

Министерство образования и науки Российской Федерации
Бийский технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

М.А. ЛЕНСКИЙ

«01» сентября 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 8

«01» сентября 2017 г.

Программа прикладного бакалавриата

Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

КВАЛИФИКАЦИЯ Бакалавр

профиль Машины и аппараты пищевых производств

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2016 по 2016 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "20" октября 2015 г. № 1170

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель директора по УР

«30» 08 2017 г.

Харитонов В.А.

Руководитель УГНС

«30» 08 2017 г.

Смирнов В.В.

Декан ТФ

«30» 08 2017 г.

Павлов А.Н.

Начальник ОУРиМКО

«30» 08 2017 г.

Тушкина Т.М.

Зав. кафедрой МАХиПП, руководитель ФФП

«30» 08 2017 г.

Ленский М.А.

Разработчик УП

«30» 08 2017 г.

Павлов И.Н.

	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего		1 семестр	2 семестр	Всего			
I	18	18	36	3	2	5		4	4								2	5	7		52*	60
II	18	18	36	2	2	4					4	4					2	5	7	1**	52*	60
III	18	18	36	2	2	4					4	4					2	5	7	1**	52*	60
IV	18	12	30	3		3					4	4				6	1	7	8	1**	52*	60
ВСЕГО			138			16			4			12			0	6			29	3	208	240

*При расчете продолжительности обучения и каникул в указанную продолжительность не входят нерабочие праздничные дни. При этом нерабочие праздничные дни входят в срок получения высшего образования. Все виды учебных занятий (теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практика, ГИА), попадающие на нерабочие праздничные дни (4 ноября, 23 февраля, 8 марта, 1 и 9 мая, 12 июня), компенсируются в течение текущего семестра в периоды проведения соответствующих видов учебных занятий.

**нерабочие праздничные дни («новогодние каникулы»)

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций	
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс				
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6	7	8			
																Неделя в семестре										
																18	18	18	18	18	18	18	12			
Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	1	0								МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ПК-5, ПК-6
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение		3Д	4П			4	144	144	54	0	0	54	90	0			0	0						МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов		2				3	108	108	54	18	18	18	54	0		1	1							МАХиПП (БТИ)	ОК-7, ПК-10, ПК-15, ПК-16
Б1.Б.13	Материаловедение		4				3	108	108	54	18	18	18	54	0				1	1					ТМК (БТИ)	ОК-7, ПК-15
Б1.Б.14	Электротехника и электроника		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0						1	2	0		МСИиА (БТИ)	ОК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-13
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования	5		5П			5	180	144	54	36	0	18	90	36					2	0	1	36		АТТМ (БТИ)	ОК-7, ПК-5, ПК-6, ПК-18
Б1.Б.16	Управление техническими системами		6				3	108	108	54	18	18	18	54	0						1	1	1		МСИиА (БТИ)	ОК-7, ПК-9, ПК-20
Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация		4		4		3	108	108	54	18	18	18	54	0				1	1					ТМК (БТИ)	ОК-7, ПК-20
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности		6				3	108	108	54	18	18	18	54	0						1	1	1		ТМК (БТИ)	ОК-9, ПК-14
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств		56		5		6	216	216	90	36	18	36	126	0					1	1	1			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ОК-6, ПК-1, ПК-8, ПК-11, ПК-12, ПК-23
Б1.Б.20	Введение в профессию		1				2	72	72	36	18	18	0	36	0	1	1								МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-12
Б1.Б.21	Компьютерная графика		2				2	72	72	36	0	0	36	36	0		0	0							МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ПК-2, ПК-5, ПК-6

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс					
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6	7	8				
																Неделя в семестре											
																18	18	18	18	18	18	18	12				
Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники		8		8		2	72	72	36	24	0	12	36	0									2 0 1 36.0	МАХиПП (БТИ)	ОК-7, ПК-6, ПК-17	
Б1.Б.23	Теория технологического потока		5				3	108	108	54	36	0	18	54	0					2 0 1 54.0					МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ПК-4, ПК-12	
Б1.Б.24	Теория механизмов и машин		4		4		3	108	108	54	18	18	18	54	0				1 1 1 54.0						АТТМ (БТИ)	ОК-6, ПК-5	
Б1.Б.25	Расчёт и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	5			5		6	216	180	90	54	18	18	90	36					3 1 1 90.36					МАХиПП (БТИ)	ОК-7, ПК-5	
Б1.Б.26	Реология вязких сред		3				2	72	72	36	18	18	0	36	0			1 1 1 36.0							МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-9	
Б1.Б.27	Экономика предприятия	6			6		4	144	108	54	18	0	36	54	36						1 0 2 54.36					ЭП (БТИ)	ОК-3, ОК-7, ПК-19, ПК-21, ПК-22
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт		12				2	72	72	36	36	0	0	36	0	1 0 0 18.0										СГД (БТИ)	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					90 - 99	92	3312	3096	1518	762	492	264	1578	216												
Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	3					4	144	108	54	36	18	0	54	36			2 1 1 54.36								МАХиПП (БТИ)	ПК-16
Б1.В.ОД.2	Сопротивление материалов	4	3				6	216	180	90	36	18	36	90	36			1 1 1 54.0	1 0 1 36.36							АТТМ (БТИ)	ПК-5
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0					1 1 1 36.0						ОХЭТ (БТИ)	ОК-6, ПК-3
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств		5				4	144	144	72	36	36	0	72	0					2 2 0 72.0						БТ (БТИ)	ОК-7, ПК-9, ПК-16

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций			
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс						
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6	7	8					
																Неделя в семестре												
																18	18	18	18	18	18	18	12					
Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27			
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий	6		6П			6	216	180	72	36	18	18	108	36							2	1	1	108	36	МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-11
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов		5				3	108	108	54	36	0	18	54	0					2	0	1	54	0		МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-16	
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования	7		7П			5	180	144	54	36	18	0	90	36							2	1	0	90	36	МАХиПП (БТИ)	ПК-12, ПК-13, ПК-23
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения		6		6		3	108	108	54	18	18	18	54	0							1	1	1	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-10, ПК-15
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0							1	2	0	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования	7					4	144	108	54	18	18	18	54	36							1	1	1	54	36	МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-18
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок		8	8П			3	108	108	36	24	0	12	72	0							2	0	1	72	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-14
Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа		4				3	108	108	54	18	18	18	54	0				1	1	1	54	0			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-5	
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента		3				2	72	72	36	18	18	0	36	0			1	1	0	36	0				МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-3	
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий		7				2	72	72	36	18	0	18	36	0							1	0	1	36	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-12, ПК-15
Б1.В.ОД.15	Подъёмно-транспортные установки		6		6		3	108	108	54	18	18	18	54	0							1	1	1	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций	
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс				
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6	7	8			
		Неделя в семестре														Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)										
		18	18	18	18	18	18	18	12																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами		7				2	72	72	36	18	0	18	36	0							0	36		МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ПК-17
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных		4				2	72	72	36	18	18	0	36	0				1			0			МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-21
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							328	328	328	0	0	328	0	0											
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура		12345					328	328	328	0	0	328	0	0	0	3	11	0	0	0	0	0		СГД (БТИ)	ОК-8
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		6													0	3	11	0	0	0	0		СГД (БТИ)	ОК-8	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						35	1260	1224	636	342	222	72	588	36											
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика	4					3	108	72	36	18	0	18	36	36				1				0		ЭП (БТИ)	ОК-7, ПК-19
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение																			0			36		СГД (БТИ)	ОК-7, ПК-19
Б1.В.ДВ.2.1	Социология	3					3	108	108	54	18	0	36	54	0				1				0		СГД (БТИ)	ОК-2, ОК-6, ПК-17, ПК-22
Б1.В.ДВ.2.2	Политология																			0			54		СГД (БТИ)	ОК-2, ОК-6, ПК-17, ПК-22
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия	3					3	108	108	54	18	36	0	54	0				1				0		БТ (БТИ)	ОК-7, ПК-3
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия																			2			54		ОХЭТ (БТИ)	ОК-7, ПК-3
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация	4					2	72	72	36	18	0	18	36	0				1				0		МАХиПП (БТИ)	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций																		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс																					
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6	7	8																				
																Неделя в семестре																											
																18	18	18	18	18	18	18	12																				
Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27																		
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования																							МАХиПП (БТИ)	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4																		
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик		7				3	108	108	54	36	18	0	54	0								2	1	0	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-11, ПК-20														
Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов																								МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-11, ПК-20																	
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов																								МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11																	
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока		7				3	108	108	54	36	18	0	54	0											2	1	0	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11											
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов																									2	1	0	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8											
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов		7				3	108	108	54	36	18	0	54	0												2	1	0	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8										
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов																															3	2	0	48	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11					
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов		8				3	108	108	60	36	24	0	48	0																			3	2	0	48	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11			
Б1.В.ДВ.9.1	Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов																																			3	2	0	48	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-10	
Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование маслобойных заводов		8				3	108	108	60	36	24	0	48	0																						3	2	0	48	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-10

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций										
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс													
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6	7	8												
																Неделя в семестре																			
										18	18	18	18	18	18	18	12	Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																	
18	18	18	18	18	18	18	12																												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27										
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов		8				3	108	108	60	36	24	0	48	0										3	2	0	48	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8				
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов																												МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8					
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0										1	2	0	54	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-15				
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование																												МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-15					
Б1.В.ДВ.12.1	Машины и оборудование биотехнологических производств		8				3	108	108	60	36	24	0	48	0														3	2	0	48	0	МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств																												МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7					
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)	18	49	5	11	201 - 207	207	7452	6822	3346	1434	852	1060	3476	630	23,9	434	24,9	416	24,9	452	22,9	434	23	486	24	468	25	486	26	300				
	% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1								по ФГОС ≤ 50%		39.03																								
БЛОК 2	Практики					24 - 33	24	16 н																											
Б2.У	Учебная практика							4 н																											
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	2				6	4 н								4 н								МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ОК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-19										
Б2.П	Производственная практика							12 н																											

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин		Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций						
			Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс									
											Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6	7	8								
																	Неделя в семестре															
																	18	18	18	18	18	18	18	12								
Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																																
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27						
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		Вар	4				6	4 н										4 н							МАХиПП (БТИ)	ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-19					
Б2.П.2	Технологическая практика		Вар	6				6	4 н													4 н				МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-19, ПК-20, ПК-22					
Б2.П.3	Исследовательская практика		Вар	8				3	2 н															2 н		МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-15, ПК-23					
Б2.П.4	Преддипломная практика		Вар	8				3	2 н															2 н		МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-17, ПК-18, ПК-21					
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация						6-9	9																								
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							9		6 н															6 н	МАХиПП (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23					
ВСЕГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)							240	240	7452	6822	3346	1434	852	1060	3476	630	48	48	50	47	50	50	52	51								
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту									328	328	328	0	0	328	0	0	3,1	3,1	3	3	3	3	0	0								
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)									4195																							
Число часов учебных занятий в неделю ауд / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																	23,9	3,1	24,9	3,1	24,9	3	22,9	3	23	3	24	3	25	0	26	0
Число часов учебных занятий СРС в неделю / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																	24,1	0	23,1	0	25,1	0	24,1	0	27	0	26	0	27	0	25	0
Число курсовых проектов (работ)																		0	0	0	1	1	1	1	1							
Число расчетных заданий																		2	1	0	2	2	3	0	1							
Число экзаменов																		3	3	3	3	2	2	2	0							
Число зачетов (дисциплины + практики и элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту)																		6+1	6+2	7+1	6+2	5+1	6+2	7	6+2							

Базовая часть Блока 1 в з.е.		115	55.56 % от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.		92	44.44 % от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.		35	38.04 % от объема вариативной части

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим **видам профессиональной деятельности**, на которые ориентирована программа **прикладного бакалавриата**: **научно-исследовательская, проектно-конструкторская, производственно-технологическая, организационно-управленческая.**

4. Требования к результатам освоения программы прикладного бакалавриата (набор общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций)

ОК-1		способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.3	Философия
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2		способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.2	История
	Б1.Б.3	Философия
	Б1.В.ДВ.2.1	Социология
	Б1.В.ДВ.2.2	Политология
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-3		способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.27	Экономика предприятия
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4		способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.2	История
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-5		способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-6		способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.3	Философия
	Б1.Б.6	Химия
	Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
	Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
	Б1.Б.21	Компьютерная графика
	Б1.Б.23	Теория технологического потока
	Б1.Б.24	Теория механизмов и машин
	Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
	Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
	Б1.В.ДВ.2.1	Социология
	Б1.В.ДВ.2.2	Политология
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-7		способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.2	История
	Б1.Б.4	Математика
	Б1.Б.5	Физика
	Б1.Б.9	Теоретическая механика
	Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов

Б1.Б.13	Материаловедение
Б1.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б1.Б.16	Управление техническими системами
Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация
Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
Б1.Б.25	Расчёт и конструирование машин и аппаратов пищевых производств
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт
Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Б1.Б.7	Экология
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-1	способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	владением достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером
Б1.Б.8	Информатика
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3	знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ОПК-4	пониманием сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-1	способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2	умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
Б1.Б.4	Математика
Б1.Б.5	Физика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.21	Компьютерная графика
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-3	способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования
Б1.Б.6	Химия
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования

Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-4	способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
Б1.Б.23	Теория технологического потока
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-5	способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования
Б1.Б.9	Теоретическая механика
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б1.Б.21	Компьютерная графика
Б1.Б.24	Теория механизмов и машин
Б1.Б.25	Расчёт и конструирование машин и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.2	Сопrotивление материалов
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа
Б1.В.ОД.15	Подъёмно-транспортные установки
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.12.1	Машины и оборудование биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6	способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б1.Б.21	Компьютерная графика
Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока

Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б1.В.ДВ.9.1	Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов
Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование масложировых заводов
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов
Б2.П.2	Технологическая практика
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-7	умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б1.В.ОД.15	Подъемно-транспортные установки
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.12.1	Машины и оборудование биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств
Б2.П.2	Технологическая практика
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-8	умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов
Б2.П.2	Технологическая практика
Б2.П.3	Исследовательская практика

	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-9		умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению
	Б1.Б.16	Управление техническими системами
	Б1.Б.20	Введение в профессию
	Б1.Б.26	Реология вязких сред
	Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
	Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
	Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
	Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
	Б2.П.2	Технологическая практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-10		способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий
	Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов
	Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения
	Б1.В.ДВ.9.1	Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов
	Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование масложировых заводов
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-11		способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование
	Б1.Б.14	Электротехника и электроника
	Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
	Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
	Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
	Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
	Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебопекарных и макаронных фабрик
	Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
	Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
	Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
	Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
	Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
	Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
	Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-12		способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции
	Б1.Б.14	Электротехника и электроника
	Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств

Б1.Б.20	Введение в профессию
Б1.Б.23	Теория технологического потока
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-13	умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования
Б1.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б2.П.2	Технологическая практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-14	умением проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ
Б1.Б.7	Экология
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-15	умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов
Б1.Б.13	Материаловедение
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-16	умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов
Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-17	способностью организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами
Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-18	умением составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-19	умением проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение
Б2.П.2	Технологическая практика
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-20	готовностью выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции
Б1.Б.16	Управление техническими системами
Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
Б2.П.2	Технологическая практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-21	умением подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-22	умением проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и фондов оплаты труда
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
Б2.П.2	Технологическая практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-23	умением составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты