Министерство образования и науки Российской Федерации Бийский технологический институт (филиал)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № _ 💰

«OP» ceremaste 2017 r.

Директор

УТВЕРЖДАЮ

_____ М.А. ЛЕНСКИЙ есипа d. 2017 г.

Программа академического бакалавриата

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

квалификация бакалавр

СРОК

ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

очная

профиль Технология бродильных производств и виноделие

Для групп с 2015 по 201<u>5</u> годов приема

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

СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора по УР

« 31 » ав уста 2017 г. Харитонов В.А.

Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ

« 30 » ав уста 2017 г. Кошелев Ю.А.

Декан

« 31 » ав уста 2017 г. Павлов А.Н.

Разработчик РУП, руководитель ООП

«<u>30» авидото</u> 201<u>7</u>г.

_ Каменская Е.П.

Начальник ОУРиМКО

«<u>31 » abyrone</u> 201<u>7</u>r.

Тушкина Т.М.

1. Календарный учебный график

К	C	ент	ябр	ь 2	9 X 0	ктя(брь	27 X		кон	брь		де	кабр	Ъ	29 XII	ян	варн) 26 I	5 d	ревр	раль	23 II		ма	рт		30 III	апј	релі	ь ²	7 V	M	лай			ию			29 VI	И	ЮЛЕ	5 ,	27 VII	ав	гус	т
P C	1 7	8 14	15 21	22 5 28 X	5 6 X 12	13 19	20 26	2 XI	3	10 16	17 2 23 3	24 30	1 8 7 1	3 15 4 21	22 28	4 I	5 11	12 18	19 1 25 II	2	2 9	9 16 5 22	1 III	2 8	9 15	16 22	23 29	5 [V	6 12	13 19	20 3 26 V	3 Z	11 0 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	5 VII	6 12	13 19	20 26 V	2 VIII	3 10 9 16) 17 5 23	7 24 3 31
I																	=		: :	Ι-																		:	:			О			= =	=	= =
II																	=	:	: :	=	=																	:	:	:	X	X	=	= =	= [=	=	= =
																	*																														
																	*																														
																	*																								3.7	37					
III																*		:	: :	=	=																	:	:	:	X	X	=	= =	= =	=	= =
																*																															
																*																															
																	*																														
																	*																														
																	*														_		_	.													
IV																*		:	: :		=										: 3	()	$X \mid X$	$X \mid X$	//	//	//	//	//	//	=	=	=	= =	= =	=	= =
																*																															
																*																															

Обозначения:		- Теоретическое обучение	:	- Экзаменационная сессия	=	- Каникулы
	*	- Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует	0	- Учебная практика	H	- Научно-исследовательская работа
	X	- Произволственная практика	//	- Государственная итоговая аттестация		

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

К		ретичес обучени		Экзаме	национная	я сессия	Учеб	ные практ	гики		изводстве практики		исследо	Научно- вательска	ая работа	ная стация		Каникулі	Ы		аммы, за один 1, в з.е.
y p c	1 семестр	2 семестр	Beero	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Beero	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	Государственн итоговая аттес	1 семестр	2 семестр	Всего	Всего	Объем програм реализуемый за учебный год, в
I	18	18	36	3	3	6		2	2								2	6	8	52	60
II	18	18	36	3	3	6					2	2					2	6	8	52	60
III	18	18	36	3	3	6					2	2					1	6	7	51	60
IV	18	10	28	3	1	4					4	4				6	1	8	9	51	60

ВСЕГО	136	22	2	8	0	6	32	206	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

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Paci	тределен	ие по ку	рсам				
		Pac		еление страм	ПО	Об	ъем		то	(ая)		Из них	,	C	PC		Ικ	урс	Πı	сурс	III H	курс	IV	курс		MbIX
			0010	трим					в период 1	горн		из них		C.	PC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	a	ций
№ п/п	Наименование блоков и			кты	ния			1.0	Сви	уди эта		sie	1e	0	сий	и ра				Недель в	семестр	e			Кафедра	етен
	дисциплин	ены	TbI	проег	зада)C	I	Всего	з СРС в сессий	ая (а рабс	ии	орні ты	ескі тия	эстре	oec)	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kao	омпе
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	И		Всего без СРС сессиі	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в недели		ии/ лаб. р еместре			/ Часов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
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
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																								
Б1	Базовая часть					99 - 111	110	3960	3366	1672	560	570	542	1694	594	1778										
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58	1 0 2 2 3,5								СГД (БТИ)	ОК-1, ОПК-1
Б1.Б.2	Философия		2				3	108	108	54	18	0	36	54	0	56		1 0 2 54 0							СГД (БТИ)	OK-1, OK-4
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	123				8	288	270	136	0	0	136	134	18	142	0 0 1.89 38 0	0 0 1.89 38 0	0 0 1.89 38 0	0 0 1.89 20 18					СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-9, ПК-13
Б1.Б.4	Экономика	2					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58		1 0 2 54 36							ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-20, ПК-25
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности		7				3	108	108	52	18	16	18	56	0	54							0.89	0 00	ТМК (БТИ)	ОК-8, ПК-12, ПК-21
Б1.Б.6	Правоведение		4				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38				1 0 1 36 0					СГД (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-22
Б1.Б.7	Математика	12			2		10	360	288	144	72	0	72	144	72	156	2 0 2 27	2 0 2 72 36							ЕНД (БТИ)	ОК-5, ПК-5, ПК-14, ПК- 16, ПК-17
Б1.Б.8	Информатика	1			1		4	144	108	54	18	36	0	54	36	59	1 2 0 54 36								ЕНД (БТИ)	ОПК-1, ПК-6, ПК-16, ПК-17
Б1.Б.9	Физика	2	1		2		8	288	252	126	36	54	36	126	36	134	177	1 1 1 2 2 3 6 3 6							ЕНД (БТИ)	ПК-5, ПК-14
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия	1	2				8	288	252	126	36	54	36	126	36	133	1 2 1 1 3, 77	1 1 2 4 0							ОХЭТ (ВТИ)	ОК-4, ПК-5, ПК-14

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Paci	пределен	ие по ку	рсам				
		Pa	спреде семе	ление страм	по	Об	ъем		ро	(ая)		Из них		CI	PC		Iκ	урс	II F	сурс	III 1	курс	IV	курс		MbIX
				P					тери	горн		из ни	ζ.	CI	rC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	g	ций
№ п/п	Наименование блоков и			кты	ния			21	Сві	уди ута		ıe	16	0	сий	я ра]	Недель в	семестр	e			Кафедра	стен
	дисциплин	ены	191	проет	зада	2		Всего	з СРС в сессий	ая (а рабс	ии	орнь	ески	стре	cec	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kac	омпо
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	VII		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в недел		и/ лаб. р еместре			/ Часов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.Б.10.2	Органическая химия	3					6	216	180	90	36	36	18	90	36	95			2 2 1						БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-5, ПК-14
Б1.Б.11	Биохимия	4			4		5	180	144	72	18	36	18	72	36	77				1 2 1 1 77 36					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика		1Д				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56	1 1 1 54 0								МАХиПП (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-6, ПК-23, ПК-24, ПК-26, ПК-27
Б1.Б.13	Прикладная механика	4			4		4	144	108	52	18	16	18	56	36	57				1 0.89 1 56 36					АТТМ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.14	Теплотехника		6				2	72	72	34	18	16	0	38	0	36						1 0.89 0	0 05		ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	6					4	144	108	54	18	36	0	54	36	58						1 2 0 0 54 36	5000		МСИиА (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					4	144	108	54	18	36	0	54	36	58					1 2 0 54 36				БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК- 8, ПК-12
Б1.Б.17.1	Общая микробиология	2					5	180	144	72	18	36	18	72	36	76		1 2 1 1 77 36	1						БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-5
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология	3			3		4	144	108	54	18	36	0	54	36	59			1 2 0 54 36						БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-1, ПК-5, ПК- 11
Б1.Б.18	Введение в специальность	3					4	144	108	54	18	36	0	54	36	58			1 2 0 54 36						БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-14
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56						1 2 0 2 1	2		БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК- 18

		_								Ча	асы уч	ебных	занят	ий					Расп	іределен	ие по ку	/рсам	_			
		Pac		еление страм	по	O6 [,]	ъем		топ	(ая)		Ио ни	,	C	PC	_	Iκ	урс	II к	ypc	III	курс	IV	курс		MbIX
				P					тери	горн		Из них	•	C	rC	работа	1	2	3	4	5	6	7	8	g	ций
№ п/п	Наименование блоков и			кты	ния			2	Свл	уди лта		ale	16	4)	сий	я ра			I	Недель в	семестр	e			Кафедра	эсал
	дисциплин	ены	IPI	npoei Thi)	зада	S	_	Всего	з СРС в сессий	ая (а рабс	ии	ндс	ески	стре	cec	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kac	омпо
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	M		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная	Часов	в недел		и/ лаб. р еместре		кт. зан.) пи)	/ Часов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56						1 2 0 4 0			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	8					5	180	144	66	20	36	10	78	36	71								2 3.6 1	Я МСИиА (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-15
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 1 36 0						БТ (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		12				2	72	72	36	36	0	0	36	0	39	-00 <u>×</u>	00 %							СГД (БТИ)	OK-7
Б1.В	Вариативная часть, включая ди	сципл	іины п	о выбо	ру	105 - 108	106	3816	3384	1696	598	774	324	1688	432	1803										
Б1.В.ОД.1	Социология		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1000						СГД (БТИ)	ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия		3				2	12	72	30	10	U	10	30	O	36			98						ОХЭТ (ИТА)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК- 7, ПК-14
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56				0000	7				БТ (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия		_				,	100	100	J4	10	30		J4		30				1 2 0 0					ОХЭТ (ИТА)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК- 7, ПК-14
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры		3		3		2	72	72	36	18	0	18	36	0	39			1 0 1 36 0						БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-13
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия	3					5	180	144	72	18	36	18	72	36	76			1 2 1 72 36						ОХЭТ (ИТА)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8

		_								Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Раст	іределен	ие по ку	рсам				
		Pac		еление страм	по	Об	ъем		ТОП	(ва)	,	Из них	,	C	PC	_	I ку	рс	II к	урс	III r	сурс	IV B	сурс		MBIX
				· r ·					пери	торн	1	из них		Ci	r C	ботг	1	2	3	4	5	6	7	8	g g	ций
№ п/п	Наименование блоков и			KTbi	ния			0.1	Сві	вуди эта		eie	1e	10	сий	ва ва			I	Недель в	в семестр	e			Кафедра	етен
	дисциплин	ены	191	проет	зада	C	_	Всего	з СРС в сессий	з) ва рабо	ии	орні ты	ески	стре	oeo	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kac	омпо
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	М		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов і	в неделі			раб./ прак / в сессии	,	/ Часов С	СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.В.ОД.5	Экология		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 1 36 0						ТГВ ПАХТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-21
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование	5			5		5	180	144	72	36	0	36	72	36	78					2 0 2 72 36				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-27
	Проектирование предприятий отрасли	7		7П			5	180	144	72	36	0	36	72	36	80							2 0 2 72 36		БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27
Б1.В.ОД.9	Метрология, стандартизация и сертификация		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38					1 1 0 36 0				ОХЭТ (БТИ)	ПК-8
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли	6	5				8	288	252	126	36	72	18	126	36	133					1 2 0 54 0	1 2 1 1 77 36			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5, ПК-8
Ы.В.ОД.П	Процессы и аппараты пищевых производств	5	6	6П			6	216	180	90	36	18	36	90	36	99					1 1 1 2 2 3 5 3 5 3 5	1 0 1 36 0	20.00		ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли	567		8P	6		17	612	504	252	90	144	18	252	108	272					2 2 0 72 36	1 2 0 54 36	2 2 1 90 36	3.6 0 3.6	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, ПК-14, ПК-15, ПК-18, ПК-20, ПК-23
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (мод культуре и спорту	ули) по	о физи	іческої	й			328	328	328	0	0	328	0	0	329										
D1.D.JΨ.1.1	Прикладная физическая культура		12345	5				328	328	328	0	0	328	0	0	329	0 0 3.11	0 110			0 0 0 0	33			СГД (БТИ)	OK-7
Б1.В.ЭФ.2.2	Физическое воспитание		6					328	326	320	U	0	320	0	U	329	3,6	~ ή c	٥٥٠٠٦			,			СГД (БТИ)	OK-7
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						42	1512	1404	706	220	396	90	698	108	742										
Б1.Б.ДБ.1.1	Русский язык и культура речи		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38		1 0 1 0							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология		2				2	12	12	50	10	U	10	50	U	30									СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Paci	пределен	ие по ку	рсам				
		Pac		еление страм	по	06	ў ъем		ро	ая)		14			PC		Ικ	урс	II B	сурс	III ı	курс	IV	курс		MbIX
			0010	o i puiii					в период	ндол		Из них		C	PC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	a a	13уе
№ п/п	Наименование блоков и			KTbI	ния			2		удил та		Ie	ıe		зий	я ра		•]	Недель в	семестр	e		•	Кафедра	этен
	дисциплин	ены	191	троен гы)	задания	S S	_	Всего	з СРС в сессий	ая (а рабо	ии	эрнь ты	ески	стре	oec	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kad	эшис р
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные 3	ФГОС	VII		Всего без СРС сесси	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в неделі			раб./ прав / в сесси		/ Часов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология		4				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38				101	2				СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения		7				2	72	/2	30	10		10	30	O .	30				98					СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов		5				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38					0 1 0 1	>			БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения		3				2	12	12	30	18	U	18	30	U	38					3,5	2			БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа																				0				ОХЭТ (ИТА)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38					1 1 0	O.			БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований																								БТ (БТИ)	ПК-9, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-26
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе		5678		5		9	324	324	162	0	162	0	162	0	167					0 - 0 %	0 7 9	0 8 0 2	0 0 5.4 0	БТ (БТИ)	ПК-9, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-26
Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56				0.7	>				БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений		4				3	108	108	34	18	30	0	34	U	30				, , ,					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56							1 2 0 2	0 45	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Раст	іределен	ие по ку	рсам				
		Pac		еление страм	ПО	Οб	ъем		ро	ая)		11		C	nC.		I	курс	II к	урс	III H	сурс	IV	курс		MbIX
			come	Стрим					гери	ндол		Из них	(C	PC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	ಡ	ций
№ п/п	Наименование блоков и			CTbI	ния			2	Свг	удил та		ıe	ē		зий	я ра		•	I	Недель в	семестр	e	•		Кафедра	тен
	дисциплин	ены	I9I	троек гы)	задаг	S	_	Всего	з СРС 1 сессий	ая (а рабо	ии	эрнь ты	ески	стре	ooo	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kaḍ	эшис
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ЭОЛФ	М		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часо	в в недел		и/ лаб. р еместре /			/ Часов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
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
Ы.В.ДВ./.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств																								БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков	7					4	144	108	54	18	36	0	54	36	58							1 2 0 36		БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК- 6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ	,					7	144	100	34	10	30	O	J4	30	30							7, 75	t S	БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК- 6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли		8				2	100	100	56	20	26	0		0	58								2 3.6 0	БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-7, ПК-11
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности		δ				3	108	108	56	20	36	0	52	0	38								3.	БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-7, ПК-11
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения		8		8		3	108	108	56	20	36	0	52	0	59								3.6	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли																								БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков																						2		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК- 8, ПК-14
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств	7			7		5	180	144	72	36	36	0	72	36	78							27 0 27		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК- 8, ПК-14
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия	4					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58				1 0 2 24 36					ЭП (ВТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-22

										Ч	асы уч	ебных	занят	тий						Pa	спред	целен	ие по	курс	сам					
		Pa		еление страм	по	Объ	ьем		то	ая)		**			D.C.			I куј	рс	II	[курс	:	I.	II ку	pc		IV к	ypc		MBIX
			CCMC	страм					іери	юрн		Из ни:	X	C.	PC	бота		1	2	3		4	5		6	,	7	8	8	изуе) ций
№ п/п	Наименование блоков и			кты	ния			2	Сви	уди та		ıe	1e	0	сий	я ра					Нед	ель в	семес	стре					Кафедра	эсал
	дисциплин	ены	<u> </u>	проет	зада	C	_	Всего	з СРС _в сессий	ая (а рабс	ии	орнь	ески	стре	cec	ктна	1	18	18	18		18	18		18	1	.8	10	Kac	энь р
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	М		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Ч	асов в	в недел	ю (лекі			аб./ пр / в сес			/ Час	сов С	РС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	18	19	20		21	22		23	2	24	25	26	27
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли																												ЭП (ЫТА)	ОК-2, ПК-19, ПК-22
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)	29	35	3	12	207 - 216	216	7776	6750	3368	1158	1344	866	3382	1026	3581	23,9	434 2	24,9 452	24,9 45	52 24,8	8 436	24 4	132 2	4,9 452	2 24,9	452	26,8 272		
	% занятий лекционного типа от обл аудиторных занятий в целом по Бл		оличест	тва часо	В			по Ф	ГОС≤	50%	31.33			1					·			1			<u> </u>			l		
БЛОК 2	Практики					15 - 27	15	10 н								10		,								•			•	
Б2.У	Учебная практика							2 н								2														
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		2				3	2 н								2			2 н										БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-9
Б2.П	Производственная практика	•		•				8 н								8		•									•			
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		4				3	2 н								2					2	2 н							БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК- 13, ПК-14, ПК-15, ПК- 17, ПК-1, ПК-2, ПК-11, ПК-12, ПК-19, ПК-20
	Научно-исследовательская работа Вар		6				3	2 н								2									2 н				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК- 8, ПК-9, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
Б2.П.3	Преддипломная практика Вар		8				6	4 н								4												4 н	БТ (БТИ)	OIIK-1, OIIK-2, IIK-3, IIK-4, IIK-5, IIK-6, IIK- 9, IIK-11, IIK-13, IIK-14, IIK-15, IIK-16, IIK-17, IIK-18, IIK-19, IIK-20, IIK-23, IIK-24, IIK-25, IIK-26, IIK-27, IIK-1, IIK-2, IIK-1
БЛОК 3	Государственная итоговая ат	гтеста	ция			6-9	9									20														

										Ча	асы уч	ебных	занят	ий					Расп	іределеі	ние по ку	урсам					
		Pac		еление естрам		06	, ъем		ДС	1я)							Iκ	урс	Пк	урс	III	курс		IV	курс		ABIX
			ССМС	страм					в период й	орня		Из ни:	ζ.	C	PC	бота	1	2	3	4	5	6		7	8		ізуел (пй
№ п/п	Наименование блоков и			191	КИП			10		/дит га		e	o		ий	т рас			I	Недель і	з семест	pe			1	Кафедра	тен
312 11/11	дисциплин	HPI	<u> </u>	роек ы)	задания	O		Всего	CPC	я (ау абол	1И	рны	эски ия	тре	ooo	тная	18	18	18	18	18	18		18	10	Каф	нь р
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные	ФГОС	VII		Всего без СРС	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в недели			раб./ пра / в сесси		г.) / Ч	асов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
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
Б3	Защита выпускной квалифи включая подготовку к процепроцедуру защиты	едуре з	защит	гыи	ы,		9	6 н								20									6 н		OK-1, OK-2, OK-3, OK-4, OK-5, OK-6, OK-7, OK-8, OK-9, OIK-1, OIK-2, IK-1, IK-2, IK-3, IK-4, IK-5, IK-6, IK-7, IK-8, IK-9, IK-10, IK-11, IK-12, IK-13, IK-14, IK-15, IK-16, IK-17, IK-18, IK-19, IK-20, IK-21, IK-22, IK-23, IK-24, IK-25, IK-26, IK-27
	УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без ум м дисциплинам (модулям) по				туре	и 240	240	7776	6750	3368	1158	1344	866	3382	1026	3611	48	50	50	49	48	50		50	54		
Элективны спорту	е дисциплины (модули) по ф	изичес	кой к	ульту	ре и			328	328	328	0	0	328	0	0	329	3,1	3,1	3	3	3	3		0	0		
Объем конт (включая ч физической	гактной работы обучающегос асы по элективным дисципл і культуре и спорту)	инам (модул	пям) п												3940											
	з учебных занятий в неделю ауд																23,9 3,1	24,9 3,1	24,9 3	24,8 3	24 3	24,9	3 24	1,9 0	26,8 0		
	и (модули) по физической культ в учебных занятий СРС в недел	71		,				1									-						0 0	- 1 6	07.0		+
дисциплинь	і (модули) по физической культ			y													24,1 0	25,1 0	· .	24,2 0	24 0	25,1	0 25	0,1	27,2 0		
- 71	овых проектов (работ)			3													0	0	0	0	0	1		1	1		
-	тных заданий				12		1										1	2	2	2	2	1		1	1		1
Число экзам		29					1	1		1		ļ					4	4	4	4	4	4		4	1		
Число зачет дисциплины (спорту)	ов (дисциплины + практики и элек модули) по физической культуре и	гивные	35	+	10												4+1	5+2	5+1	5+2	5+1	5+2	2	3	3+1		

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

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа академического бакалавриата: производственно-технологическая, экспериментально-исследовательская, организационно-управленческая, расчетно-проектная.

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

	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для
ОК-1	осознания социальной значимости своей деятельности
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли
Б1.Б.4	Экономика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
OIC 2	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и
ОК-3	межкультурного взаимодействия
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия
Б1.В.ОД.1	Социология
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.10.2	Органическая химия

Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.17.1	Общая микробиология
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
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-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.6	Правоведение
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
OIC 7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и
ОК-7	профессиональной деятельности
Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и
ОК-9	межкультурного взаимодействия
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее
ОПК-1	в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимия продуктов брожения
Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.ДБ.8.2	История
Б1.Б.1 Б1.Б.6	Правоведение
Б1.Б.8	Информатика
51.5.10.2	Органическая химия
Б1.В.ОД.2	
Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3	Пищевая химия Основы информационной культуры
Б1.В.ОД.3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2. У. 1 Б2. П. 1	Практика по получению первичных профессиональных умении и навыков, в том числе первичных умении и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.1 Б2.П.2	
	Научно-исследовательская работа

Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.5	Экология
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и
11K-1	качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли
Б1.Б.11	Биохимия
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б1.Б.18	Введение в специальность
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.11	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.13	Прикладная механика
Б1.Б.14	Теплотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-4	для освоения профильных технологических дисциплин
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,
	биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических,
11K-5	The state of the s
ПК-5	теплофизических процессов, происхолящих при произволстве продуктов питания из растительного сырья
	теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов

Б. В. В. Д. В. Т. Темпонтические документа регурсов брозитамих противодета Б. В. В. В. В. С. В.		
Б. В. В. В. Р.	Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б. В. В. Од. 6.2 Кольвания жимия	Б1.В.ДВ.7.2	
Б I В ОД/11 Процессы и аппараты пищемах производетя Б I Б 2 Математиза Б I Б 59 Физика Б I Б 10.0 Образи и пеорганическая химия Б I Б I Б 10.1 Образимеская химия Б I Б 13 Прискавания месчанова Б I Б 13 Прискавания месчанова Б I Б 13 Прискавания месчанова Б I Б 13 Образи метреобоскоготем Б I Б 17 Образи метреобоскоготем Б I Б 17.1 Образи метреобоскоготем Б I Б 17.2 Образи метреобоскоготем Б I Б 17.2 Образи метреобоскоготем Б I Б 10.1 Весковотического празусков интавия Б I Б 10.1 Весковотического празусков интавия Б I В ОД 6.1 Физическа празусков интавия Б I В ОД 6.1 Физическа празусков интавия Б I В В 2 Научис-исседовительноская празусков интавия		Коллоидная химия
Б I В ОД/11 Процессы и аппараты пищемах производетя Б I Б 2 Математиза Б I Б 59 Физика Б I Б 10.0 Образи и пеорганическая химия Б I Б I Б 10.1 Образимеская химия Б I Б 13 Прискавания месчанова Б I Б 13 Прискавания месчанова Б I Б 13 Прискавания месчанова Б I Б 13 Образи метреобоскоготем Б I Б 17 Образи метреобоскоготем Б I Б 17.1 Образи метреобоскоготем Б I Б 17.2 Образи метреобоскоготем Б I Б 17.2 Образи метреобоскоготем Б I Б 10.1 Весковотического празусков интавия Б I Б 10.1 Весковотического празусков интавия Б I В ОД 6.1 Физическа празусков интавия Б I В ОД 6.1 Физическа празусков интавия Б I В В 2 Научис-исседовительноская празусков интавия	Б1.В.ОД.10	Химия отрасли
В. Б. 7		
Б1.Б.9 Б1.Б.0.1 Общая и пеоргацическая кимия		
Б.		
Б. Б. Б. В. В. В. Б. В.		
Б.15.11 Биоминя Б.15.13 Прежадния месаника Б.15.14 Теплотежника Б.15.15 Элестротежника Оденторотежника Б.15.15 Элестротежника Оденторотежника Б.15.15 Общая мекробилогия Б.15.16 Мецико-билогические требования и санитарные нормы качества лищевых продуктов Б.15.17 Общая мекробилогия Б.15.17 Общая мекробилогия Б.15.17 Пишевая микробилогия Б.15.17 Пишевая микробилогия Б.15.19 Весешие в технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б.15.20 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б.15.20 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б.15.20 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б.15.10 Физическая химия Б.15.11 Практива полоученно профессиональных умений и опита профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика в растительного сырья Б.15.12 Пиформационные технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б.15.12 Пиформационные технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б.15.12 Пиформационные технологическими динивым (процесуру защиты в растительного сырья Б.15.11 Практива по полученно профессиональных умений и опита профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика в Б.15.12 Пиформационной кальфикационной культуры Б.15.12 Пиформационной кальфикационной бультуры Б.15.12 Пиформационной кальфикационной работы, вслючая подготовку к процедуру защиты и процедуру защиты процедуру защиты и процедуру защиты и процедуру защиты и процедуру защиты в процедуру защиты в процедуру защиты в Б.15.10 Технологи и инивания практива подготовку к процедуру защиты и процедуру защиты Б.15.10		
Б.15.13 Прихвалия мехаших		
Б.16.14 Теплотекцика и деятрошика		
Б.		
Б.		
Б. Б. Б. Т. 1		
Б.Б. 1/2 Пишевая микробизоногия		
Б.Б. 19 Введение в технологию продуктов питания		
Б1.В.ОД Темологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырыя Б1.В.ОД 1 Пишевах имия Б1.В.ОД 5.1.1.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.1.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Преддипломная практика Б1.В.3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты пис-6 пис-6 пис-6 подготавления практика Б1.Б.8 Информатичной культуры Б1.В.0Д 1.3 Основы наформационной культуры Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.1 Преддипломияв практика Б3. Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Способностью осуществлять упракление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пишевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.9 Технология отрасля Б1.В.ДВ.1 Технология отрасля Б1.В.ДВ.2 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.В.ДВ.1 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.В.ДВ.1 Объекты управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.В.ДВ.1 Объекты управления безопасности пищеной пролукции		
Б1.В.ОД.2 Пишевая химия Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Предипаломная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б1.Б.8 Информатика Б1.Б.12 Начертательная геометрия и инженерная графика Б1.В.12 Начертательная геометрия и инженерная графика Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.1 Предипаюмная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.9.1 Технолический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллондав химия Б1.В.ОД.6.1 Физическая камия Б1.В.ОД.6.1 Физическая камия		
Б.І.В.ОД.б.1 Физическая химия		
Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Предлипломная практика Б3 Защита выпускной казалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б1.Б.12 Начертательная теометрия и инженерная графика Б1.В.0Д,3 Основы информационной культуры Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Защита выпускной казалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологическими линивами (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологический контроль и учет на предприятиях отрасли		
Б2.П.2 Научно-исследовательская работа		
Б2.П.3 Преддипломная практика Вашита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья В.Б.В. Информатика В.Б.В. Начертагельная геометрия и инженерная графика В.Б.В.Д.П. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) В.Е.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) В.Е.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) В.Е.П.1 Преддипломная практика В.Е.П.1 Практива практива В.Е.П.1 Практива процессами и информационные технологии В.Е.В.Д.В.		
БЗ Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
ПК-6		
В1.Б.8 Информатика Б1.Б.12 Начертательная геометрия и инженерная графика Б1.Б.0Д.3 Основы информационной культуры Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты пк-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	БЭ	
Б1.Б.8 Информатика Б1.Б.12 Начертательная геометрия и инженерная графика Б1.В.ОД.3 Основы информационной культуры Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты пк-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.9.2 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.Д.В.9.2 Подтотовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.1 Технология отрасли Б1.В.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	ПК-6	
Б1.Б.12 Начертательная геометрия и инженерная графика Б1.В.ОД3 Основы информационной культуры Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.9.2 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технология остроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.1 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.21 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	71.70	
Б1.В.ОД.3 Основы информационной культуры Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Предлипломная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.9.2 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.1 Физическая химия		
Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.9.2 Детустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		
Б2.П.2 Научно-исследовательская работа		
Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		
В 3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		
ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.9.2 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Коллоидная химия Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		
технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	Б3	
Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения
Б1.В.ДВ.9.1 Дегустационный анализ Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		
Б1.В.ДВ.9.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.9.2 Подготовка воды в пищевой промышленности Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		Дегустационный анализ
Б1.В.ОД.6.2 Коллоидная химия Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия		Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ОД.12 Технология отрасли Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
Б1.Б.21 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.22 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.6.1 Физическая химия	Б1.Б.22	

ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.В.ОД.9	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.18	Введение в специальность
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые
ПК-9	предприятия отрасли
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
<u> </u>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного
E1 D OH 0	подразделения
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
	исследования
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты
11K-14	исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.9	Физика
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия
Б1.Б.10.2	Органическая химия
Б1.Б.18	Введение в специальность
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное
	производство
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов
	питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.8	Информатика
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при
11K-17	производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.8	Информатика
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
HII 10	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и
ПК-18	предлагать новые конкурентоспособные продукты
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и
ПК-19	организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных
	методов управления
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли
Б1.Б.4	Экономика
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации
ПК-20	существующих производств и производственных участков
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
61.5.4	Экономика
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
D2.11.1	1 - Principal in the state of t

Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела,
ПК-21	лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.5	Экология
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и
ПК-22	предпринимательской деятельности
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли
51.5.6	Правоведение
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного
ПК-23	сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
61.6.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;
ПК-24	участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.4	Экономика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
TT 4.4.	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых
ПК-26	предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
HIC 27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участкое
ПК-27	производства продуктов питания из растительного сырья

Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты