

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 31.01.2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор \_\_\_\_\_ Иванова В.Н.  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

по программе бакалавриата

19.03.02

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

Институт: Мега-факультет Технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017  
Учебный год 2020-2021  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

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

## СОГЛАСОВАНО

Директор института \_\_\_\_\_ / Грибкова В.А./

Начальник отдела контроля качества \_\_\_\_\_ / Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_ / Никитин И.А./

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																				
<b>Базовая часть</b>																				
+	Б1.Б.01	<b>Общекультурный модуль</b>	<b>122</b>	<b>11111</b>	<b>2344</b>	<b>112</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>1260</b>	<b>1260</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>1105</b>	<b>75</b>	19	10	4	2		
+	Б1.Б.01.01	История	1		1	5	5	180	180	10	10	157	13	5						
+	Б1.Б.01.02	История казачества			1	2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.03	Правоведение		1		2	2	72	72	4	4	64	4	2						
+	Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	4	4	64	4	2						
+	Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.06	Философия	2			3	3	108	108	6	6	93	9		3					
+	Б1.Б.01.07	Психология		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.01.08	Экономика			2	2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности		4		2	2	72	72	4	4	64	4			1	1			
+	Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности		4		2	2	72	72	4	4	64	4			1	1			
+	Б1.Б.01.12	Иностранный язык	2	11		9	9	324	324	24	24	283	17	6	3					
+	Б1.Б.02	<b>Фундаментальный модуль</b>	<b>11122</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>936</b>	<b>936</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>827</b>	<b>53</b>	16	10					
+	Б1.Б.02.01	Математика	12	1		12	12	432	432	24	24	386	22	8	4					
+	Б1.Б.02.02	Физика	11			8	8	288	288	16	16	254	18	8						
+	Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика			2	3	3	108	108	8	8	96	4		3					
+	Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2			3	3	108	108	8	8	91	9		3					
+	Б1.Б.03	<b>Модуль "Предпринимательство"</b>		<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>190</b>	<b>12</b>	2	2	1	1			
+	Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.03.02	Менеджмент		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности			4	2	2	72	72	4	4	64	4			1	1			
+	Б1.Б.04	<b>Общепрофессиональный модуль</b>	<b>11223</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>1044</b>	<b>1044</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>933</b>	<b>53</b>	13	12	4				
+	Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	10	10	125	9	4						
+	Б1.Б.04.02	Органическая химия	2	1		7	7	252	252	14	14	225	13	3	4					
+	Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1			6	6	216	216	10	10	197	9	6						
+	Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия			2	4	4	144	144	8	8	132	4		4					
+	Б1.Б.04.05	Биохимия	2			4	4	144	144	8	8	127	9		4					
+	Б1.Б.04.06	Микробиология	3			4	4	144	144	8	8	127	9			4				
+	Б1.Б.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>		<b>3</b>				<b>328</b>	<b>328</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>322</b>	<b>4</b>							
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4							
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4							
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3				328	328	2	2	322	4							
						<b>96</b>	<b>96</b>	<b>3784</b>	<b>3784</b>	<b>210</b>	<b>210</b>	<b>3377</b>	<b>197</b>	<b>50</b>	<b>34</b>	<b>9</b>	<b>3</b>			
<b>Вариативная часть</b>																				

+	Б1.В.01	Проектирование		223344	5	14	14	504	504	28	28	448	28		4	4	4	2		
+	Б1.В.02	<b>Модуль профильной направленности</b>	<b>33344 44</b>	<b>444</b>	<b>24444</b>	56	<b>56</b>	<b>2016</b>	<b>2016</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>1761</b>	<b>95</b>		4	25	27			
+	Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли			4	5	5	180	180	8	8	168	4			4	1			
+	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	4			3	3	108	108	14	14	85	9				3			
+	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			5	5	180	180	16	16	155	9				5			
+	Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	4			5	5	180	180	16	16	155	9				5			
+	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				4	4	144	144	18	18	122	4			3	1			
+	Б1.В.02.09	Пищевая химия	3			3	3	108	108	8	8	91	9			3				
+	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	4			5	5	180	180	10	10	161	9			4	1			
+	Б1.В.02.12	Прикладная механика		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология		4		3	3	108	108	6	6	98	4			2	1			
+	Б1.В.02.15	Бережливое производство			4	2	2	72	72	6	6	62	4				2			
+	Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	4			3	3	108	108	6	6	93	9				3			
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>23</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>192</b>	<b>12</b>		2	3	1			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	4	6	6	216	216	12	12	192	12		2	3	1			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык		23	4	6	6	216	216	12	12	192	12		2	3	1			
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>2</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>119</b>	<b>9</b>		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	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>4</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>197</b>	<b>9</b>				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	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>4</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>159</b>	<b>9</b>				5			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Патентование в пищевой промышленности	4			5	5	180	180	12	12	159	9				5			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	4			5	5	180	180	12	12	159	9				5			
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>4</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>166</b>	<b>4</b>				5			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли		4		5	5	180	180	10	10	166	4				5			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания		4		5	5	180	180	10	10	166	4				5			
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору</b>			<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>58</b>	<b>4</b>					2		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование			5	2	2	72	72	10	10	58	4					2		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			5	2	2	72	72	10	10	58	4					2		
+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>5</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>119</b>	<b>9</b>					4		

+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология продуктов питания специализированного назначения	5		4	4	144	144	16	16	119	9				4		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для здорового питания	5		4	4	144	144	16	16	119	9				4		
					105	105	3780	3780	280	280	3312	188		14	32	51	8	
					201	201	7564	7564	490	490	6689	385	50	48	41	54	8	
<b>Блок 2.Практики</b>																		
<b>Вариативная часть</b>																		
+	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	12	12	432	432	2	2	426	4					12	
					30	30	1080	1080	8	8	1056	16		6	6	6	12	
					30	30	1080	1080	8	8	1056	16		6	6	6	12	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																		
<b>Базовая часть</b>																		
+	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	
<b>ФТД.Факультативы</b>																		
<b>Вариативная часть</b>																		
+	ФТД.В.01	Основы православного вероучения		1	1	1	36	36	4	4	28	4	1					
+	ФТД.В.02	Основы строевой подготовки		11	2	2	72	72	8	8	56	8	2					
+	ФТД.В.03	Основы медицинских знаний		11	2	2	72	72	8	8	56	8	2					
+	ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор		11	2	2	72	72	8	8	56	8	2					
+	ФТД.В.05	Старославянский язык		3	1	1	36	36	4	4	28	4		1				
+	ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)		4	2	2	72	72	4	4	64	4				2		
+	ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения		4	1	1	36	36	2	2	30	4				1		
					11	11	396	396	38	38	318	40	7		1	3		
					11	11	396	396	38	38	318	40	7		1	3		

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 отраслей 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	
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
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 отраслей 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.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.05	Старославянский язык	
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.07	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	
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	
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	
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	
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	
ФТД.В.05	Старославянский язык	
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	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
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	

Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)
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
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)
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.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)
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
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)
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.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
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	
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.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
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	

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.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.04.01	Патентоведение 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.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
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.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для здорового 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-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	
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 продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для здорового 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-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.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	
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.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
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	
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.02.15	Бережливое производство	
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.06	Современные стандарты качества (маркировка)	
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 отраслей 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	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.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.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-7; ПК-8; ПК-12
	Б1.В.02.15	Бережливое производство	ПК-22
	Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-18
	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 продуктов питания специализированного назначения	ПК-8; ПК-10
	Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для здорового 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-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-22
	ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-22
	ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-4
	ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-7
	ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-8
	ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-4; ОК-5
	ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-9

ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-22
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				224	278	251	57	54	48	63	29
	Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	50	54	47	60	29
Б1	Дисциплины (модули)	48%	52%	30.4%	192	207	201	50	48	41	54	8
Б1.Б	Базовая часть				84	102	96	50	34	9	3	
Б1.В	Вариативная часть				105	108	105		14	32	51	8
Б2	Практики	0%	100%	0%	24	42	30		6	6	6	12
Б2.В	Вариативная часть				24	42	30		6	6	6	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	20	11	7		1	3	
ФТД.В	Вариативная часть				2	20	11	7		1	3	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					50.3	49.3	50.3	46	54.5	59.6
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					97.6	110	110	116	122	30
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	7	4	7	1
		ЗАЧЕТЫ (За)						8	5	5	7	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	5	1	8	3
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					29.1%					