

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  
«02» сентября 2016 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программа академического бакалавриата

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Технология бродильных производств и виноделие

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 9

«02» сентября 2016 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр



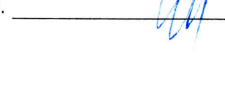
СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

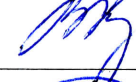

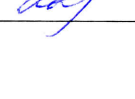
ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2013 по 2013 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211

### СОГЛАСОВАНО

Руководитель УГНС  
«31» августа 2016 г.  Севодин В.П.  
И.о. декана ТФ  
«31» августа 2016 г.  Севодин В.П.  
Зав. кафедрой  
«31» августа 2016 г.  Кошелев Ю.А.

Первый зам. директора по УР  
«01» сентября 2016 г.  Харитонов В.А.  
Начальник ОУРиМКО  
«01» сентября 2016 г.  Тушкина Т.М.  
Руководитель ООП, разработчик РУП  
«30» августа 2016 г.  Каменская Е.П.

## 1. Календарный учебный график

К У Р С	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 7	8 14	15 21	22 28	5 X	6 12	13 19	20 26	2 XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	4 I	5 11	12 18	19 25	1 II	2 8	9 15	16 22	1 III	2 8	9 15	16 22	23 29	5 IV	6 12	13 19	20 26	3 V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 VI	8 14	15 21	22 28	5 VII	6 12	13 19	20 26	2 VIII	3 9	10 16	17 23	24 31					
I																			=	:	:	:	=																																		
II																			=	:	:	:	=																				:	:	:					X	X	=	=	=	=	=	=
III																			=	:	:	:	=																				:	:	:					X	X	=	=	=	=	=	=
IV																			=	:	:	:	=															:	X	X	X	X	//	//	//	//	//	//	=	=	=	=	=	=	=	=	

Обозначения:

<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px;"></td></tr> </table> - Теоретическое обучение		<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px; text-align: center;">:</td></tr> </table> - Экзаменационная сессия	:	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px; text-align: center;">=</td></tr> </table> - Каникулы	=
:					
=					
<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px; text-align: center;">*</td></tr> </table> - Неделя отсутствует	*	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px; text-align: center;">O</td></tr> </table> - Учебная практика	O	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px; text-align: center;">H</td></tr> </table> - Научно-исследовательская работа	H
*					
O					
H					
<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px; text-align: center;">X</td></tr> </table> - Производственная практика	X	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 15px; height: 15px; text-align: center;">//</td></tr> </table> - Государственная итоговая аттестация	//		
X					
//					

## 2. Сводные данные по бюджету времени, (в неделях)

К У Р С	Теоретическое обучение			Экзаменационная сессия			Учебные практики			Производственные практики			Научно-исследовательская работа			Государственная итоговая аттестация	Каникулы			Всего	Объем программы, реализуемый за один учебный год, в з.е.
	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	3	6		2	2								2	6	8	52	60
II	18	18	36	3	3	6					2	2					2	6	8	52	60
III	18	18	36	3	3	6					2	2					2	6	8	52	60
IV	18	10	28	3	1	4					4	4				6	2	8	10	52	60
<b>ВСЕГО</b>			<b>136</b>			<b>22</b>			<b>2</b>			<b>8</b>			<b>0</b>	<b>6</b>			<b>34</b>	<b>208</b>	<b>240</b>

### 3. План учебного процесса

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий										Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс						
											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			18	10
		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	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27			
<b>БЛОК 1</b>	<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>																												
Б1	Базовая часть						99 - 111	111	3996	3348	1710	576	558	576	1638	648	1817												
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58	1	0	2								СГД (БТИ)	ОК-1, ОПК-1	
Б1.Б.2	Философия	2					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58		1	0	2							СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-4	
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	123				8	288	252	126	0	0	126	126	36	132	0	0	1								СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-9, ПК-13	
Б1.Б.4	Экономика	3			3		4	144	108	54	18	0	36	54	36	59			1	0	2						ЭП (БТИ)	ОК-2	
Б1.Б.5	Математика	12	3		1		10	360	288	144	54	0	90	144	72	156	1	0	2								ЕНД (БТИ)	ОК-5, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-17	
Б1.Б.6	Информатика	1			1		4	144	108	54	18	36	0	54	36	59	1	2	0								ЕНД (БТИ)	ОПК-1, ПК-6, ПК-16, ПК-17	
Б1.Б.7	Физика	2	1		2		8	288	252	126	36	54	36	126	36	134	1	2	1								ЕНД (БТИ)	ПК-5, ПК-14	
Б1.Б.9	Биохимия	4			4		5	180	144	72	36	36	0	72	36	78				2	2						БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика		2Д				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56		1	1	1							МАХиПП (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-6, ПК-23, ПК-24, ПК-26, ПК-27	
Б1.Б.11	Прикладная механика	3			3		4	144	108	54	18	18	18	54	36	59			1	1	1						АТТМ (БТИ)	ПК-2, ПК-5	

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс					
											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	10									
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	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		5				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56					1	1	1			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5	
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	6					4	144	108	54	18	18	18	54	36	58						1	1	1			МСИиА (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности		7				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38							1	1	0		ТМК (БТИ)	ОК-8, ПК-12, ПК-21
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					4	144	108	54	18	36	0	54	36	58					1	2	0				БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-8, ПК-12
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	5			5		4	144	108	54	18	18	18	54	36	59					1	1	1				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.17	Пищевая микробиология		3				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56			1	2	0						БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-1, ПК-5
Б1.Б.18	Пищевая химия		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56				1	2	0					БТ (БТИ)	ОК-6, ОК-1
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4					5	180	144	72	36	36	0	72	36	77				2	2	0					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-14
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56						1	2	0			БТ (БТИ)	ОК-5, ОК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56						1	2	0			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс					
											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	10									
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	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7					5	180	144	72	18	36	18	72	36	76								1 2 1 72 36		МСИиА (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22	
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4					4	144	108	54	36	0	18	54	36	59				2 0 1 54 36						БТ (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22	
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		13				2	72	72	72	18	0	54	0	0	73	0 0 0 2 0 0		1 0 1 0 0							СГД (БТИ)	ОК-7	
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии	1					6	216	180	90	36	36	18	90	36	95	2 2 1 90 36									ОХЭТ (БТИ)	ОК-4, ПК-5, ПК-14	
Б1.Б.8.2	Органическая химия	3					6	216	180	90	36	36	18	90	36	95			2 2 1 90 36							БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-5, ПК-14	
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					<b>105 - 108</b>	<b>105</b>	<b>3780</b>	<b>3384</b>	<b>1702</b>	<b>638</b>	<b>684</b>	<b>380</b>	<b>1682</b>	<b>396</b>	<b>1802</b>												
Б1.В.ОД.1	Социология		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 0 1 36 0							СГД (БТИ)	ОК-4, ОК-5	
Б1.В.ОД.2	Правоведение		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 1 1 36 0							СГД (БТИ)	ОК-6, ОПК-1	
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 0 1 36 0							БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-9, ПК-13	
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия	3					5	180	144	72	18	36	18	72	36	76			1 2 1 72 36							ОХЭТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8	
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия	5	4				7	252	216	108	36	54	18	108	36	115			1 1 1 1 54 0 2 0 54 36						ОХЭТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-14		
Б1.В.ОД.6	Экология		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 1 36 0							ТГВ ПАХТ (БТИ)	ОПК-2	

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций								
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс											
											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	10															
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	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27								
Б1.В.ОД.7	Микробиология	2					5	180	144	72	36	36	0	72	36	77		2	2							БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-5							
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли	678		8Р			18	648	540	276	112	108	56	264	108	295						2	2	1	2	2	1	4	3,6	2	84	36	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-14, ПК-15, ПК-18, ПК-20, ПК-23
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование	6					5	180	144	72	36	0	36	72	36	77						2	0	2	2	36		ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-27					
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли	7		7П			5	180	144	72	36	0	36	72	36	80							2	0	2	2	36		БТ (БТИ)	ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27				
Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация		4				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38				1	1	0	36	0			ОХЭТ (БТИ)	ПК-8						
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли	6	5				8	288	252	126	36	72	18	126	36	133					1	2	0	54	0			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5, ПК-8					
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)		6	6П			2	72	72	36	0	0	36	36	0	40					0	0	2	36	0		ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-27						
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						<b>40</b>	<b>1440</b>	<b>1368</b>	<b>688</b>	<b>238</b>	<b>360</b>	<b>90</b>	<b>680</b>	<b>72</b>	<b>719</b>																		
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи		1				3	108	108	54	18	0	36	54	0	56	1	0	0	2	54	0					СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-9						
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология																									СГД (БТИ)	ОК-4, ОК-5							
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология																									СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5							
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения		1				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38	1	0	1	36	0					СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5							

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс					
											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	10									
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	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов		5				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38					1	0	1			БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5	
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения																				0	0	1			БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5	
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа		5				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56					1	2	0			ОХЭТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8	
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений																				1	2	0			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-14	
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований																									БТ (БТИ)	ПК-9, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-26	
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе		678				7	252	252	126	0	126	0	126	0	129						0	2	0			БТ (БТИ)	ПК-9, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-26
Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия																									БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5	
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56					1	2	0			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5	
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот																									БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5	
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56							1	2		БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5	
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков		7				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38							1	1		БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24	

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий										Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс						
											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			10	
											Часов в неделю (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																		
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27					
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ																								БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24			
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли		8				3	108	108	56	20	36	0	52	0	58									БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-11			
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов																							БТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-27				
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		8				3	108	108	56	20	36	0	52	0	58									БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-11, ПК-14			
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли																								БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-4			
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков																								БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-14			
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств	7					5	180	144	72	36	36	0	72	36	77									БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-14			
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика и управление предприятием																								ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19			
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика предприятия пищевой отрасли	5					4	144	108	54	36	0	18	54	36	59									ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19			
Б1.В.ДВ.13	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							328	328	328	0	0	328	0	0	329													
Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура																0	0	3:56	0	0				СГД (БТИ)	ОК-7			
Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание		1234					328	328	328	0	0	328	0	0	329	0	0	3:56	0	0				СГД (БТИ)	ОК-7			



№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций								
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс											
											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	10															
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	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27								
	<b>ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)</b>	<b>29</b>	<b>34</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>207 - 216</b>	<b>216</b>	<b>7776</b>	<b>6732</b>	<b>3412</b>	<b>1214</b>	<b>1242</b>	<b>956</b>	<b>3320</b>	<b>1044</b>	<b>3619</b>	<b>26</b>	<b>432</b>	<b>24</b>	<b>432</b>	<b>26</b>	<b>432</b>	<b>24</b>	<b>432</b>	<b>23</b>	<b>414</b>	<b>26</b>	<b>468</b>	<b>26</b>	<b>468</b>	<b>26,2</b>	<b>242</b>		
	% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1								по ФГОС ≤ 50%			32.46																						
<b>БЛОК 2</b>	<b>Практики</b>					<b>15 - 27</b>	<b>15</b>	<b>10 н</b>								<b>10</b>																		
Б2.У	Учебная практика							<b>2 н</b>								<b>2</b>																		
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар		2			3	2 н								2		2 н															БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-9
Б2.П	Производственная практика							<b>8 н</b>								<b>8</b>																		
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар		4			3	2 н								2				2 н													БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-17, ПК-19, ПК-20
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа	Вар		6			3	2 н								2					2 н												БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар		8			6	4 н								4								4 н								БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27	
<b>БЛОК 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					<b>6-9</b>	<b>9</b>								<b>20</b>																			
Б3	Защита выпускной квалификационной работы						<b>9</b>	<b>6 н</b>								<b>20</b>									<b>6 н</b>									ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций						
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс									
											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	18	10			
		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	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27						
<b>ВСЕГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)</b>						<b>240</b>	<b>240</b>	<b>7776</b>	<b>6732</b>	<b>3412</b>	<b>1214</b>	<b>1242</b>	<b>956</b>	<b>3320</b>	<b>1044</b>	<b>3649</b>	<b>50</b>	<b>48</b>	<b>50</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>50,4</b>								
<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>								<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>329</b>	<b>3,6</b>	<b>5,6</b>	<b>3,6</b>	<b>5,6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>								
<b>Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)</b>																<b>3978</b>																
Число часов учебных занятий в неделю ауд / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																	26	3,6	24	5,6	26	3,6	24	5,6	23	0	26	0	26	0	26,2	0
Число часов учебных занятий СРС в неделю / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		24	0	24	0	24	0	23	0	26	0	26	0	24,2	0	
Число курсовых проектов (работ)				3													0	0	0	0	0	1	1	1								
Число расчетных заданий					7												2	1	2	1	1	0	0	0								
Число экзаменов		29															4	4	4	4	4	4	4	1								
Число зачетов (дисциплины + практики и элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту)				34	+	8											5+1	5+2	5+1	4+2	4	4+1	4	3+1								

Базовая часть Блока 1 в з.е.	111	51.39 % от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	105	48.61 % от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	40	38.10 % от объема вариативной части

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим **видам профессиональной деятельности**, на которые ориентирована программа **академического бакалавриата**: **производственно-технологическая, экспериментально-исследовательская, организационно-управленческая, расчетно-проектная.**

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

<b>ОК-1</b>	<b>способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности</b>
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
<b>ОК-2</b>	<b>способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах</b>
Б1.Б.4	Экономика
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика и управление предприятием
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика предприятия пищевой отрасли
<b>ОК-3</b>	<b>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
<b>ОК-4</b>	<b>способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
<b>ОК-5</b>	<b>способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.8.2	Органическая химия
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ОД.7	Микробиология
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ

	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
<b>ОК-6</b>		<b>способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>
	Б1.Б.18	Пищевая химия
	Б1.В.ОД.2	Правоведение
	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
	Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
<b>ОК-7</b>		<b>способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>
	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт
	Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура
	Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание
<b>ОК-8</b>		<b>способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>
	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
<b>ОК-9</b>		<b>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
<b>ОПК-1</b>		<b>способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.6	Информатика
	Б1.Б.8.2	Органическая химия
	Б1.Б.18	Пищевая химия
	Б1.В.ОД.2	Правоведение
	Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
	Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
	Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
	Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
	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 (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ОПК-2</b>		<b>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>
	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
	Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
	Б1.В.ОД.6	Экология
	Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
	Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
	Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
	Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств

Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-1</b>	<b>способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>
Б1.Б.9	Биохимия
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-2</b>	<b>способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.Б.11	Прикладная механика
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.13	Электротехника и электроника
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-3</b>	<b>способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа

Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-4</b>	<b>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-5</b>	<b>способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.7	Физика
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.8.2	Органическая химия
Б1.Б.9	Биохимия
Б1.Б.11	Прикладная механика
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.13	Электротехника и электроника
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.7	Микробиология
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения

Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-6</b>	<b>способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.Б.6	Информатика
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-7</b>	<b>способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-8</b>	<b>готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-9</b>	<b>способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>

Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
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 (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-10</b>	<b>способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b>
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
<b>ПК-11</b>	<b>готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-12</b>	<b>способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</b>
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-13</b>	<b>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</b>
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-14</b>	<b>готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</b>
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.7	Физика
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.8.2	Органическая химия
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений



Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-15</b>	<b>готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</b>
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-16</b>	<b>готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</b>
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	Информатика
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-17</b>	<b>способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	Информатика
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-18</b>	<b>способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</b>
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-19</b>	<b>способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика и управление предприятием
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика предприятия пищевой отрасли
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-20</b>		<b>способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</b>
	Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
	Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-21</b>		<b>способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях</b>
	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПК-22</b>		<b>способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</b>
	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
	Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
<b>ПК-23</b>		<b>способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому перевооружению существующих производств</b>
	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
	Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-24</b>		<b>способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>
	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
	Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-25</b>		<b>готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>
	Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
<b>ПК-26</b>		<b>способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</b>
	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация

<b>ПК-27</b>	<b>способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация