

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_1234_2020.rlx', код направления 19.03.02, профиль : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год начала подготовки 2020

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов											Курс 1																							
			Экз мн	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	КСР	СР	Конт роль	Интер часы	Семестр 1									Семестр 2																	
																		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль					
Блок 1. Дисциплины (модули)																																												
Обязательная часть																																												
								210	210			7888	7888	5116	2232	1980	792	570	27	1026	135	34	72	14	189	30	288	252	90	30	1080	144	38	72	10	198	36	333	225	162				
								109	109			3924	3924	2448	1116	909	567	312	27	972	135	34	72	14	135	30	288	252	90	30	1080	144	38	72	10	144	36	333	225	162				
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1					3	3	36	108	108	63	9	18	27	6	3	108	36	4				18	2	9	18	27															
+	Б1.О.02	Философия			2			4	4	36	144	144	99	63	45		8												4	144	18	4			18	4	63	45						
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				7	7	36	252	252	153	81	54	45	28	3	108						36	14	45	27		4	144	18	4			36	14	36	27	45				
+	Б1.О.04	Правоведение			2			2	2	36	72	72	54	18	18		6											2	72	18	4			18	2	18	18							
+	Б1.О.05	Социология			1			3	3	36	108	108	81	45	27		6	3	108	18	4				18	2	45	27																
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации и русский язык			1			2	2	36	72	72	54	18	18		6	2	72	18	4				18	2	18	18																
+	Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности			3			3	3	36	108	108	72	36	36		4																											
+	Б1.О.08	Иностранный язык в профессиональной сфере	5	34				7	7	36	252	252	171	63	54	27	24																											
+	Б1.О.09	Экономика предприятия			7			4	4	36	144	144	81	36	36	27	12																											
+	Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности			7			3	3	36	108	108	54	9	27	27	8																											
+	Б1.О.11	Физическая культура и спорт			1			2	2	36	72	72	18	18	54					2	72	9			9			54																
+	Б1.О.12	Математика			12			12	12	36	432	432	270	144	90	72	40	6	216	18	10			36	10	81	54	27	6	216	36	10			36	10	63	36	45					
+	Б1.О.13	Физика			12			10	10	36	360	360	216	108	72	72	20	5	180	18	8	36	10			54	36	36	5	180	18	8	18		18	4	54	36	36					
+	Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом			2			2	2	36	72	72	54	18	18		6												2	72	18	4			18	2	18	18						
+	Б1.О.15	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			5			4	4	36	144	144	72	36	45	27	12																											
+	Б1.О.16	Информационные технологии (информатика)			2			4	4	36	144	144	90	36	18	36	12											4	144	18	4	36	8					36	18	36				
+	Б1.О.17	Общая химия			2			3	3	36	108	108	81	45	27		6																											
+	Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика			1			3	3	36	108	108	90	36	18		8	3	108	18	4	36	4			36	18																	
+	Б1.О.19	Органическая химия			4			3	3	36	108	108	63	27	18	27	8																											
+	Б1.О.20	Биохимия			4			5	5	36	180	180	108	36	27	45	16																											
+	Б1.О.21	Теоретическая механика			3			4	4	36	144	144	72	36	27	45	8																											
+	Б1.О.22	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			3			3	3	36	108	108	81	45	27		8																											
+	Б1.О.23	Микробиология			4			5	5	36	180	180	99	45	36	45	12																											
+	Б1.О.24	Физическая и коллоидная химия			5			3	3	36	108	108	72	36	36		8																											
+	Б1.О.25	Биология			3			6	6	36	216	216	126	72	45	45	12																											
+	Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами			7			2	2	36	72	72	54	18	18		8																											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								101	101		3964	3964	2668	1116	1071	225	258		54					54																				
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту			123456						328	328	328							54				54				54																
+	Б1.В.02	Основы промышленной безопасности			6			2	2	36	72	72	36		36		12																											
+	Б1.В.03	Основные процессы и аппараты химических технологий			4			4	4	36	144	144	72	36	27	45	8																											
+	Б1.В.04	Лицевая микробиология			6			5	5	36	180	180	99	45	81		12																											
+	Б1.В.05	Патентоведение			3			2	2	36	72	72	36		36		8																											
+	Б1.В.06	Лицевая химия			4			5	5	36	180	180	99	63	36	45	8																											
+	Б1.В.07	Технология хлеба и хлебобулочных изделий			6		5	11	11	36	396	396	288	108	81	27	40																											
+	Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы технологии продуктов питания из растительного сырья			6		5	7	7	36	252	252	162	72	63	27	16																											
+	Б1.В.09	Введение в технологию продуктов питания			5		5	4	4	36	144	144	81	45	63		8																											
+	Б1.В.10	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания			5			6	6	36	216	216	108	72	81	27	12																											
+	Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья			7			5	5	36	180	180	126	72	54		12																											
+	Б1.В.12	Тепло- и холодильника			4			4	4	36	144	144	108	54	36		12																											
+	Б1.В.13	Физико-химические методы анализа продуктов питания			3			3	3	36	108	108	81	45	27		8																											

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_1234_2020.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год начала подготовки 2020

Закрепленная кафедра		
Код	Наименование	Компетенции
20	Экономики и управления инновациями	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
12	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
12	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
14	Кафедра процессов и аппаратов	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
21	Цикл физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
22	Цикл физико-математических	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
22	Цикл физико-математических	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
9	Информационных систем и технологий	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
19	Биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
14	Кафедра процессов и аппаратов	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
18	Нефтехимического синтеза	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
19	Биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
16	Машин и аппаратов химических	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
19	Биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
19	Биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
19	Биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
19	Биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
9	Информационных систем и технологий	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
21	Цикл физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
14	Кафедра процессов и аппаратов	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
14	Кафедра процессов и аппаратов химических технологий	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
19	Биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
19	Биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
19	Биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
19	Биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
14	Кафедра процессов и аппаратов	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
19	Биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
19	Биотехнологии	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
14	Кафедра процессов и аппаратов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
19	Биотехнологии	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
19	Биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
19	Биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
19	Биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
16	Машин и аппаратов химических	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
13	Электротехники и энергообеспечения	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
19	Биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
19	Биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
19	Биотехнологии	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_1234_2020.rlx', код направления 19.03.02, профиль : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год начала подготовки 2020

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
19	Биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
19	Биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
20	Экономики и управления инновациями	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
20	Экономики и управления инновациями	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
12	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
22	Цикл физико-математических дисциплин	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
19	Биотехнологии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа	-
Б1.О.12	Математика	
Б1.О.13	Физика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач	-
Б1.О.12	Математика	
Б1.О.13	Физика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач	-
Б1.О.12	Математика	
Б1.О.13	Физика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Знает виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	-
Б1.О.04	Правоведение	
Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности	
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б1.О.15	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели, анализировать и выбирать альтернативные способы решения; оценивать ресурсы и ограничения и соблюдать правовые нормы при достижении профессиональных результатов	-
Б1.О.04	Правоведение	
Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности	
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б1.О.15	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Владеет навыками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.	-
Б1.О.04	Правоведение	
Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности	
Б1.О.09	Экономика предприятия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.15	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	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	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	-
Б1.О.05	Социология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	-
Б1.О.05	Социология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде	-
Б1.О.05	Социология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.06	Деловые коммуникации и русский язык	
Б1.О.08	Иностранный язык в профессиональной сфере	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Родной язык	
УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.06	Деловые коммуникации и русский язык	
Б1.О.08	Иностранный язык в профессиональной сфере	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Родной язык	
УК-4.3	Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.06	Деловые коммуникации и русский язык	
Б1.О.08	Иностранный язык в профессиональной сфере	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Родной язык	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Политология	
УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Политология	
УК-5.3	Владеет навыками адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; конструктивного взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием признанных этических норм	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Политология	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни	-
Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Психология	
УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения	-
Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Психология	
УК-6.3	Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Психология	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни	-
Б1.О.11	Физическая культура и спорт	
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2	Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	-
Б1.О.11	Физическая культура и спорт	
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
Б1.О.11	Физическая культура и спорт	
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	-
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии	-
Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Психология	
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития	-
Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Психология	
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде	-
Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Психология	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-
Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности	
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений	-
Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности	
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3	Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками	-
Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности	
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК

Индекс	Содержание	Тип
УК-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции	-
Б1.О.04	Правоведение	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям	-
Б1.О.04	Правоведение	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.3	Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону	-
Б1.О.04	Правоведение	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
ОПК-1.1	Знает состав, функции и возможности использования информационных и коммуникационных технологий в области производства продуктов питания из растительного сырья, а также основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	-
Б1.О.16	Информационные технологии (информатика)	
Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Умеет применять основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.16	Информационные технологии (информатика)	
Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Владеет навыками решения задач и поиска информации в области производства продуктов питания из растительного сырья с использованием информационных технологий	-
Б1.О.16	Информационные технологии (информатика)	
Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Знает основные законы и методы исследований естественных наук, используемые для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.17	Общая химия	
Б1.О.19	Органическая химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.20	Биохимия	
Б1.О.22	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.23	Микробиология	
Б1.О.24	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.25	Биология	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Умеет применять стандартные методики измерения параметров сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.17	Общая химия	
Б1.О.19	Органическая химия	
Б1.О.20	Биохимия	
Б1.О.22	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.23	Микробиология	
Б1.О.24	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.25	Биология	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Владеет навыками проведения исследований и анализа полученных результатов для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.17	Общая химия	
Б1.О.19	Органическая химия	
Б1.О.20	Биохимия	
Б1.О.22	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.23	Микробиология	
Б1.О.24	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.25	Биология	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Знает теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчета современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.21	Теоретическая механика	
Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Умеет применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.21	Теоретическая механика	
Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-3.3	Владеет навыками расчета, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.21	Теоретическая механика	
Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
ОПК-4.1	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	-
Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Умеет использовать основные правила теххимического контроля для обеспечения безопасности и качества на всех этапах производственного цикла производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Владеет методами организации технологического процесса эффективного производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и производственного контроля качества готовой продукции	-
Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	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	Знает методы анализа и оценки экономических показателей профессиональной деятельности и подходы к принятию обоснованных управленческих решений.	-
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Умеет проводить расчет показателей экономической эффективности в области профессиональной деятельности.	-
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Владеет методами оценки и выявления резервов повышения эффективности использования ресурсов для реализации производственных технологических процессов в профессиональной сфере деятельности.	-
Б1.О.09	Экономика предприятия	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-1	Обладает способностью использовать фундаментальные знания естественных наук при осуществлении практической деятельности в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-1.1	Знает основные явления и фундаментальные законы естественных наук и их проявления при осуществлении практической деятельности в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.06	Пищевая химия	
Б1.В.13	Физико-химические методы анализа продуктов питания	
Б1.В.15	Экология	
Б1.В.19	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Умеет применять знания основных явлений и фундаментальных законов естественных наук для объяснения наблюдаемых эффектов, управления процессом производства и прогнозирования результатов научных исследований при осуществлении практической деятельности в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.06	Пищевая химия	
Б1.В.13	Физико-химические методы анализа продуктов питания	
Б1.В.15	Экология	
Б1.В.19	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Владеет методами экспериментальных исследований, основанными на основных явлениях и фундаментальных законах естественных наук и навыками проведения научных исследований	-
Б1.В.04	Пищевая микробиология	
Б1.В.06	Пищевая химия	
Б1.В.13	Физико-химические методы анализа продуктов питания	
Б1.В.15	Экология	
Б1.В.19	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Осуществляет ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий	ПК
ПК-2.1	Знает основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, причины возникновения брака продукции, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.07	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.09	Введение в технологию продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.17	Технология макаронных изделий	
Б1.В.18	Технология кондитерских изделий	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Умеет оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовых продуктов питания и осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества	-
Б1.В.07	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.09	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.17	Технология макаронных изделий	
Б1.В.18	Технология кондитерских изделий	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Владеет методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий	-
Б1.В.07	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.09	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.17	Технология макаронных изделий	
Б1.В.18	Технология кондитерских изделий	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Разрабатывает предложения по новым технологическим решениям производства продуктов питания из растительного сырья с заданными функциональным составом и свойствами	ПК
ПК-3.1	Знает классификацию и свойства добавок и ингредиентов функционального назначения, основные тенденции развития технологий продуктов функционального назначения	-
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.20	Прикладная механика	
Б1.В.21	Электротехника	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология функциональных кондитерских изделий	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Умеет разрабатывать предложения по новым технологическим решениям производства продуктов питания из растительного сырья и рассчитывать рецептуры продуктов питания с заданными функциональным составом и свойствами	-
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.20	Прикладная механика	
Б1.В.21	Электротехника	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология функциональных кондитерских изделий	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Владеет основными методами и средствами разработки новых технологических решений производства продуктов питания из растительного сырья с заданными функциональным составом и свойствами, навыками подбора функциональных нутриентов для повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.20	Прикладная механика	
Б1.В.21	Электротехника	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология функциональных кондитерских изделий	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	проектный	
ПК-4	Осуществляет подбор и эксплуатацию технологического оборудования, разрабатывает планы размещения оборудования, проектирование новых, реконструкцию и технологическое переоснащение существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-4.1	Знает назначение, область применения, принцип действия и критерии выбора технологического оборудования, принципы проектирования новых, реконструкции и технологического переоснащения существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.02	Основы промышленной безопасности	
Б1.В.03	Основные процессы и аппараты химических технологий	
Б1.В.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.В.14	Технологическое оборудование	
Б1.В.16	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2	Умеет проектировать технологические линии и предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать планы размещения оборудования и обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования	-
Б1.В.02	Основы промышленной безопасности	
Б1.В.03	Основные процессы и аппараты химических технологий	
Б1.В.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.В.14	Технологическое оборудование	
Б1.В.16	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	

Индекс	Содержание	Тип
B2.B.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.3	Владеет методами и средствами выбора технологического оборудования и проектирования новых и реконструкции и переоснащению существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	
B1.B.02	Основы промышленной безопасности	
B1.B.03	Основные процессы и аппараты химических технологий	
B1.B.12	Тепло- и хладотехника	
B1.B.14	Технологическое оборудование	
B1.B.16	Проектирование предприятий отрасли	
B2.B.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
B2.B.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Разрабатывает нормативные документы и схемы испытаний готовой продукции, владеет методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, технологических параметров и режимов производства, обеспечивает качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, проводит сертификационные испытания	ПК
ПК-5.1	Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания из растительного сырья, общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях	
B1.B.05	Патентование	
B1.B.10	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания	
B1.B.ДВ.01.01	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции	
B1.B.ДВ.01.02	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	
B1.B.ДВ.02.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
B1.B.ДВ.02.02	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья	
B2.B.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.04	Статистическая обработка экспериментальных данных	
ФТД.05	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания	
ПК-5.2	Умеет пользоваться нормативно-технической документацией, работать с контрольно-измерительными приборами, разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях, анализировать данные производственного контроля и принимать решения на основе результатов анализа, осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала требованиям нормативно-технической документации	
B1.B.05	Патентование	
B1.B.10	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания	
B1.B.ДВ.01.01	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции	
B1.B.ДВ.01.02	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	
B1.B.ДВ.02.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
B1.B.ДВ.02.02	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.04	Статистическая обработка экспериментальных данных	
ФТД.05	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания	
ПК-5.3	Владеет методами и средствами разработки нормативно-технической документации, производственного контроля качества партий сырья, промежуточных и конечных продуктов, а также режимов их хранения, переработки и утилизации, навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля	-
Б1.В.05	Патентование	
Б1.В.10	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции	
Б1.В.ДВ.01.02	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.02.02	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.04	Статистическая обработка экспериментальных данных	
ФТД.05	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	Философия	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.04	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.05	Социология	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3
Б1.О.06	Деловые коммуникации и русский язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.07	Основы экономики и финансовой грамотности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.08	Иностранный язык в профессиональной сфере	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.09	Экономика предприятия	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.11	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.12	Математика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.О.13	Физика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.О.14	Саморазвитие и управление коллективом	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.15	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Б1.О.16	Информационные технологии (информатика)	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.17	Общая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.20	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.21	Теоретическая механика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.22	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.23	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.24	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.25	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.26	Системы управления технологическими процессами	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.В.02	Основы промышленной безопасности	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.03	Основные процессы и аппараты химических технологий	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.04	Пищевая микробиология	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.05	Патентование	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.06	Пищевая химия	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.07	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.09	Введение в технологию продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.10	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.12	Тепло- и хладотехника	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.13	Физико-химические методы анализа продуктов питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.14	Технологическое оборудование	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.15	Экология	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.16	Проектирование предприятий отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.17	Технология макаронных изделий	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.18	Технология кондитерских изделий	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.19	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.20	Прикладная механика	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.21	Электротехника	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.01.01	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.01.02	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.02.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.02.02	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.02	Технология функциональных кондитерских изделий	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2	Практика	УК-3; УК-6; УК-8; УК-9; УК-11; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.0	Обязательная часть	УК-3; УК-6; УК-8; УК-9; УК-11; ОПК-4; ОПК-5
Б2.0.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02_1234_2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4; УК-5; УК-6; УК-9; ПК-5
ФТД.01	Политология	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
ФТД.02	Психология	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
ФТД.03	Родной язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
ФТД.04	Статистическая обработка экспериментальных данных	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
ФТД.05	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3