

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Поволжский казачий институт управления и пищевых технологий (филиал)

План утвержден Ученым советом Университета
Протокол № 9 от 28.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации *[Подпись]* / Гаврилина О.И./

Начальник отдела контроля и разработки учебных планов *[Подпись]* / Вареник О.Н./

Директор филиала *[Подпись]* / Терехова А.А./

Руководитель ОПОП *[Подпись]* / Шигапов И.И./



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

[Подпись] / Стояновский М.Ю.

28 марта 2024 г.

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.01	История	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.06	Философия	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.08	Экономика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.08	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.01	Высшая математика	
Б1.Б.02.02	Физика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	
Б1.Б.04.02	Органическая химия	
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.05	Старославянский язык	
ФТД.В.08	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.03	Правоведение	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Старославянский язык	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.Б.05	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.05	Биохимия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.04.06	Микробиология	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции из растительного сырья	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
ФТД.В.10	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.04.01	Патентование в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б1.В.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология хлеба	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02.08	Реология пищевых масс	
Б1.В.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонализированного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.04.01	Патентоведение в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология хлеба	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонализированного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
ФТД.В.10	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология хлеба	
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б1.В.02.15	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.08	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	