

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 11:35:52
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СОГЛАСОВАНО

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Кафедра: Технология продукции общественного питания и химия
Факультет: Факультет торгово-технологический

Квалификация: <u>бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>академический бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Очная форма</u>
Срок получения образования: <u>4 г.</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС, № 1041 от 17.08.2020)

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
-	научно-исследовательский
-	организационно-управленческий
-	проектный
-	педагогический

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Календарный учебный график на 2026-2027 учебный год 1, 2, 3, 4 курса очной формы обучения 2026 года набора

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

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 11:35:52
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	*		У	У						*								*		*	*	Э	Э	К		*													Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	
			У	У														*		*											*				*				Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	
			У	У														*		*		Э		К							*				*				Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	
		У	У	У														*		Э							*		*		*							Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К		
II	*		У	У						*								*		*		Э	Э	К		*													Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	
			У	У														*		*				К														Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К		
			У	У														*		*		Э		К							*				*			Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К		
		У	У	У														*		Э						*		*		*							Э	Э		У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III	*		П	П						*								*		*		Э	Э	К		*													Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
			П	П														*		*				К														Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
			П	П														*		*		Э		К							*				*			Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
		П	П	П														*		Э						*		*		*							Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV	*		Пд	Пд						*								*		*		Э	Э	К		*						Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	
			Пд	Пд														*		*		Э		К								Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	
			Пд	Пд														*		*		Э		К								Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	
		Пд	Пд	Пд						*								*		Э						*		*		*		Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд		

	Занятия с преподавателем (до 36 часов в нед.)	Э	Экзаменационные сессии	У	Учебная практика	П	Производственная практика
Пд	Преддипломная практика	Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	К	Каникулы	*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 ППРС ОФО 2026.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год начала:

[illegible]

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.12	Теоретическая механика	
Б1.О.14	Органическая химия	
Б1.О.28	Механизация и автоматизация технологических процессов производства	
Б1.О.31	Электротехника и электроника	
Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	
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
Б1.О.09	Неорганическая химия	
Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.22	Производственный менеджмент и маркетинг	
Б3.01	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
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.05	Практика деловой коммуникации	
Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.41	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.07	Организация и планирование научного исследования	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	
Б3.01	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
Б1.О.19	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.20	Экология	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.21	Социальная психология	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.27	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.35	Цифровая экономика в пищевой промышленности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.11	Правоведение	
Б3.01	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
Б1.О.06	Введение в информационные технологии	
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	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
Б1.О.08	Математика	
Б1.О.09	Неорганическая химия	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.12	Теоретическая механика	
Б1.О.14	Органическая химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.24	Экологическая и продовольственная безопасность	
Б1.О.30	Биохимия	
Б1.О.31	Электротехника и электроника	
Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	
Б1.О.36	Пищевая химия	
Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	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
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.17	Сопротивление материалов	
Б1.О.18	Детали машин и основы конструирования	
Б1.О.28	Механизация и автоматизация технологических процессов производства	
Б1.О.29	Теплотехника	
Б1.О.32	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.37	Криотехнологии при производстве продуктов питания длительного хранения	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б3.01	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
Б1.О.27	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	
Б1.О.38	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.22	Производственный менеджмент и маркетинг	
Б1.О.27	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.35	Цифровая экономика в пищевой промышленности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.23	Промышленное строительство и инженерное оборудование	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.24	Экологическая и продовольственная безопасность	
Б1.О.26	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
Б1.О.34	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.О.38	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.39	Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.40	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.03	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология хлеба	
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	
Б1.В.09	Общая технология переработки зерна	
Б1.В.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Нетрадиционные виды изделий	
Б1.В.ДВ.04.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Безотходные технологии в пищевой промышленности	
Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.О.24	Экологическая и продовольственная безопасность	
Б1.О.25	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.26	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
Б1.О.34	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.О.39	Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.40	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.03	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология хлеба	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	
Б1.В.09	Общая технология переработки зерна	
Б1.В.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	
Б1.В.11	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Б1.В.ДВ.04.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Безотходные технологии в пищевой промышленности	
Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов	
ПК-3	Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.24	Экологическая и продовольственная безопасность	
Б1.О.26	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
Б1.О.34	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.О.38	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.39	Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.40	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.03	Основы биоконверсии растительного сырья	
Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология хлеба	
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	
Б1.В.09	Общая технология переработки зерна	
Б1.В.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Нетрадиционные виды изделий	
Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	-
Б1.О.07	Организация и планирование научного исследования	
Б1.О.34	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы хлебопекарного производства	
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические основы кондитерского производства	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы кондитерского производства	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	-
Б1.О.25	Основы реологии пищевых масс	
Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.05	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.23	Промышленное строительство и инженерное оборудование	
Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.05	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.07	Технология хлеба	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	-
Б1.О.23	Промышленное строительство и инженерное оборудование	
Б1.В.05	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.07	Технология хлеба	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

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; ПК-6; ПК-7
Б1.0	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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.0.01	История России	УК-1; УК-5
Б1.0.02	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.05	Практика деловой коммуникации	УК-4
Б1.0.06	Введение в информационные технологии	ОПК-1
Б1.0.07	Организация и планирование научного исследования	УК-6; ПК-4
Б1.0.08	Математика	ОПК-2
Б1.0.09	Неорганическая химия	УК-2; ОПК-2
Б1.0.10	Физика	ОПК-2
Б1.0.11	Правоведение	УК-11
Б1.0.12	Теоретическая механика	УК-1; ОПК-2
Б1.0.13	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ОПК-3
Б1.0.14	Органическая химия	УК-1; ОПК-2
Б1.0.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2
Б1.0.16	Физическая и коллоидная химия	УК-2; ОПК-2
Б1.0.17	Сопротивление материалов	ОПК-3
Б1.0.18	Детали машин и основы конструирования	ОПК-3
Б1.0.19	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.20	Экология	УК-8
Б1.0.21	Социальная психология	УК-9
Б1.0.22	Производственный менеджмент и маркетинг	УК-3; ОПК-5
Б1.0.23	Промышленное строительство и инженерное оборудование	ПК-1; ПК-6; ПК-7
Б1.0.24	Экологическая и продовольственная безопасность	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.0.25	Основы реологии пищевых масс	ПК-2; ПК-5
Б1.0.26	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.0.27	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	УК-10; ОПК-4; ОПК-5
Б1.0.28	Механизация и автоматизация технологических процессов производства	УК-1; ОПК-3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.29	Теплотехника	ОПК-3
Б1.О.30	Биохимия	ОПК-2
Б1.О.31	Электротехника и электроника	УК-1; ОПК-2
Б1.О.32	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3
Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	УК-1; УК-4; ОПК-2; ОПК-4
Б1.О.34	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О.35	Цифровая экономика в пищевой промышленности	УК-10; ОПК-5
Б1.О.36	Пищевая химия	ОПК-2
Б1.О.37	Криотехнологии при производстве продуктов питания длительного хранения	ОПК-3
Б1.О.38	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-4; ПК-1; ПК-3
Б1.О.39	Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.40	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.41	Основы российской государственности	УК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.03	Основы биоконверсии растительного сырья	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	ПК-5; ПК-6
Б1.В.05	Проектирование предприятий отрасли	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.07	Технология хлеба	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.09	Общая технология переработки зерна	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.11	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-4

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01	Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	ПК-4
	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы хлебопекарного производства	ПК-4
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-4
	Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические основы кондитерского производства	ПК-4
	Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы кондитерского производства	ПК-4
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-1; ПК-3
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология национальных мучных изделий	ПК-1; ПК-3
	Б1.В.ДВ.03.02	Нетрадиционные виды изделий	ПК-1; ПК-3
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-1; ПК-2
	Б1.В.ДВ.04.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ПК-1; ПК-2
	Б1.В.ДВ.04.02	Безотходные технологии в пищевой промышленности	ПК-1; ПК-2
Б2		Практика	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.О	Обязательная часть		УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	УК-2; ОПК-3; ОПК-4
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая		УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-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; ПК-6; ПК-7
Б3.01	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; ПК-6; ПК-7
ФТД		Факультативы	УК-1; УК-5; ПК-2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	УК-1; УК-5
ФТД.02	Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов	ПК-2