

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*План согласован Ученым советом университета
Протокол № 5 от 30.05.2022*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
подготовки бакалавров

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора Ю.М. Казаков
«30» мая 2022 г.

Учебный план в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1080
Подписал Ю.М. Казаков
Дата 30.05.2022

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Кафедра «Технологии пищевых производств»

Институт пищевых производств и биотехнологии

Квалификация:	Бакалавр
Программа подготовки:	бакалавриат
Форма обучения:	заочная
Срок обучения:	5г

Год начала подготовки : 2022

Образовательный стандарт № 1041

от 17.08.2020

Виды профессиональной деятельности
проектный;
технологический;

1. График учебного процесса

Сентябрь	29 IV	Октябрь	27 V	Ноябрь
----------	----------	---------	---------	--------

№ к.	Сентябрь						29 IX	Октябрь				27 X	Ноябрь				Декабрь				29 XII	Январь				26 I	Февраль				23 II	Март				30 III	Апрель				27 IV	Май				Июнь				29 VI	Июль				27 VII	Август			
	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1	2	9	16	1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	5	6	13	20	1	2	9	16	23							
0	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	II	8	15	22	III	8	15	22	29	IV	12	19	26	3	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	12	19	26	VII	8	15	22	31						
1										*							*		Э	Э	К			*								*	*					*		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
2										*							*		Э	Э	К			*								*	*					*		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
3										*							*		Э	Э	К			*								*	*					ЭЭ*Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
4										*							*		Э	Э	К			*								*	*					ЭЭЭЭ*Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К									
5										*							*				К			*				Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П									

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Курс 6	Итого
Т	Теоретическое обучение	38	38	36	35 2/3	27		174 2/3
Э	Экзаменационная сессия	3	3	3	3 1/3	1 1/2		13 5/6
У	Учебная практика			2				2
Д	Выпускная квалификационная работа					4		4
*	Нерабочие праздничные дни	2	2	2	2	2		10
К	Каникулы	9	9	9	7	9 1/2		43 1/2
П	Производственная практика				4	8		12
Итого		52	52	52	52	52		260

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - прием 2022 года

3. План (курсы 1-3)

№	Наименование	Формы контроля						Часов							ЗЕТ	Распределение по курсам																				Кафедра			
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	Контакт. раб.	в том числе				СРС		Контроль	Курс 1						Курс 2						Курс 3										
										Лек	Лаб	Пр	КСР				Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР		Экз	ЗЕТ	
	Итого	24	18	14	2	1	53	8140	1280	322	306	126	526	6516	344	217	46	32	36	54	1067	74	48	62	56	38	76	1459	91	51	50	78	12	106	1427	59	45		
	Дисциплины (модули)	24	15	14	2	1	53	7996	1264	318	304	116	526	6400	332	213	46	32	36	54	1067	74	48	58	54	32	76	1371	83	48	50	78	12	106	1427	59	45		
	Обязательная часть	14	14	3			31	3888	528	160	116	90	162	3166	194	108	44	32	36	54	1060	74	47,75	52	50	32	58	1183	74	41,75	14	20	6	30	373	25	13,5		
1	Аналитическая химия и ФХМА	2					2	180	26	10	12		4	145	9	5	2				7		0,25	8	12		4	138	9	4,75							АХСМК		
2	Электротехника		3				3	72	14	6	4		4	54	4	2							2				7		0,25	4	4			4	47	4	1,75	ЭЭ	
3	Биология	1					1	180	34	8		8	18	137	9	5	6		8	18	130	9	5					7		0,25	4	4			4	47	4	1,75	ТММП
4	Биохимия	2					2	180	40	10	12		18	131	9	5							8	12		18	124	9	5								ТПП		
5	Высшая математика	11					11	360	34	12		14	8	308	18	10	6		8	4	153	9	10				18	124	9	5							ВМ		
6	Инженерная и компьютерная графика			2			2	144	16	6	6		4	124	4	4							4	6		4	117	4	4								ИКАП		
7	Иностранный язык	2	11				112	252	36			24	12	199	17	7			8	4	56	4	4			8	4	87	9	3							ИЯПК		
8	Информационные технологии	1					1	144	16	6	6		4	119	9	4	4	6		4	112	9	4														ХК		
9	История (история России, всеобщая история)	1					1	108	12	4		4	4	87	9	3	2		4	4	80	9	3														ГУИС		
10	Микробиология	3					3	180	38	8	12		18	133	9	5							2				7		0,25	6	12			18	126	9	4,75	ТПП	
11	Общая и неорганическая химия	1					1	180	20	8	8		4	151	9	5	6	8		4	144	9	5														НХ		
12	Органическая химия	1					1	216	28	8	12	4	4	179	9	6	6	12	4	4	172	9	6														ОХ		
13	Безопасность жизнедеятельности		4				4	108	12	4	4		4	92	4	3																					ПБ		
14	Экономика предприятия	2					2	144	16	6		6	4	119	9	4							4		6	4	112	9	4								БСЭ		
15	Экология		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2							2		2	4	51	4	2								ПБТ		
16	Философия		2				2	108	14	6		4	4	90	4	3	2			7		0,25	4		4	4	83	4	2,75								ФИН		
17	Физическая культура и спорт		3				3	72	4			4		64	4	2															4		64	4	2	ФизВС			
18	Основы проектной деятельности		3				3	72	10	4		2	4	58	4	2														2		2	4	51	4	2	ИХТ		
19	Правоведение		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2	2			7		0,25	2		2	4	51	4	1,75								ИНПФМ		
20	Процессы и аппараты пищевых производств			2			2	144	20	6	4	6	4	120	4	4							4	4	6	4	113	4	4								ОПП		
21	Русский язык и деловые коммуникации		1				1	72	8			4	4	60	4	2			2	4	53	4	2													ОДО			
22	Самоорганизация и командная работа		1				1	72	10	4		2	4	58	4	2	2		2	4	51	4	2													ГУИС			
23	Системы управления технологическими процессами		3				3	108	12	4	4		4	92	4	3															2	4		4	85	4	3	АССОИ	
24	Тепло- и хладотехника		5				5	72	14	6	4		4	54	4	2																				ХТТ			
25	Физика	2	1	1			112	360	52	18	22		12	291	17	10	6	6		4	88	8	6	6	10		4	115	9	4						Физика			
26	Физическая и коллоидная химия	2					2	216	22	8	6	4	4	185	9	6							6	6	4	4	178	9	6							ФКХ			
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	10	1	11	2	1	22	4108	736	158	188	26	364	3234	138	105	2				7		0,25	6	4		18	188	9	6,25	36	58	6	76	1054	34	31,5		
27	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3				3	328	6			6		318	4																6		318	4		ФизВС			
28	Биоорганическая химия	3					3	180	34	8	8		18	137	9	5							2				7		0,25	6	8		18	130	9	4,75	ТПП		

[illegible]

[illegible]

№	Наименование	Формы контроля						Часов						ЗЕТ	Распределение по курсам																Кафедра							
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	Контакт. раб.	в том числе					Курс 4						Курс 5						Курс 6											
										из них					СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ
										Лек	Лаб	Пр	КСР																									
29	Введение в технологию продуктов питания			3			3	144	38	8	12		18	102	4	4																			ТПП			
30	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья	2					2	216	26	4	4		18	181	9	6																			ТПП			
31	Пищевая микробиология			3			3	216	26	8	14		4	186	4	6																			ТПП			
32	Пищевая химия	3					3	180	38	8	12		18	133	9	5																			ТПП			
33	Проектирование предприятий отрасли			45	5		45	288	64	12		16	36	216	8	8	4		8	18	101	4	4	6		8	18	108	4	4					ТПП			
34	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	4					4	180	34	8	8		18	137	9	5	6	8		18	130	9	4,75												ТПП			
35	Технологическое оборудование	4			4		4	144	32	6	4	4	18	103	9	4	4	4	4	18	96	9	3,75												ОПП			
36	Технология кондитерских изделий	5					5	252	44	14	12		18	199	9	7	2				7		0,25	12	12		18	192	9	6,75					ТПП			
37	Технология макаронных изделий			5			5	180	40	12	10		18	136	4	5	2				7		0,25	10	10		18	129	4	4,75					ТПП			
38	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	45		4		5	445	540	112	22	36		54	406	22	15	8	12		18	99	13	7,75	6	12		18	207	9	7					ТПП			
39	Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли	4					4	144	30	6	6		18	105	9	4	4	6		18	98	9	4												ТПП			
40	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья	4		4			44	324	64	12	16		36	247	13	9	6	8		18	139	13	8,75												ТПП			
	Дисциплины по выбору			4			4	792	148	30	46		72	628	16	22	12	12		18	134	4	5,25	6	10		18	169	4	5,75								
41	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции			33			33	396	70	10	24		36	318	8	11																			ТПП			
42	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья																																		ТПП			
43	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			5			5	216	36	8	10		18	176	4	6	2				7		0,25	6	10		18	169	4	5,75						ТПП		

[illegible]

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - прием 2022 года

3. План (практики, ГИА)

Наименование	Курс	Зачеты с оценкой	Распр	Часов			ЗЕТ	Неделя	Кафедра
				Всего	СР	Ауд			
Итого		4		972			27	14	
Практика		3		756			21	10	
Учебная практика (Технологическая практика)		1		108			3	2	
	3	9 сем.	Нет	108			3	2	ТПП
Производственная практика (проектно-технологическая практика)		1		216			6		
	4	12 сем.	Нет	216			6		ТПП
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)		1		432			12	8	
	5	15 сем.	Нет	432			12	8	ТПП
Государственная итоговая аттестация		1		216			6	4	
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		1		216			6	4	
	5	15 сем.	Нет	216			6	4	ТПП

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - прием 2022 года

4. Матрица компетенций (по компетенциям)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	Философия
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа
	Философия
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	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
	Философия
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	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
	Философия
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	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
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Правоведение

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Основы проектной деятельности
	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
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	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
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	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
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	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
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	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)
	Иностранный язык

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Русский язык и деловые коммуникации
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	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
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	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
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Философия

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	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
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	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
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
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
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	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
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	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
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	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
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	Экономика предприятия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	Экономика предприятия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	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
	Экономика предприятия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	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
	Экономика предприятия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
	История (история России, всеобщая история)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Правоведение
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	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
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	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
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	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
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1	Знает прикладное современное программное обеспечение, применяемое в отрасли
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2	Умеет выбрать и применить оптимальную прикладную программу для решения конкретной задачи
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3	Владеет навыками применения цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	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

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.1	Знает фундаментальные основы и методы исследований естественных наук, используемые для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	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
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	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
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	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
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	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
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	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
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.1	Знает основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья и принципы организации производственных и технологических процессов, а так же факторы, влияющие на качество готовой продукции
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Умеет использовать основные правила теххимического контроля для обеспечения безопасности и качества на всех этапах производственного цикла производства продуктов питания из растительного сырья
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (Технологическая практика)
	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
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
	Экономика предприятия
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.1	Знает методы анализа и оценки экономических показателей профессиональной деятельности и подходы к принятию обоснованных управленческих решений
	Экономика предприятия

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2	Умеет проводить расчет показателей экономической эффективности в области профессиональной деятельности
	Экономика предприятия
	Учебная практика (Технологическая практика)
	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
	Экономика предприятия
	Учебная практика (Технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен использовать фундаментальные знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических и теплофизических процессах, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья, для управления их качеством и безопасностью
	Биоорганическая химия
	Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли
	Пищевая микробиология
	Пищевая химия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1	Знает основные физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания и их влияние на качество и безопасность продуктов питания из растительного сырья
	Биоорганическая химия
	Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли
	Пищевая микробиология
	Пищевая химия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2	Умеет применять знания об основных процессах, протекающих при производстве продуктов питания для объяснения наблюдаемых эффектов и управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья
	Биоорганическая химия
	Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли
	Пищевая микробиология
	Пищевая химия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3	Владеет методами и навыками управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья, основанными на знании основных процессов, протекающих при их производстве
	Биоорганическая химия
	Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли
	Пищевая микробиология
	Пищевая химия
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2	Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий
	Технология хлеба и хлебобулочных изделий
	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Технология кондитерских изделий
	Технология макаронных изделий
	Введение в технологию продуктов питания
	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения
	Технология функциональных кондитерских изделий
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	История развития пищевой промышленности
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
	Технология хлеба и хлебобулочных изделий
	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Технология кондитерских изделий
	Технология макаронных изделий
	Введение в технологию продуктов питания
	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения
	Технология функциональных кондитерских изделий
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	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
	Технология хлеба и хлебобулочных изделий
	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Технология кондитерских изделий
	Технология макаронных изделий
	Введение в технологию продуктов питания
	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения
	Технология функциональных кондитерских изделий
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	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
	Технология хлеба и хлебобулочных изделий
	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Технология кондитерских изделий
	Технология макаронных изделий
	Введение в технологию продуктов питания
	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения
	Технология функциональных кондитерских изделий
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	История развития пищевой промышленности
ПК-3	Способен осуществлять подбор и эксплуатацию технологического оборудования, разрабатывать планы размещения оборудования, проектировать новые, реконструировать и осуществлять технологическое переоснащение существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
	Технологическое оборудование
	Проектирование предприятий отрасли
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.1	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
	Технологическое оборудование
	Проектирование предприятий отрасли
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2	Умеет проектировать технологические линии и предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать планы размещения оборудования и обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования
	Технологическое оборудование
	Проектирование предприятий отрасли
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.3	Владеет методами и средствами выбора технологического оборудования и проектирования новых и реконструкции и переоснащению существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
	Технологическое оборудование
	Проектирование предприятий отрасли
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Способен разрабатывать нормативные документы и схемы испытаний готовой продукции, осуществлять входной и технологический контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, технологических параметров и режимов производства, обеспечивать качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, проводить сертификационные испытания
	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции
	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-4.1	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
	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции
	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания
ПК-4.2	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
	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции
	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания
ПК-4.3	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
	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции
	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - прием 2022 года

5. Матрица компетенций (по дисциплинам)

№	Наименование	Коды компетенций
1	2	3
1.	Философия	УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
2.	История (история России, всеобщая история)	УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
3.	Иностранный язык	УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
4.	Правоведение	УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
5.	Физическая культура и спорт	УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
6.	Основы проектной деятельности	УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
7.	Самоорганизация и командная работа	УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
8.	Русский язык и деловые коммуникации	УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
9.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3
10.	Экономика предприятия	ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
11.	Информационные технологии	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
12.	Физика	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13.	Высшая математика	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
14.	Экология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3
15.	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
16.	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
17.	Общая и неорганическая химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
18.	Органическая химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
19.	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
20.	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
21.	Биохимия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
22.	Биология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23.	Микробиология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
24.	Системы управления технологическими процессами	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
25.	Тепло- и хладотехника	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
26.	Электротехника	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
27.	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
28.	Биоорганическая химия	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
29.	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
30.	Технологическое оборудование	ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

№	Наименование	Коды компетенций
1	2	3
31.	Проектирование предприятий отрасли	ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
32.	Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
33.	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
34.	Пищевая микробиология	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
35.	Пищевая химия	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
36.	Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
37.	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
38.	Технология кондитерских изделий	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
39.	Технология макаронных изделий	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
40.	Введение в технологию продуктов питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
41.	Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
42.	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
43.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
44.	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
45.	Технология хлебобулочных изделий функционального назначения	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
46.	Технология функциональных кондитерских изделий	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
47.	Учебная практика (Технологическая практика)	ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
48.	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
49.	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3

№	Наименование	Коды компетенций
1	2	3
50.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, УК-1, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-1.2, УК-1.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
51.	История развития пищевой промышленности	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
52.	Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
53.	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3