

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

« 01 » сентября 2017 г.

Программа прикладного бакалавриата

Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

профиль Машины и аппараты пищевых производств

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 8

« 01 » сентября 2017 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ Бакалавр

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ

4 года 6 месяцев

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ

заочная

Для групп с 2016 по 2016 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "20" октября 2015 г. № 1170

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель директора по УР

« 30 » 08 2017 г. Харитонов В.А.

Руководитель УГНС

« 30 » 08 2017 г. Смирнов В.В.

Зав. кафедрой МАХиПП, руководитель ООИ

« 30 » 08 2017 г. Ленский М.А.

Начальник ОУРиМКО

« 30 » 08 2017 г. Тушкина Т.М.

Заведующий ОВФО

« 30 » 08 2017 г. Мамашев Д.Р.

Разработчик УП

« 30 » 08 2017 г. Павлов И.Н.

1. Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

10

- Теоретическое обучение

- Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует

☒

- Производственная практика

- Экзаменационная сессия

O

- Учебная практика

11

- Государственная итоговая аттестация

- Каникулы

H

- Научно-исследовательская работа

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

Курс	Теоретическое обучение			Экзаменационная сессия			Учебные практики			Производственные практики			Научно-исследовательская работа			Государственная итоговая аттестация	Каникулы			Всего	Объем программы, реализуемый за один учебный год, в з.е.
	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего		1 семестр	2 семестр	Всего		
I	18	18	36	3	3	6											2	8	10	52	53
II	18	17	35	2 1/2	2 1/2	5		4	4								1 1/2	5 1/2	7	51	55
III	18	17	35	2 1/2	2 1/2	5					4	4					1 1/2	5 1/2	7	51	58
IV	18	17	35	2 1/2	2 1/2	5					4	4					1 1/2	5 1/2	7	51	46
V	9		9	2		2				4		4				6	4		4	25	28
ВСЕГО			150	23			4			12			0			6	35			230	240

При расчете продолжительности обучения и каникул в указанную продолжительность не входят нерабочие праздничные дни. При этом нерабочие праздничные дни входят в срок получения высшего образования. Все виды учебных занятий (теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практика, ГИА), попадающие на нерабочие праздничные дни, компенсируются в течение текущего семестра в периоды проведения соответствующих видов учебных занятий.

3. План учебного процесса

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс				
		1	2	3	4	5	6										7	8	9	10									
		Неделя в семестре																											
		18	18	18	17	18	17				18	17	9	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	26	27	28	29	
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																												
Б1	Базовая часть						102 - 117	115	4140	3936	426	196	64	166	3510	204	498												
Б1.Б.1	Иностранный язык	4	123		1234		8	288	267	32	0	0	32	235	21	35	0 0 0 4	0 0 0 4	0 0 0 4	0 0 0 4								СГД (БТИ)	ОК-5
Б1.Б.2	История	1			1		4	144	135	12	8	0	4	123	9	16	8 0 0 4	0 0 0 4	0 0 0 4	0 0 0 4								СГД (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-7
Б1.Б.3	Философия	6			6		3	108	99	14	8	0	6	85	9	18						8 0 0 6	85 9					СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОК-6
Б1.Б.4	Математика	23	1		123		14	504	482	48	24	0	24	434	22	57	8 0 0 8	0 0 0 8	0 0 0 8	0 0 0 8								ЕНД (БТИ)	ПК-2
Б1.Б.5	Физика	2	1		12		8	288	275	32	16	8	8	243	13	37	8 4 4 4	4 4 4 4	8 4 4 4	0 0 0 8								ЕНД (БТИ)	ПК-2
Б1.Б.6	Химия	1			1		4	144	135	14	8	4	2	121	9	18	8 4 4 2	4 4 4 2	0 0 0 8	0 0 0 8								ОХЭТ (БТИ)	ОК-6, ПК-3
Б1.Б.7	Экология		3		3		2	72	68	12	8	0	4	56	4	13			8 0 0 4	4 4 4 4								ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-14
Б1.Б.8	Информатика	2			2		6	216	207	20	8	12	0	187	9	24	8 12 0 0	0 0 0 8	0 0 0 8	0 0 0 8								ЕНД (БТИ)	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5
Б1.Б.9	Теоретическая механика		2		2		3	108	104	10	8	0	2	94	4	11	8 0 0 2	0 0 0 4	0 0 0 4	0 0 0 4								АТТМ (БТИ)	ПК-5

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс				
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1										2	3	4	5	6	7	8	9	10				
							Неделя в семестре																						
							18				18	18	17	18	17		18	17	9	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	26	27	28	29	
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика	1			1		4	144	135	14	6	0	8	121	9	17	6 0 0 121	9										МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-6
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение		3Д	4П	3		4	144	140	14	0	0	14	126	4	18			0 0 6 62	4 0 0 8								МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-6
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов		1		11		3	108	104	10	4	6	0	94	4	11	4 6 0 94	4										МАХиПП (БТИ)	ПК-10, ПК-15, ПК-16
Б1.Б.13	Материаловедение		2		2		3	108	104	8	6	2	0	96	4	9		6 2 0 96	4									ТМК (БТИ)	ПК-15
Б1.Б.14	Электротехника и электроника		7		7		3	108	104	12	6	6	0	92	4	13							6 6 0 92	4				МСИиА (БТИ)	ПК-11, ПК-12, ПК-13
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования	5		6П	5		5	180	171	18	6	0	12	153	9	25					6 0 0 8 85	9 0 0 0 4						АТТМ (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-18
Б1.Б.16	Управление техническими системами		8		8		3	108	104	14	6	8	0	90	4	15								6 8 0 90	4			МСИиА (БТИ)	ПК-9, ПК-20
Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация		4		4		3	108	104	8	6	0	2	96	4	9				6 0 2 96	4							ТМК (БТИ)	ПК-20
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности		6		6		3	108	104	10	6	0	4	94	4	11						6 0 0 4						ТМК (БТИ)	ОК-9, ПК-14
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств		56		56		6	216	208	24	12	0	12	184	8	26					6 0 0 4	94 4						ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-11, ПК-12, ПК-23
Б1.Б.20	Введение в профессию		1		1		2	72	68	12	6	6	0	56	4	13	6 6 0 56	4										МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-12
Б1.Б.21	Компьютерная графика		2		22		2	72	68	4	0	0	4	64	4	4		0 0 4 64	4									МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-6

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций			
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс					
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8	9	10										
							Неделя в семестре																							
							18				18	18	17	18	17		18	17	9	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	26	27	28	29		
Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники		9		9		2	72	68	22	10	0	12	46	4	24										10 0 12 46		МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-17	
Б1.Б.23	Теория технологического потока		5		5		3	108	104	4	2	0	2	100	4	5					2 0 2 100	4						МАХиПП (БТИ)	ПК-4, ПК-12	
Б1.Б.24	Теория механизмов и машин		4		4		3	108	104	10	8	0	2	94	4	11				8 0 2 94	4							АТТМ (БТИ)	ПК-5	
Б1.Б.25	Расчёт и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	5			55		6	216	207	18	2	8	8	189	9	21					2 8 8 189	9						МАХиПП (БТИ)	ПК-5	
Б1.Б.26	Реология вязких сред		4		4		2	72	68	10	6	4	0	58	4	11				6 4 0 58	4							МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-9	
Б1.Б.27	Экономика предприятия	7			7		4	144	135	12	8	0	4	123	9	16							8 0 4 123	9				ЭП (БТИ)	ОК-3, ОК-7, ПК-19, ПК-21, ПК-22	
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт		12				2	72	64	8	8	0	0	56	8	10	4 0 0 28	4 0 0 28										СГД (БТИ)	ОК-8	
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					90 - 99	92	3312	3162	466	164	172	130	2696	150	522														
Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	3			3		4	144	135	14	6	4	4	121	9	17			6 4 4 121	9									МАХиПП (БТИ)	ПК-16
Б1.В.ОД.2	Сопротивление материалов	4	3		34		6	216	203	16	14	0	2	187	13	21			8 0 2 94	4	6 0 0 93	9							АТТМ (БТИ)	ПК-5
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии		5		5		2	72	68	8	4	4	0	60	4	9					4 4 0 60	4							ОХЭТ (БТИ)	ОК-6, ПК-3
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств		6		6		4	144	140	18	6	12	0	122	4	19						6 12 0 122	4						БТ (БТИ)	ОК-7, ПК-9, ПК-16

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс				
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8	9	10									
							Неделя в семестре																						
							18				18	18	17	18	17		18	17	9	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	26	27	28	29	
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий	6		7П	6		6	216	207	20	2	8	10	187	9	26						2861199000680					МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-11	
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов		8		8		3	108	104	14	6	0	8	90	4	15								608904				МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-16
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования	7		8П	77		5	180	171	22	2	16	4	149	9	28						2168190004680					МАХиПП (БТИ)	ПК-12, ПК-13, ПК-23	
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения		6		6		3	108	104	12	2	4	6	92	4	13						2446924						МАХиПП (БТИ)	ПК-10, ПК-15
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование		6		66		3	108	104	12	2	4	6	92	4	13						2446924						МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования	5			55		4	144	135	24	4	8	12	111	9	27					4812119							МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-18
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок		9	9П	9		3	108	104	12	2	0	10	92	4	16									2010924			МАХиПП (БТИ)	ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-14
Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа		4		4		3	108	104	12	8	4	0	92	4	13				8440924								ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-5
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента		4		4		2	72	68	18	6	0	12	50	4	19				6012504								МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-3
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий		7		7		2	72	68	12	6	0	6	56	4	13						600564						МАХиПП (БТИ)	ПК-12, ПК-15
Б1.В.ОД.15	Подъемно-транспортные установки		6		6		3	108	104	10	4	6	0	94	4	11						4660944						МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами		9		9		2	72	68	14	6	0	8	54	4	15									6008544			МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ПК-17

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций				
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс						
		1	2	3	4	5	6										7	8	9	10											
		Неделя в семестре																													
		18	18	18	17	18	17				18	17	9	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	26	27	28	29			
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных		4		4		2	72	68	12	6	6	0	56	4	13				6 6 0 56	4							МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-21		
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							328	312	16	0	0	16	296	16	17															
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура		1234					328	312	16	0	0	16	296	16	17	0 0 0 73	4 4 4 73	0 0 0 73	4 4 4 75	0 0 0 75	4 4 4 75							СГД (БТИ)	ОК-8	
Б1.В.ЭФ.2.2	Физическое воспитание																												СГД (БТИ)	ОК-8	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						35	1260	1207	216	78	96	42	991	53	234															
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика	3			3		3	108	99	14	8	0	6	85	9	18				8 0 0 85	9 6 6 85									ЭП (БТИ)	ОК-7, ПК-19
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение																													СГД (БТИ)	ОК-7, ПК-19
Б1.В.ДВ.2.1	Социология	4			4		3	108	104	16	4	0	12	88	4	17				4 0 12 88	4									СГД (БТИ)	ОК-2, ОК-6, ПК-17, ПК-22
Б1.В.ДВ.2.2	Политология																													СГД (БТИ)	ОК-2, ОК-6, ПК-17, ПК-22
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия	5			5		3	108	104	12	4	8	0	92	4	13					4 8 0 92	4								БТ (БТИ)	ОК-7, ПК-3
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия																													ОХЭТ (БТИ)	ОК-7, ПК-3
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация	3			3		2	72	68	12	4	0	8	56	4	13				4 0 8 56	4									МАХиПП (БТИ)	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования																													МАХиПП (БТИ)	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций		
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс				
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8	9	10									
							Неделя в семестре																						
							18				18	18	17	18	17		18	17	9	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	26	27	28	29	
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик		8		8		3	108	104	20	8	12	0	84	4	21									8 12 0 84			МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-11 ПК-20
Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов																										МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-11 ПК-20	
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов																										МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11	
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока		8		8		3	108	104	22	10	12	0	82	4	24									10 12 0 82			МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов		9		9		3	108	104	24	12	12	0	80	4	26										12 12 0 80		МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов																										МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8	
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов		7		7		3	108	104	20	4	16	0	84	4	21									4 16 0 84			МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов																										МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11	
Б1.В.ДВ.9.1	Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов		7		7		3	108	104	16	4	12	0	88	4	17									4 12 0 88			МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-10
Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование масложировых заводов																										МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-10	
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов		7		7		3	108	104	16	4	12	0	88	4	17									4 12 0 88			МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов																										МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8	

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций											
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс													
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8	9	10																		
							Неделя в семестре																															
							18				18	18	17	18	17		18	17	9	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	26	27	28	29										
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование		7		7		3	108	104	16	4	12	0	88	4	17								4120884				МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-15									
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование																										МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-15										
Б1.В.ДВ.12.1	Машины и оборудование биотехнологических производств		9		9		3	108	104	28	12	0	16	76	4	30											12016764		МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7								
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств																											МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7									
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)	18	47	5	70	201 - 207	207	7452	7098	892	360	236	296	6206	354	1020	106	833	86	785	92	689	108	782	90	731	110	856	126	768	74	414	100	348	0	0		
	% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1							по ФГОС ≤ 50%			39.65																											
БЛОК 2	Практики					24 - 33	24	16 н								10																						
Б2.У	Учебная практика							4 н								2																						
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар		4Д			6	4 н								2																	МАХиП П (БТИ)	ОК-6, ОК-7, ПК-2, ПК-19				
Б2.П	Производственная практика							12 н								8																						
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар		6Д			6	4 н								2								4 н								МАХиП П (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-19					
Б2.П.2	Технологическая практика	Вар		8Д			6	4 н								2										4 н					МАХиП П (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-19, ПК-22						

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин		Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций									
									Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс											
			1	2	3	4	5	6										7	8	9	10																
			Неделя в семестре																																		
			18	18	18	17	18	17				18	17	9	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	26	27	28	29								
Б2.П.3	Исследовательская практика	Вар		9Д			3	2 н									2											2 н		МАХиП П (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8						
Б2.П.4	Преддипломная практика	Вар		9Д			3	2 н									2											2 н		МАХиП П (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-18						
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация						6-9	9									20																				
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							9	6 н									20												6 н	МАХиП П (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, 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					
ВСЕГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)							240	240	7452	7098	892	360	236	296	6206	354	1050																				
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту									328	312	16	0	0	16	296	16	17																				
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)																	1067																				
Число часов учебных занятий в семестре ауд / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		106	4	86	4	92	4	108	4	90	0	110	0	126	0	74	0	100	0	0	0
Число часов учебных занятий СРС в семестре / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		833	73	785	73	689	75	782	75	731	0	856	0	768	0	414	0	348	0	0	0
Число часов аудиторных занятий в учебном году / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		192	8	200	8	200	0	200	0	100	0										
Число курсовых проектов (работ)					5													0	0	0	1	0	1	1	1	1	0										
Число контрольных работ					70													9	8	8	9	9	9	9	4	5	0										
Число экзаменов			18															3	3	3	2	3	2	2	0	0	0										

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам										Кафедра	Перечень реализуемых компетенций
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс			
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8	9	10								
							Неделя в семестре																					
							18				18	18	17	18	17		18	17	9	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	26	27	28	29
Число зачетов (дисциплины + практики и элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту)				47	+	9											6+1	5+1	4+1	7+2	4	6+1	6	4+1	5+2	0		

Базовая часть Блока 1 в з.е.		115	55.56	% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.		92	44.44	% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.		35	38.04	% от объема вариативной части

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

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

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.3	Философия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
Б1.Б.2	История
Б1.Б.3	Философия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
Б1.Б.2	История
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.1	Иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
Б1.Б.3	Философия
Б1.Б.6	Химия
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
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
Б1.Б.2	История
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

ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ЭФ.2.2	Физическое воспитание
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-1	способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	владением достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3	знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-4	пониманием сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-1	способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-2	умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.Б.21	Компьютерная графика
Б1.Б.4	Математика
Б1.Б.5	Физика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
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
ПК-3	способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.Б.6	Химия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-4	способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.Б.23	Теория технологического потока
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-5	способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа
Б1.В.ОД.15	Подъемно-транспортные установки
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.12.1	Машины и оборудование биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств
Б1.Б.24	Теория механизмов и машин

Б1.Б.25	Расчёт и проектирование машин и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.2	Сопротивление материалов
Б1.Б.21	Компьютерная графика
Б1.Б.9	Теоретическая механика
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6	способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б1.В.ДВ.9.1	Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов
Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование масложировых заводов
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов
Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
Б1.Б.21	Компьютерная графика
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.П.2	Технологическая практика
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-7	умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б1.В.ОД.15	Подъёмно-транспортные установки
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование

Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.12.1	Машины и оборудование биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.П.2	Технологическая практика
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-8	умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б2.П.2	Технологическая практика
Б2.П.3	Исследовательская практика
Б2.П.4	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-9	умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б1.Б.16	Управление техническими системами
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-10	способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения
Б1.В.ДВ.9.1	Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов
Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование масложировых заводов
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-11	способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-12	способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий
Б1.Б.23	Теория технологического потока
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б1.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-13	умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б1.Б.14	Электротехника и электроника
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-14	умением проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б1.Б.7	Экология
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-15	умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов

	Б1.Б.13	Материаловедение
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-16		умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий
	Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции
	Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
	Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-17		способностью организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами
	Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
	Б1.В.ДВ.2.1	Социология
	Б1.В.ДВ.2.2	Политология
	Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-18		умением составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии
	Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
	Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-19		умением проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ДВ.1.1	Экономика
	Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение
	Б1.Б.27	Экономика предприятия
	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
	Б2.П.2	Технологическая практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-20		готовностью выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции
	Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
	Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
	Б1.Б.16	Управление техническими системами
	Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-21		умением подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов
	Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных
	Б1.Б.27	Экономика предприятия
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-22	умением проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и фондов оплаты труда
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б2.П.2	Технологическая практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-23	умением составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты