

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) ФГБОУ ВО "МГУТУ им. К.Г. Разумовского" (ПКУ)"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 29.08.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата



19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация: Бакалавр		
Программа подготовки: прикладной бакалавриат		
Форма обучения: Заочная		
Срок получения образования: 4г 6м		

	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Директор института

/Капица Г. П./

/Воробьева А. В./

/Лешина А. В./

+	Б1.В.01	Проектирование		223344	5	14	14	504	504	28	28	448	28		4	4	4	2		
+	Б1.В.02	Модуль профильной направленности	333344	44	2334	57	57	2052	2052	148	148	1817	87		4	27	26			
+	Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли			3	5	5	180	180	8	8	168	4			5				
+	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	4			5	5	180	180	14	14	157	9				5			
+	Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	3			4	4	144	144	14	14	121	9			4				
+	Б1.В.02.04	Технология хлеба	3			5	5	180	180	12	12	159	9			5				
+	Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	4			7	7	252	252	16	16	227	9				7			
+	Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	4			6	6	216	216	16	16	191	9				6			
+	Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств				4	4	144	144	16	16	124	4				4			
+	Б1.В.02.08	Реология пищевых масс				3	4	144	144	18	18	122	4			4				
+	Б1.В.02.09	Пищевая химия	3			4	4	144	144	8	8	127	9			4				
+	Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания				2	4	144	144	8	8	132	4		4					
+	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	3			5	5	180	180	10	10	161	9			5				
+	Б1.В.02.12	Прикладная механика				4	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника				4	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору			23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности			23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык			23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4			
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	2			4	4	144	144	16	16	119	9		4					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	2			4	4	144	144	16	16	119	9		4					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	2			4	4	144	144	16	16	119	9		4					
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	4			6	6	216	216	10	10	197	9				6			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	4			6	6	216	216	10	10	197	9				6			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	4			6	6	216	216	10	10	197	9				6			
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Патентование в пищевой промышленности	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору			4	6	6	216	216	10	10	202	4				6			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли			4	6	6	216	216	10	10	202	4				6			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания			4	6	6	216	216	10	10	202	4				6			
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4		
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	5			5	5	180	180	16	16	155	9					5		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	5			5	5	180	180	16	16	155	9					5		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонализированного питания	5			5	5	180	180	16	16	155	9					5		
						108	108	3888	3888	262	262	3455	171		14	35	48	11		
						204	204	7672	7672	472	472	6836	364	50	48	47	48	11		

Блок 2.Практики																			
Вариативная часть																			
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2	6	6	216	216	2	2	210	4		6				
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			34	12	12	432	432	4	4	420	8		6	6			
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5	9	9	324	324	2	2	318	4					9	
						27	27	972	972	8	8	948	16		6	6	6	9	
						27	27	972	972	8	8	948	16		6	6	6	9	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																			
Базовая часть																			
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				9	9	324	324	10	10	314						9	
						9	9	324	324	10	10	314					9		
						9	9	324	324	10	10	314					9		
ФТД.Факультативы																			
Вариативная часть																			
+	ФТД.В.01	Основы персонализированного питания		3		1	1	36	36	4	4	28	4			1			
+	ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности		4		1	1	36	36	4	4	28	4				1		
+	ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения		4		1	1	36	36	2	2	30	4				1		
+	ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2		
+	ФТД.В.05	Бережливое производство			4	3	3	108	108	6	6	98	4				3		
+	ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология		4		2	2	72	72	6	6	62	4				2		
						10	10	360	360	26	26	310	24			1	9		
						10	10	360	360	26	26	310	24			1	9		

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.01	История	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.06	Философия	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.08	Экономика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	

Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.01	Математика	
Б1.Б.02.02	Физика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	
Б1.Б.04.02	Органическая химия	
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.03	Правоведение	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	

Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.05	Биохимия	
Б1.Б.04.06	Микробиология	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	

Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	

Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.ДВ.04.01	Патентование в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	

Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология хлеба	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02.08	Реология пищевых масс	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонализированного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	
ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.04.01	Патентоведение в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей	

ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология хлеба	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонализированного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология хлеба	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		

ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология хлеба	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	

Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Бережливое производство	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.В.01	Проектирование	

Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
Б1.Б.01.01	История	ОК-1
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-2
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.01	Математика	ОК-5
Б1.Б.02.02	Физика	ОК-5
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-2; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-2
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	ОК-2; ОК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОК-5
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-2
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-7

	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-7
	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-7
	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-7
Б1.В		Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
	Б1.В.01	Проектирование	ПК-5; ПК-9; ПК-11; ПК-18; ПК-23; ПК-25
	Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27
	Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-19; ПК-27
	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-6; ПК-7; ПК-26
	Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-4; ПК-24
	Б1.В.02.04	Технология хлеба	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
	Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
	Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-20
	Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ПК-1; ПК-3; ПК-11; ПК-12; ПК-21; ПК-22; ПК-24
	Б1.В.02.08	Реология пищевых масс	ПК-8
	Б1.В.02.09	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
	Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
	Б1.В.02.12	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	ПК-2; ПК-7; ПК-23
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-9
	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-9
	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-9
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-22
	Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	ПК-4; ПК-5; ПК-22
	Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	ПК-4; ПК-5; ПК-22
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
	Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-9
	Б1.В.ДВ.04.01	Патентование в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9
	Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
	Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
	Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27

Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонализированного питания	ПК-8; ПК-10
Б2	Практики	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-18
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-22; ПК-23
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОК-5; ОК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-18; ПК-22
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-18; ПК-22
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	ОК-5; ПК-18
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-8
ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6
ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей	ПК-9
ФТД.В.05	Бережливое производство	ПК-22
ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-4; ПК-8; ПК-10

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				223	278	250	50	54	54	63	29
	Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	50	54	53	54	29
Б1	Дисциплины (модули)	47%	53%	34.2%	192	207	204	50	48	47	48	11
Б1.Б	Базовая часть				84	102	96	50	34	12		
Б1.В	Вариативная часть				105	108	108		14	35	48	11
Б2	Практики	0%	100%	0%	24	42	27		6	6	6	9
Б2.В	Вариативная часть				24	42	27		6	6	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				1	20	10			1	9	
ФТД.В	Вариативная часть				1	20	10			1	9	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					50.5	42.9	52.6	52.6	57	43.2
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					94	110	110	110	110	30
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	7	5	5	1
		ЗАЧЕТЫ (За)						8	5	8	4	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	5	4	3	3
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					28.94%					