Б1.В	Технология кондитерских изделий	ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 2.2; ПК 5.3; ПК 4.1
Б1.В.09	Б1.В	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ОПК-3.1; ОПК-3.3; ПК 5.1; ПК 4.1
Б1.В.10	Б1.В	Производственный контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	ОПК-4.1; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3

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

БЗ.02	БЗ	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-4.1; УК-4.7; УК-5.1; УК-6.1; УК-6.4; УК-8.1; УК-8.3; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.3; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
ФТД		Факультативные дисциплины	
ФТД.02	ФТД	История Донбасса	
К.М		Комплексные модули	
К.М.01	К.М	Модуль 1	