

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»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор
М.А. Ленский

«02» сентября 2016 г.

Программа академической магистратуры

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 9

«02» сентября 2016 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ 2 года 3 месяца

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ заочная

Для групп с 2015 по 2016 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "20" ноября 2014 г. № 1481

СОГЛАСОВАНО

Руководитель УГНС

«31» августа 2016 г.

Севодин В.П.

Заведующий ОВФО

«31» августа 2016 г.

Мамашев Д.Р.

Зав. кафедрой БТ

«31» августа 2016 г.

Кошелев Ю.А.

Первый заместитель директора по УР

«01» сентября 2016 г.

Харитонов В.А.

Начальник ОУРиМКО

«01» сентября 2016 г.

Тушкина Т.М.

Руководитель ООП

«30» августа 2016 г.

Школьникова М.Н.

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 7	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	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	=	:	:	:	=	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	:	:	:	Х	Х	=	=	=	=	=	=	=		
II	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	=	:	:	:	=	Х	Х	Х	Х	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=			
III	=	=	Х	Х	Х	Х	Х	Х	//	//	//	//	=	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				

Обозначения:

	-	Теоретическое обучение		-	Экзаменационная сессия		-	Каникулы
*	-	Неделя отсутствует	О	-	Учебная практика	Н	-	Научно-исследовательская работа
Х	-	Производственная практика	//	-	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.с.
	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	17	35	3	3	6					2	2	6	6	12		2	7	9	52	53
II	18	14	32	3	3	6					4	4	6	6	12		2	8	10	52	52
III										6		6				4	2	1	3	13	15
ВСЕГО			67			12			0			12			24	4			22	117	120

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)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс					
											Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий		1	2	3	4	5	6				
																									Неделя в семестре	
											18	17	18	14	0		0									
Часов в семестре (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		
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																									
Б1	Базовая часть					15 - 18	18	648	613	84	14	12	58	529	35	95										
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук		2				3	108	104	14	2	0	12	90	4	15		2	0	12	90	4		СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-10	
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык	1			1		4	144	135	24	0	0	24	111	9	27	0	0	24	111	9			СГД (БТИ)	ОПК-1	
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья	3			3		4	144	135	18	4	12	2	117	9	21		4	12	2	117	9		БТ (БТИ)	ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6	
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	4			4		4	144	135	16	4	0	12	119	9	19			4	0	12	119	9		БТ (БТИ)	ОК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-12, ПК-19, ПК-20, ПК-21
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент		3				3	108	104	12	4	0	8	92	4	13		4	0	8	92	4		ЭП (БТИ)	ОК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-19, ПК-22	
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					36 - 42	42	1512	1431	230	60	92	78	1201	81	265										
Б1.В.ОД.1	Политология		1		1		3	108	104	12	2	0	10	92	4	13	2	0	10	92	4			СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОПК-2	
Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище	1			1		4	144	135	14	4	0	10	121	9	17	4	0	10	121	9			БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-12	
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата		1				2	72	68	16	4	0	12	52	4	17	4	0	12	52	4			БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-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)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс				
											Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий		1	2	3	4	5	6			
																									Неделя в семестре
											18	17	18	14	0		0								
Часов в семестре (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	
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов	2		2Р			4	144	135	22	4	12	6	113	9	30		4 12 6 113	9				БТ (БТИ)	ОК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-11	
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании		1		1		3	108	104	16	2	14	0	88	4	17	2 14 0 88	4					ЕНД (БТИ)	ПК-9, ПК-10, ПК-15, ПК-17	
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы	2			2		3	108	99	16	4	12	0	83	9	19		4 12 0 83	9				БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-7, ПК-12	
Б1.В.ОД.7	Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья		3		3		3	108	104	16	4	12	0	88	4	17		4 12 0 88	4				ЕНД (БТИ)	ПК-6, ПК-8, ПК-13	
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья	4		4П	4		4	144	135	20	8	0	12	115	9	28			8 0 12 115	9			БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-17, ПК-19, ПК-21	
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии броидильных производств и виноделия		4		4		2	72	68	12	4	0	8	56	4	13			4 0 8 56	4			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-19, ПК-20	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						14	504	479	86	24	42	20	393	25	94									
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции						3	108	104	14	4	0	10	90	4	15		4 0 10 90	4				БТ (БТИ)	ОПК-3, ОПК-4, ПК-1	
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности		2		2		3	108	104	14	4	0	10	90	4	15							БТ (БТИ)	ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15	
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания		2				3	108	104	14	4	0	10	90	4	15		4 0 10 90	4				БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-12, ПК-14	

№ 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)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс				
											Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий		1	2	3	4	5	6			
																									Неделя в семестре
											18	17	18	14	0		0								
Часов в семестре (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	
Б2.П	Производственная практика							36 н								12									
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар		2			3	2 н								2		2 н					БТ (БТИ)	ОК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-15, ПК-19	
Б2.П.2	Научно-производственная	Вар		4			6	4 н								2			4 н			БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-10, ПК-18, ПК-20, ПК-21, ПК-23		
Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар		6			3	2 н								2					2 н	БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-22, ПК-24		
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)	Вар		6			6	4 н								2					4 н	БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-22, ПК-24		
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)	Вар		2			18	12 н								2		12 н				БТ (БТИ)	ОК-3, 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		
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)	Вар		4			18	12 н								2		12 н				БТ (БТИ)	ОК-3, 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		
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация						6-9	6								40									
Б3	Защита выпускной квалификационной работы							6	4 н							40					4 н			ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24	
ВСЕГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ						120	120	2160	2044	314	74	104	136	1730	116	412									
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем																412									
Число часов учебных занятий в семестре ауд																	82	80	88	64	0	0			
Число часов учебных занятий СРС в семестре																	464	466	458	342	0	0			
Число часов аудиторных занятий в учебном году																	162		152		0				
Число курсовых проектов (работ)				2													0	1	0	1	0	0			
Число контрольных работ					13												4	2	3	4	0	0			
Число экзаменов		8															2	2	2	2	0	0			

№ 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)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс			
											Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий		1	2	3	4	5	6		
											18	17	18	14	0		0							
Часов в семестре (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
Число зачетов (дисциплины + практики)			11	+	6												3	3+2	3	2+2	0	0+2		

Базовая часть Блока I в з.е.	18	30.00 % от объема Блока I
Вариативная часть Блока I в з.е.	42	70.00 % от объема Блока I
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	14	33.33 % от объема вариативной части

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

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

ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.В.ОД.1	Политология
Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном броидильном производстве и виноделии
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.1	Политология
Б3	Государственная итоговая аттестация
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.В.ОД.1	Политология
Б3	Государственная итоговая аттестация
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции

БЗ	Государственная итоговая аттестация
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
БЗ	Государственная итоговая аттестация
ПК-1	способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
ПК-2	способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б2.П.2	Научно-производственная
ПК-3	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов броидильных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
ПК-4	способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов броидильных производств
Б2.П.2	Научно-производственная
БЗ	Государственная итоговая аттестация
ПК-5	готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов

Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
ПК-6	способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б1.В.ОД.7	Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном броидильном производстве и виноделии
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов броидильных производств
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
ПК-7	способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном броидильном производстве и виноделии
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов броидильных производств
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-8	способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований
Б1.В.ОД.7	Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)

Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-9	применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
ПК-10	способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания
Б1.В.ДВ.2.2	Гомеостаз и питание
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-11	способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-12	способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания
Б1.В.ДВ.2.2	Гомеостаз и питание
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)

Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
ПК-13	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции
Б1.В.ОД.7	Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-14	способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания
Б1.В.ДВ.2.2	Гомеостаз и питание
Б1.В.ДВ.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-15	готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-16	готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация