

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 2017 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 2015 по 2015 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 2017 г. \_\_\_\_\_ Харитонов В.А.

Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ  
«30» августа 2017 г. \_\_\_\_\_ Кошелев Ю.А.

Декан  
«31» августа 2017 г. \_\_\_\_\_ Павлов А.Н.

Разработчик РУП, руководитель ООП  
«30» августа 2017 г. \_\_\_\_\_ Каменская Е.П.

Начальник ОУРиМКО  
«31» августа 2017 г. \_\_\_\_\_ Тушкина Т.М.



### 3. План учебного процесса

№ 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	10																						
18	19	20	21	22	23	24	25																								
<b>БЛОК 1</b>	<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>																														
Б1	Базовая часть							99 - 111	110	3960	3366	1672	560	570	542	1694	594														
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	1	0	0										СГД (БТИ)	ОК-1, ОПК-1		
Б1.Б.2	Философия		2				3	108	108	54	18	0	36	54	0		1	0	0									СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-4		
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	123				8	288	270	136	0	0	136	134	18	0	1.89	38.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-9, ПК-13		
Б1.Б.4	Экономика	2					4	144	108	54	18	0	36	54	36		1	0	0									ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-20, ПК-25		
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности		7				3	108	108	52	18	16	18	56	0										1	0.89	1	56.0	ТМК (БТИ)	ОК-8, ПК-12, ПК-21	
Б1.Б.6	Правоведение		4				2	72	72	36	18	0	18	36	0											1	0	1	36.0	СГД (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-22
Б1.Б.7	Математика	12					10	360	288	144	72	0	72	144	72	2	0	2											ЕНД (БТИ)	ОК-5, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-17	
Б1.Б.8	Информатика	1					4	144	108	54	18	36	0	54	36	1	2	0											ЕНД (БТИ)	ОПК-1, ПК-6, ПК-16, ПК-17	
Б1.Б.9	Физика	2	1				8	288	252	126	36	54	36	126	36	1	2	1											ЕНД (БТИ)	ПК-5, ПК-14	
Б1.Б.11	Биохимия	4					5	180	144	72	18	36	18	72	36											1	2	1	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 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	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27				
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика		1Д				3	108	108	54	18	18	18	54	0	1	1	1	0							МАХиПП (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-6, ПК-23, ПК-24, ПК-26, ПК-27		
Б1.Б.13	Прикладная механика	4					4	144	108	52	18	16	18	56	36				1	0,89	1					АТТМ (БТИ)	ПК-2, ПК-5		
Б1.Б.14	Теплотехника		6				2	72	72	34	18	16	0	38	0						1	0,89	0	38,0		ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5		
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	6					4	144	108	54	18	36	0	54	36						1	2	0	54,36		МСИиА (БТИ)	ПК-2, ПК-5		
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					4	144	108	54	18	36	0	54	36					1	2	0	54,36		БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-8, ПК-12			
Б1.Б.18	Введение в специальность	3					4	144	108	54	18	36	0	54	36			1	2	0						БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-14		
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0						1	2	0	54,0		БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-18		
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0						1	2	0	54,0		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5		
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	8					5	180	144	66	20	36	10	78	36									2	3,6	1	78,36	МСИиА (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-15
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0						1	0	1	36,0		БТ (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22		

№ 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	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		12				2	72	72	36	36	0	0	36	0	1	0	0							СГД (БТИ)	ОК-7
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия	1	2				8	288	252	126	36	54	36	126	36	1	2	1							ОХЭТ (БТИ)	ОК-4, ПК-5, ПК-14
Б1.Б.10.2	Органическая химия	3					6	216	180	90	36	36	18	90	36			2	2	1					БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-5, ПК-14
Б1.Б.17.1	Общая микробиология	2					5	180	144	72	18	36	18	72	36		1	2	1						БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-5
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология	3					4	144	108	54	18	36	0	54	36			1	2	0					БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-1, ПК-5, ПК-11
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					<b>105 - 108</b>	<b>106</b>	<b>3816</b>	<b>3384</b>	<b>1696</b>	<b>598</b>	<b>774</b>	<b>324</b>	<b>1688</b>	<b>432</b>											
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия																								ОХЭТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-14
Б1.В.ОД.1	Социология		4				3	108	108	54	18	18	18	54	0				1	1	1				СГД (БТИ)	ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия																								БТ (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0				1	2	0				ОХЭТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-14
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0				1	0	1				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				1	2	1				ОХЭТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8
Б1.В.ОД.5	Экология		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0				1	0	1				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 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	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование	5					5	180	144	72	36	0	36	72	36					2	0	2			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-27
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли	7		7П			5	180	144	72	36	0	36	72	36							2	0	2	БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27
Б1.В.ОД.9	Метрология, стандартизация и сертификация		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0					1	1	0			ОХЭТ (БТИ)	ПК-8
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли	6	5				8	288	252	126	36	72	18	126	36					1	2	0	1		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5, ПК-8
Б1.В.ОД.11	Процессы и аппараты пищевых производств	5	6	6П			6	216	180	90	36	18	36	90	36					1	1	1	1		ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли	567	8	8Р			17	612	504	252	90	144	18	252	108					2	2	36	1	1	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, ПК-14, ПК-15, ПК-18, ПК-20, ПК-23
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>											
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура															0	0	0	0	0	0	0	0	0	СГД (БТИ)	ОК-7
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		123456					328	328	328	0	0	328	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	СГД (БТИ)	ОК-7
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						<b>42</b>	<b>1512</b>	<b>1404</b>	<b>706</b>	<b>220</b>	<b>396</b>	<b>90</b>	<b>698</b>	<b>108</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				2	72	72	36	18	0	18	36	0					1	0	1			СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология		4				2	72	72	36	18	0	18	36	0					1	0	1			СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9

№ 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	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения																							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9		
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов		5				2	72	72	36	18	0	18	36	0					1	0	1			БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5	
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения																			1	0	1			БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5	
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа																			1	1	1			ОХЭТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-14	
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции						2	72	72	36	18	18	0	36	0					1	1	1			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		5678				9	324	324	162	0	162	0	162	0					0	1	0	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					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 бродительных производств			7			3	108	108	54	18	36	0	54	0							1	2	0		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 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	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27						
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков	7					4	144	108	54	18	36	0	54	36								1	2	0	36	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																						0	0	54	36	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										2	3,6	0	52,0	БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-7, ПК-11	
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности																									0	0	52,0	БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-7, ПК-11	
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения	8					3	108	108	56	20	36	0	52	0										2	3,6	0	52,0	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17	
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли																									0	0	52,0	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17	
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков	7					5	180	144	72	36	36	0	72	36										2	2	0	36	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-14	
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств																									0	0	72	36	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия	4					4	144	108	54	18	0	36	54	36											1	0	2	36	ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-22
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли																									0	0	54	36	ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-22



№ 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	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18			18						
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							
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	6 н															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>						240	240	7776	6750	3368	1158	1344	866	3382	1026	48	50	50	49	48	50	50	54									
<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>								328	328	328	0	0	328	0	0	3,1	3,1	3	3	3	3	0	0									
<b>Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)</b>								4203																								
<b>Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)</b>								3875																								
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	24,8	3	24	3	24,9	3	24,9	0	26,8	0	
Число часов учебных занятий СРС в неделю / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																	24,1	0	25,1	0	25,1	0	24,2	0	24	0	25,1	0	25,1	0	27,2	0
Число курсовых проектов (работ)				3												0	0	0	0	0	0	1	1	1								
Число расчетных заданий				0												0	0	0	0	0	0	0	0	0								
Число экзаменов		29														4	4	4	4	4	4	4	4	1								
Число зачетов (дисциплины + практики и элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту)				36	+	10										4+1	5+2	5+1	5+2	5+1	5+2	3	4+1									

Базовая часть Блока 1 в з.е.	110	50.93 % от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	106	49.07 % от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	42	39.62 % от объема вариативной части

Примечание: «Д» – дифференцированная итоговая отметка (зачет с оценкой)

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.6.1	Физическая химия
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
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 предприятия
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием 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.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.ОД.1	Социология
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия
Б1.Б.2	Философия
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.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры

Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.10.2	Органическая химия
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.17.1	Общая микробиология
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	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.6	Правоведение
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.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт
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.5	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.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.6	Правоведение
Б1.Б.8	Информатика
Б1.Б.10.2	Органическая химия
Б1.Б.1	История
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>ОПК-2</b>	<b>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.5	Экология
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродительных производств
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	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.10	Химия отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б1.Б.18	Введение в специальность
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
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.11	Биохимия
Б1.Б.16	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.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	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.11	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование
Б1.Б.13	Прикладная механика
Б1.Б.14	Теплотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
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.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
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	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.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродительных производств
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
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	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.10	Химия отрасли
Б1.В.ОД.11	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения

Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
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 броильных производств
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.9	Физика
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия
Б1.Б.10.2	Органическая химия
Б1.Б.11	Биохимия
Б1.Б.13	Прикладная механика
Б1.Б.14	Теплотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.17.1	Общая микробиология
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.8	Информатика
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная 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.12	Технология отрасли
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
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.9	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.Б.18	Введение в специальность
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
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.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
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.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.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
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	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.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
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.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
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.12	Технология отрасли
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.16	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.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
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.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.Б.18	Введение в специальность
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.9	Физика
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия
Б1.Б.10.2	Органическая химия
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.12	Технология отрасли
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
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.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.8	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.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.8	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.12	Технология отрасли
Б1.Б.19	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 предприятия
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием 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.12	Технология отрасли
Б1.В.ОД.8	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.5	Экология
	Б1.Б.5	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.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия
	Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли
	Б1.Б.6	Правоведение
	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 перевооружению существующих производств</b>
	Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
	Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная 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.8	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
	Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
	Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная 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.8	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.ДВ.5.1	Основы научных исследований
	Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
	Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная 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.7	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты