-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)		
Обязательная часть		
+	Б1.О.01	Методология научно-исследовательской деятельности
+	Б1.О.02	Психология и педагогика
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык
+	Б1.О.04	Психофизиология профессиональной деятельности
+	Б1.О.05	Инновационные технологии пищевых производств
+	Б1.О.06	Экономика производственного процесса
+	Б1.О.07	Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания
+	Б1.О.08	Системы качества и безопасности производства продуктов питания
+	Б1.О.09	Прогрессивные технологии производства продуктов питания
+	Б1.О.10	Управление проектами в индустрии питания
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
+	Б1.В.01	Организация производства и сервис предприятий индустрии питания
+	Б1.В.02	Функционально-технологические свойства пищевых продуктов и композиций
+	Б1.В.03	Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания
+	Б1.В.04	Правила разработки научно-технической документации
+	Б1.В.05	Прогрессивные технологии проектирования предприятий питания
+	Б1.В.06	Проектирование и реконструкция предприятий питания
+	Б1.В.07	Методы научных исследований в области продуктов питания
+	Б1.В.08	**Элективные дисциплины (модули)**
+	Б1.В.08.01	Профилактическая диетология
+	Б1.В.09	**Элективные дисциплины (модули)**
+	Б1.В.09.01	Организация питания различных групп населения
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Медико-биологические основы нутрициологии
-	Б1.В.ДВ.01.02	Медико-биологические основы производства продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.01.03	Адаптационная специализированная дисциплина (Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современное оборудование предприятий индустрии питания
-	Б1.В.ДВ.02.02	Техническое оснащение предприятий индустрии питания
Блок 3.Государственная итоговая аттестация		
+	Б3.01	Защита выпускной квалификационной работы. Включая выполнение, подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.Факультативные дисциплины		
+	ФТД.01	Микробиология и эпидемиология в области питания
+	ФТД.02	Биохимические процессы пищевых производств