

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

М.А. ЛЕНСКИЙ

« 01 » сентября 201 7 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 № 8

« 01 » сентября 201 7 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ

2 года 3 месяца

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ

заочная

Для групп с 2017 по 201 7 годов приема

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

### СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора по УР

« 31 » августа 201 7 г.

Харитонов В.А.

Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ

« 30 » августа 201 7 г.

Кошелев Ю.А.

Разработчик РУП

« 30 » августа 201 7 г.

Каменская Е.П.

Заведующий ОВФО

« 31 » августа 201 7 г.

Мамашев Д.Р.

Начальник ОУРиМКО

« 31 » августа 201 7 г.

Тушкина Т.М.

Руководитель ООП

« 30 » августа 201 7 г.

Школьникова М.Н.



### 3. План учебного процесса

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам						Кафедра	Перечень компетенций
								Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс					
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6		
																Неделя в семестре							
																12	11	20 1/3	0	1	0		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25
<b>БЛОК 1</b>	<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>																						
Б1	Базовая часть					<b>15 - 18</b>	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>613</b>	<b>84</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	<b>529</b>	<b>35</b>								
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук		2				3	108	104	14	2	0	12	90	4		2	0	12	90	4	СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-14
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык	1			1		4	144	135	24	0	0	24	111	9	0	0	24	111	9		СГД (БТИ)	ОПК-1, ПК-15
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья	3			3		4	144	135	18	4	12	2	117	9		4	12	2	117	9	БТ (БТИ)	ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-13, ПК-23
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	4			4		4	144	135	16	4	0	12	119	9		4	0	12	119	9	БТ (БТИ)	ОК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-12, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24
Б1.Б.5	Политология		1		1		3	108	104	12	2	0	10	92	4	2	0	10	92	4		СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОПК-2
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					<b>36 - 42</b>	<b>42</b>	<b>1512</b>	<b>1427</b>	<b>236</b>	<b>64</b>	<b>94</b>	<b>78</b>	<b>1191</b>	<b>85</b>								
Б1.В.Од.1	Инновационный менеджмент		3				3	108	104	12	4	0	8	92	4		4	0	8	92	4	ЭП (БТИ)	ОК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-19, ПК-22
Б1.В.Од.2	Методология науки о пище		1		1		2	72	68	12	4	0	8	56	4	4	0	8	56	4		БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-12
Б1.В.Од.3	Химия вкуса, цвета и аромата	1					4	144	135	18	4	14	0	117	9	4	14	0	117	9		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 компетенций			
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс						
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6					
																Неделя в семестре										
																12	11	20 1/3	0	1	0					
Часов в семестре (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)														18	19	20	21	22	23							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	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		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	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		4	12	0	83	9		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-7, ПК-12		
Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья		3		3		3	108	104	16	4	0	12	88	4			4	0	12	88	4	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-12		
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья	4		4П	4		3	108	99	20	8	0	12	79	9				8	0	12	79	9	БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-16, ПК-17, ПК-19, ПК-21	
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия		4		4		2	72	68	12	4	0	8	56	4				4	0	8	56	4	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-13, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24	
Б1.В.ОД.10	Подготовка научной документации		5				1	36	32	6	2	0	4	26	4					2	0	4	26	4		ОПК-4, ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						<b>14</b>	<b>504</b>	<b>479</b>	<b>86</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>393</b>	<b>25</b>											
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции																						БТ (БТИ)	ОПК-4, ПК-1, ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-18		
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности		2		2		3	108	104	14	4	0	10	90	4		4	0	10	90	4		БТ (БТИ)	ОПК-4, ПК-1, ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-18		



№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам						Кафедра	Перечень компетенций	
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс				
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6			
		Неделя в семестре						Часов в семестре (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)																
		12	11	20 / 1/3	0	1	0																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25	
<b>БЛОК 2</b>	<b>Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>					<b>51 - 63</b>	<b>54</b>	<b>36 н</b>																
Б2.П	Производственная практика							<b>36 н</b>																
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар		2Д			3	2 н									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		4Д			6	4 н										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		5Д			3	2 н											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	Вар		5Д			6	4 н											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	Вар		2Д			18	12 н									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	Вар		4Д			18	12 н										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	
<b>БЛОК 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					<b>6-9</b>	<b>6</b>																	
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты						6	4 н											4 н				ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24	
<b>ВСЕГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ</b>						<b>120</b>	<b>120</b>	<b>2160</b>	<b>2040</b>	<b>320</b>	<b>76</b>	<b>106</b>	<b>138</b>	<b>1720</b>	<b>120</b>									
<b>Объем контактной работы обучающегося с преподавателем</b>								<b>389</b>																
Число часов учебных занятий в семестре ауд																82	80	88	64	6	0			
Число часов учебных занятий СРС в семестре																464	466	458	306	26	0			
Число часов аудиторных занятий в учебном году																162		152		6				
Число курсовых проектов (работ)				2												0	1	0	1	0	0			
Число контрольных работ					13											4	2	3	4	0	0			

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам						Кафедра	Перечень компетенций
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс			
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6		
		Неделя в семестре						Часов в семестре (лекции/ лаб. раб./ практ. зан.) / Часов СРС (в семестре / в сессии)															
		12	11	20 1/3	0	1	0																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	24	25
Число экзаменов		8														2	2	2	2	0	0		
Число зачетов (дисциплины + практики)		12 + 6														3	3+2	3	2+2	1+2	0		

Базовая часть Блока 1 в з.е.		18	30.00 % от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.		42	70.00 % от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.		14	33.33 % от объема вариативной части

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

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)

<b>ОК-1</b>	<b>способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</b>
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.Б.5	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
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ОК-2</b>	<b>готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</b>
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	Политология
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ОК-3</b>	<b>готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала</b>
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
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
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ОПК-1</b>	<b>готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</b>
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ОПК-2</b>	<b>готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
Б1.Б.5	Политология
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ОПК-3</b>	<b>способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ОПК-4</b>	<b>способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья

Б1.В.ОД.10	Подготовка научной документации
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ОПК-5</b>	<b>способностью создавать и поддерживать имидж организации</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-1</b>	<b>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</b>
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.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
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 бродильных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-2</b>	<b>способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов</b>
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
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Б2.П.2	Научно-производственная
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-3</b>	<b>способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности</b>
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
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 бродильных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

<b>ПК-4</b>	<b>способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда</b>
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
Б2.П.2	Научно-производственная
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-5</b>	<b>готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды</b>
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)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-6</b>	<b>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</b>
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания 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
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-7</b>	<b>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</b>
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
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.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном броидильном производстве и виноделии
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов броидильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
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
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа

	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-8</b>		<b>способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</b>
	Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
	Б1.В.ОД.10	Подготовка научной документации
	Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
	Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-9</b>		<b>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</b>
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-10</b>		<b>способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</b>
	Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
	Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
	Б1.В.ОД.10	Подготовка научной документации
	Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
	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
	Б2.П.2	Научно-производственная
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-11</b>		<b>способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы</b>
	Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
	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
	Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа

БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-12</b>	<b>способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</b>
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.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья
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
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-13</b>	<b>способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции</b>
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-14</b>	<b>способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности</b>
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.В.ОД.10	Подготовка научной документации
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
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
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-15</b>	<b>готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</b>
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
Б1.В.ОД.10	Подготовка научной документации
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа

Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-16</b>	<b>готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-17</b>	<b>владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-18</b>	<b>способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-19</b>	<b>способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-20</b>	<b>готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б2.П.2	Научно-производственная

	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-21</b>		<b>способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
	Б2.П.2	Научно-производственная
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-22</b>		<b>готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-23</b>		<b>готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</b>
	Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
	Б2.П.2	Научно-производственная
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ПК-24</b>		<b>способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства</b>
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты