

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Нижнекамский химико-технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Казанский национальный исследовательский технологический университет"
НХТИ ФГБОУ ВО "КНИТУ"

План согласован Ученым советом
университета

Протокол № 5 от 30.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

УТВЕРЖДАЮ



по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Общей химии и биотехнологии

Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР [Signature] / Султанова Д.Ш./

Начальник УМУ [Signature] / Лутфуллина Г.Г./

Начальник УМЦ [Signature] / Китаева Л.А./

Ответственный за направление [Signature] / Голиванов М.А./

Директор НХТИ ФГБОУ ВО "КНИТУ" [Signature] / Ахметов И.Г./

Декан ФТ [Signature] / Агзамова Л.И./

Зав. кафедрой ОХБТ [Signature] / Агзамова Л.И./

Ответственный за ООП, разработчик учебного плана [Signature] / Агзамова Л.И./

План Учебный план бакалавриата '19.03.02-1234_2022 очное.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.		Итого акад. часов														Курс 1																	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов з.е.	Эксперт ное	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)								210	210		7888	4774	1953	2412	702	598	27	1026	117	34	72	14	189	30	243	315	90	30	1134	144	38	72	10	189	36	270	306	153				
Обязательная часть								109	109		3924	3924	2214	900	1251	459	328	27	972	117	34	72	14	135	30	243	315	90	30	1080	144	38	72	10	135	36	270	306	153			
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1					3	3	36	108	108	54	18	27	27	6	3	108	18	4				18	2	18	27	27													
+	Б1.О.02	Философия		2				3	3	36	108	108	72	36	36		8											3	108	18	4					18	4	36	36			
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				7	7	36	252	252	126	63	90	36	28	3	108						36	14	36	36		4	144				27	14	27	54	36			
+	Б1.О.04	Правоведение		2				3	3	36	108	108	72	36	36		6											3	108	18	4				18	2	36	36				
+	Б1.О.05	Социология		1				3	3	36	108	108	72	36	36		6	3	108	18	4				18	2	36	36														
+	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	Психология		3				3	3	36	108	108	54	18	54		8																									
+	Б1.О.08	Иностранный язык в профессиональной сфере	5	34				7	7	36	252	252	135	54	90	27	24																									
+	Б1.О.09	Экономика предприятия	7					4	4	36	144	144	63	27	54	27	12																									
+	Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности	7					3	3	36	108	108	54	18	27	27	8																									
+	Б1.О.11	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	18		54									2	72	9																
+	Б1.О.12	Математика	12					12	12	36	432	432	234	108	126	72	40	6	216	18	10				36	10	63	72	27	6	216	36	10				36	10	45	54	45	
+	Б1.О.13	Физика	12					10	10	36	360	360	198	90	90	72	30	5	180	18	8	36	10			45	45	36	5	180	18	8	18		18	4	45	45	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	Основы экономики и финансовой грамотности			5			4	4	36	144	144	54	18	90		12																									
+	Б1.О.16	Информационные технологии (информатика)	2					4	4	36	144	144	81	27	27	36	12											4	144	18	4	36	8				27	27	36			
+	Б1.О.17	Общая химия		2				3	3	36	108	108	72	36	36		6												3	108	18	4	18	2				36	36			
+	Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика		1				3	3	36	108	108	81	27	27		8	3	108	18	4	36	4					27	27													
+	Б1.О.19	Органическая химия	4					3	3	36	108	108	63	27	18	27	8																									
+	Б1.О.20	Биохимия	4					4	4	36	144	144	90	18	27	27	16																									
+	Б1.О.21	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	4	36	144	144	81	27	36	27	12																									
+	Б1.О.22	Физическая и коллоидная химия			5			4	4	36	144	144	90	54	54		8																									
+	Б1.О.23	Биология	3					4	4	36	144	144	81	27	36	27	12																									
+	Б1.О.24	Микробиология	5					4	4	36	144	144	81	27	36	27	12																									
+	Б1.О.25	Теоретическая механика		3				3	3	36	108	108	72	36	36		8																									
+	Б1.О.26	Электротехника		4				2	2	36	72	72	54	18	18		8																									
+	Б1.О.27	Системы управления технологическими процессами		4				3	3	36	108	108	54	18	54		8																									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								101	101		3964	3964	2560	1053	1161	243	270							54					54						54							
+	Б1.В.01	Эффективные 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		8																									
+	Б1.В.03	Пищевая микробиология			6			5	5	36	180	180	117	63	63		12																									
+	Б1.В.04	Пищевая химия	5					5	5	36	180	180	99	45	45	36	12																									
+	Б1.В.05	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья	6		5			8	8	36	288	288	153	63	108	27	20																									
+	Б1.В.06	Введение в технологию продуктов питания			4			5	5	36	180	180	99	63	81		8																									
+	Б1.В.07	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	6					5	5	36	180	180	90	36	63	27	12																									
+	Б1.В.08	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	6		5		5	10	10	36	360	360	252	72	81	27	48																									
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование			6		6	4	4	36	144	144	99	45	45		12																									
+	Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	7			7		6	6	36	216	216	126	54	63	27	16																									
+	Б1.В.11	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания	3					6	6	36	216	216	126	54	54	36	16																									
+	Б1.В.12	Технология макаронных изделий			8			4	4	36	144	144	99	45	45		12																									
+	Б1.В.13	Технология кондитерских изделий	7					5	5	36	180	180	108	36	45	27	16																									
+	Б1.В.14	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли			8			4	4	36	144	144	90	54	54		8																									
+	Б1.В.15	Экология		4				3	3	36	108	108	63	36	45		6																									
+	Б1.В.16	Тепло- и хладотехника		7				3	3	36	108	108	72	36	36		8																									
+	Б1.В.17	Процессы и аппараты пищевых производств			7			4	4	36	144	144	90	54	54		8																									
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	4		3			13	13		468	468	279	153	153	36	28																									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции	4		3			13	13	36	468	468	279	153	153	36	28																									
-	Б1.В.ДВ.01.02	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	4		3			13	13	36	468	468	279	153	153	36	28																									
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			7			5	5		180	180	126	72	54		12																									

План Учебный план бакалавриата '19.03.02-1234_2022 очное.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год начала подготовки 2022

Курс 2																			Курс 3																																																			
Семестр 3									Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6																																											
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	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																											

План Учебный план бакалавриата '19.03.02-1234_2022 очное.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год начала подготовки 2022

Курс 4														Закрепленная кафедра										
Семестр 7							Семестр 8																	
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	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	
											4	144	18	4	18	4		72	36					ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
											4	144	18	4	18	4		72	36		23	Общей химии и биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	
											4	144	18	4	18	4		72	36		23	Общей химии и биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	
											12	432						432						
																					23	Общей химии и биотехнологии	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.1; 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	
											12	432						432						
																					23	Общей химии и биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
											12	432						432				23	Общей химии и 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
											6	216						216						
											6	216						216				23	Общей химии и 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
2	72	9	2			9	2			54														
																					20	Экономики и управления инновациями	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3	
																					9	Информационных систем и технологий	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3	
																					22	Цикл физико-математических дисциплин	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3	
																					23	Общей химии и биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	
2	72	9	2			9	2			54											23	Общей химии и 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	
ФТД.02	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	
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	
ФТД.02	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	
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	
ФТД.02	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	
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.09	Экономика предприятия	
Б1.О.15	Основы экономики и финансовой грамотности	
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.09	Экономика предприятия	
Б1.О.15	Основы экономики и финансовой грамотности	
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.09	Экономика предприятия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.15	Основы экономики и финансовой грамотности	
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	
Б1.О.07	Психология	
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	
Б1.О.07	Психология	
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	
Б1.О.07	Психология	
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	
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	
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	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	
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	-
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии	-
Б1.О.07	Психология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития	-
Б1.О.07	Психология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде	-
Б1.О.07	Психология	
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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.09	Экономика предприятия	
Б1.О.15	Основы экономики и финансовой грамотности	
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.09	Экономика предприятия	
Б1.О.15	Основы экономики и финансовой грамотности	
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.09	Экономика предприятия	
Б1.О.15	Основы экономики и финансовой грамотности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
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)	

Индекс	Содержание	Тип
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 понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	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	
Б1.О.20	Биохимия	
Б1.О.21	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.23	Биология	
Б1.О.24	Микробиология	
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	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.19	Органическая химия	
Б1.О.20	Биохимия	
Б1.О.21	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.23	Биология	
Б1.О.24	Микробиология	
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.21	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.23	Биология	
Б1.О.24	Микробиология	
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.25	Теоретическая механика	
Б1.О.26	Электротехника	
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.25	Теоретическая механика	
Б1.О.26	Электротехника	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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.25	Теоретическая механика	
Б1.О.26	Электротехника	
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	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.27	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 технокимического контроля для обеспечения безопасности и качества на всех этапах производственного цикла производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.27	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.27	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	
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.03	Пищевая микробиология	
Б1.В.04	Пищевая химия	
Б1.В.14	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	
Б1.В.15	Экология	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	

Индекс	Содержание	Тип
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.03	Пищевая микробиология	
Б1.В.04	Пищевая химия	
Б1.В.14	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	
Б1.В.15	Экология	
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.03	Пищевая микробиология	
Б1.В.04	Пищевая химия	
Б1.В.14	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	
Б1.В.15	Экология	
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.05	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.06	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.08	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.12	Технология макаронных изделий	
Б1.В.13	Технология кондитерских изделий	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.04	История развития пищевой промышленности	
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.05	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.06	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.08	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.12	Технология макаронных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.13	Технология кондитерских изделий	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.04	История развития пищевой промышленности	
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.05	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.06	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.08	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.12	Технология макаронных изделий	
Б1.В.13	Технология кондитерских изделий	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.04	История развития пищевой промышленности	
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.07	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
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.07	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
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.07	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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.09	Технологическое оборудование	
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.16	Тепло- и хладотехника	
Б1.В.17	Процессы и аппараты пищевых производств	
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.09	Технологическое оборудование	
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.16	Тепло- и хладотехника	
Б1.В.17	Процессы и аппараты пищевых производств	
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-4.3	Владеет методами и средствами выбора технологического оборудования и проектирования новых и реконструкции и переоснащению существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.02	Основы промышленной безопасности	
Б1.В.09	Технологическое оборудование	
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.16	Тепло- и хладотехника	
Б1.В.17	Процессы и аппараты пищевых производств	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	-
Б1.В.11	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.03	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	-
Б1.В.11	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.03	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.11	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	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.03	Статистическая обработка экспериментальных данных	
ФТД.05	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02-1234_2022 очное.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Каф	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	20	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	20	Философия	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.03	12	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.04	20	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.05	20	Социология	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3
Б1.О.06	20	Деловые коммуникации и русский язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.07	20	Психология	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.08	12	Иностранный язык в профессиональной сфере	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.09	20	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	14	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.11	21	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.12	22	Математика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.О.13	22	Физика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.О.14	20	Саморазвитие и управление коллективом	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.15	20	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.16	9	Информационные технологии (информатика)	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.17	23	Общая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.18	14	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19	18	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.20	23	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.21	23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.22	23	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.23	23	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.24	23	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.25	16	Теоретическая механика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.26	13	Электротехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.27	9	Системы управления технологическими процессами	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	21	Элективные курсы по физической культуре и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.В.02	14	Основы промышленной безопасности	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.03	23	Пищевая микробиология	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.04	23	Пищевая химия	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.05	23	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02-1234_2022 очное.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	23	Введение в технологию продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.07	23	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.08	23	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.09	23	Технологическое оборудование	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.10	23	Проектирование предприятий отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.11	23	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.12	23	Технология макаронных изделий	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.13	23	Технология кондитерских изделий	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.14	23	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.15	14	Экология	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.16	14	Тепло- и хладотехника	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.17	14	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
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	23	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	23	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	23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.02.02	23	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	23	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.02	23	Технология функциональных кондитерских изделий	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2		Практика	УК-6; УК-8; УК-9; УК-11; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О		Обязательная часть	УК-6; УК-8; УК-9; УК-11; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(У)	23	Учебная практика (ознакомительная практика)	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
Б2.В.01(П)	23	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)	23	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02-1234_2022 очное.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ		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
БЗ.01(Д)	23	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-1; УК-5; ПК-2; ПК-5
ФТД.01	20	Политология	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
ФТД.02	9	Искусственный интеллект в профессиональной сфе	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
ФТД.03	22	Статистическая обработка экспериментальных данных	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
ФТД.04	23	История развития пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД.05	23	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3