

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Бийский технологический институт (филиал)  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании  
ученого совета  
Протокол № 8  
« 01 » сентября 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
М.А. ЛЕНСКИЙ



« 01 » сентября 2014 г.

Программа академического бакалавриата

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

профиль Технология бродильных производств и виноделие

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2014 по 2014 годов приема

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

### СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора по УР  
« 31 » августа 2014 г. \_\_\_\_\_ Харитонов В.А.  
Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ  
« 30 » августа 2014 г. \_\_\_\_\_ Кошелев Ю.А.  
Декан  
« 31 » августа 2014 г. \_\_\_\_\_ Павлов А.Н.

Разработчик РУП, руководитель ООП  
« 30 » августа 2014 г. \_\_\_\_\_ Каменская Е.П.  
Начальник ОУРиМКО  
« 31 » августа 2014 г. \_\_\_\_\_ Тушкина Т.М.

## 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	8	15	22	5 X	6	13	20	2 XI	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1 II	2	9	16	1 III	2	9	16	23	5 IV	6	13	20	3 V	4	11	18	25	1	8	15	22	5 VII	6	13	20	2 VIII	3	10	17	24			
I																			=	:	:	:	=																			:	:	:	O	O	=	=	=	=	=				
II																			=	:	:	:	=																			:	:	:	X	X	=	=	=	=	=				
III																			=	:	:	:	=																			:	:	:	X	X	=	=	=	=	=				
IV										*									*																																				
										*									*																																				
										*									*		:	:	:	=								:	X	X	X	X	//	//	//	//	//	//	=	=	=	=	=	=							
										*									*																																				
										*									*																																				

- Обозначения:
- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> - Теоретическое обучение                           | <input type="checkbox"/> - Экзаменационная сессия                 | <input type="checkbox"/> - Каникулы                          |
| <input type="checkbox"/> * - Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует | <input type="checkbox"/> O - Учебная практика                     | <input type="checkbox"/> H - Научно-исследовательская работа |
| <input type="checkbox"/> X - Производственная практика                      | <input type="checkbox"/> // - Государственная итоговая аттестация |  |

## 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		1	8	9	51	60
<b>ВСЕГО</b>			<b>136</b>			<b>22</b>			<b>2</b>			<b>8</b>			<b>0</b>			<b>33</b>	<b>207</b>	<b>240</b>	

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, компенсируются в течение текущего семестра в периоды проведения соответствующих видов учебных занятий.

### 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	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	1706	576	558	572	1642	648	1815																	
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58	1	0	2	54	36						СГД (БТИ)	ОК-1, ОПК-1						
Б1.Б.2	Философия	2					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58		1	0	2	54	36					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	18	0	0	0	2	2	36	0	0	0	2	36	36	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	2	54	36					ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-20, ПК-25	
Б1.Б.5	Математика	12	3		2		10	360	288	144	54	0	90	144	72	156	1	0	2	54	36	1	0	1	36	0						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	54	36							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	72	0	1	1	1	54	36					ЕНД (БТИ)	ПК-5, ПК-14		
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.Б.9	Биохимия	4			4		5	180	144	72	36	36	0	72	36	78						2	2	0	72	36					БТ (БТИ)	ПК-1, 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.10	Инженерная и компьютерная графика		1Д				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56	1	1	1	54	0					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	54	36			АТТМ (БТИ)	ПК-2, ПК-5			
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		5				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56					1	1	1	54	0		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	54	36		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	36	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	1	54	36			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	54	36			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-15	
Б1.Б.17	Пищевая микробиология		3				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56			1	2	0	54	0					БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-1, ПК-5, ПК-11	
Б1.Б.18	Пищевая химия		4		4		3	108	108	54	18	36	0	54	0	57					1	2	0	54	0			БТ (БТИ)	ОК-6, ОПК-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	72	36			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	54	0			БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-18	

№ 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.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	54	0	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5		
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	68	18	0	50	4	0	70	1	0	0,89	2	0					СГД (БТИ)	ОК-7			
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		1				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38	1	0	1	36	0					СГД (БТИ)	ОК-4, ОК-5, ПК-9			
Б1.В.ОД.2	Правоведение		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1	0	1	36	0			СГД (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-22			
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38	1	0	1	36	0					БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-6, 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	54	0	1	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, ПК-21			

№ 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)							
																			18	19	20	21	22	23			24	25								
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	0						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	4	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, 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		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	БТ (БТИ)	ПК-10, 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			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			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		ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-27									
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							<b>328</b>	<b>328</b>	<b>318</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>319</b>																				
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура																0	0	0	0	0	0	0	0		СГД (БТИ)	ОК-7									
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		12345					328	328	318	0	0	318	10	0	319	3,44	2,0	0	0	0	5,44	2,0	0	0	0	СГД (БТИ)	ОК-7								
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																									СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9									
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология		2				3	108	108	54	18	0	36	54	0	56	1	0	2							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9									

№ 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.2.1	Социальная психология		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38		1	0							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения																	0	1							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов																				1	0				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения			5			2	72	72	36	18	0	18	36	0	38					0	1				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа																				1	0				ОХЭТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений						3	108	108	54	18	36	0	54	0	56					2	0				БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, 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				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				БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот						3	108	108	54	18	36	0	54	0	56								1	2	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, 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.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств																								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	0	36.0	БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24								
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								2	3.6	52.0	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-11								
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов																								БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-11										
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		8				3	108	108	56	20	36	0	52	0	58								2	3.6	52.0	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-3, ПК-5, ПК-11, ПК-14										
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							2	2	0	72.36	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-14								
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика и управление предприятием						4	144	108	54	36	0	18	54	36	59							2	0	1	54.36	ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19								
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика предприятия пищевой отрасли	5																							ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19										





№ 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							
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	6 н								20								6 н		ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, 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, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-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>3408</b>	<b>1214</b>	<b>1242</b>	<b>952</b>	<b>3324</b>	<b>1044</b>	<b>3647</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>318</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>319</b>	<b>3,5</b>	<b>5,5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3,1</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>3966</b>																	
Число часов учебных занятий в неделю ауд / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																	25,9	3,4	24	5,4	25,9	2,9	24	2,9	23	3	26	0	26	0	26,2	0	
Число часов учебных занятий СРС в неделю / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		24,1	0,1	24	0,1	24,1	0,1	24	0,1	23	0,1	26	0	26	0	24,2	0
Число курсовых проектов (работ)																		0	0	0	0	0	1	1	1								
Число расчетных заданий																		1	2	2	2	1	0	0	0								
Число экзаменов																		4	4	4	4	4	4	4	1								
Число зачетов (дисциплины + практики и элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту)																		5+1	5+2	5+1	4+2	4+1	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.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-2</b>	<b>способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах</b>
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
Б1.Б.4	Экономика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-4</b>	<b>способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
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
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-5</b>	<b>способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ОД.7	Микробиология
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

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
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
<b>ОК-6</b>	<b>способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.18	Пищевая химия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-8</b>	<b>способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.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
Б1.Б.1	История
Б1.Б.6	Информатика
Б1.Б.8.2	Органическая химия
Б1.Б.18	Пищевая химия
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

БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОПК-2</b>	<b>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>
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.4.2	Методы исследования 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.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б2.П.3	Преддипломная практика
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.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.9.2	Технология ферментных препаратов
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
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
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
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-2</b>	<b>способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)

Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
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
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-3</b>	<b>способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
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
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.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.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.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.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
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
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-6</b>	<b>способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.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.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

<b>ПК-8</b>	<b>готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>
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.4.2	Методы исследования органических соединений
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
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-9</b>	<b>способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-10</b>	<b>способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b>
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.9.2	Технология ферментных препаратов
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)



Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-12</b>	<b>способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</b>
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-13</b>	<b>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</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
Б1.Б.3	Иностранный язык
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
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
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
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых 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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
	Б1.Б.5	Математика
	Б1.Б.6	Информатика
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
	Б1.Б.5	Математика
	Б1.Б.6	Информатика
	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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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
	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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
	Б1.Б.4	Экономика
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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
	Б1.Б.4	Экономика
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

<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.В.ОД.6	Экология
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-22</b>	<b>способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</b>
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-23</b>	<b>способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</b>
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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
Б1.Б.4	Экономика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.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
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<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.В.ОД.9	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)

Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты