

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»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

М.А. ЛЕНСКИЙ

« 01 » сентября 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 2017 по 2022 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 ОФП

« 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:  - Теоретическое обучение
 - Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует

☐ - Экзаменационная сессия
☒ - Учебная практика

□ - Каникулы
Н - Научно-исследовательская работа

X - Производственная практика

// - Государственная итоговая аттестация

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	13	17	30	3	3	6		4	4								1	6	7	47	59
II	17	17	34	3	3	6					4	4					1	6	7	51	58
III	17	17	34	3	3	6					4	4					1	6	7	51	58
IV	17	17	34	3	3	6					2	2					1	8	9	51	40
V	12		12	2		2				4		4				4	7		7	29	25
ВСЕГО			144	26			4			14			0			4	37			229	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					
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8	9	10										
							Неделя в семестре																							
							13				17	17	17	17	17		17	17	12	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	3928	422	196	58	168	3506	212	495													
Б1.Б.1	Иностранный язык	4	123		1234		8	288	267	32	0	0	32	235	21	35	0 0 0 8	24 4	0 0 0 8	60 4	0 0 0 8	60 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	123 9										СГД (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-7	
Б1.Б.3	Философия		2		2		3	108	104	14	8	0	6	90	4	15		8 0 0 6	90 4									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	124 4	8 0 0 8	155 9	8 0 0 8	155 9						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	124 4	8 4 4 4	119 9								ЕНД (БТИ)	ПК-2	
Б1.Б.6	Химия	1			1		4	144	135	14	8	4	2	121	9	18	8 4 2	121 9										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	56 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	187 9									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 2	94 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																						
							13				17	17	17	17	17		17	17	12	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 8 121	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 0 6 62	4 0 0 8 64								МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-6
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов		1		1		3	108	104	10	4	6	0	94	4	11	4 6 0 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	68	0				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 94	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 6 0 0 8 90	4 4 8 4					ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-11, ПК-12, ПК-23
Б1.Б.20	Введение в профессию		3		3		2	72	68	8	4	4	0	60	4	9			4 4 4 0 60	4								МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-12
Б1.Б.21	Компьютерная графика		2		2		2	72	68	4	0	0	4	64	4	4		0 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																							
							13				17	17	17	17	17		17	17	12	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	99	10	8	0	2	89	9	14				8 0 2 89	9							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	8	6	0	2	60	4	9				6 0 2 60	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		1234		1234		2	72	56	10	10	0	0	46	16	13	4 0 0 10	4 0 0 12	4 0 0 12	4 0 0 12								СГД (БТИ)	ОК-8	
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					90 - 99	92	3312	3152	464	166	178	120	2688	160	525														
Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	3			3		4	144	135	12	4	4	4	123	9	15			4 4 4 123	9									МАХиПП (БТИ)	ПК-16
Б1.В.ОД.2	Сопротивление материалов	34			34		6	216	198	16	14	0	2	182	18	23			8 0 2 89	9	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		I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс					
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10									
											Неделя в семестре																		
											13	17	17	17	17	17	17	17	12	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						2 8 6 119 9 0 0 68 0					МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-11	
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов		6		6		3	108	104	14	6	0	8	90	4	15						6 0 8 90 4					МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-16	
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования	7		8П	7		5	180	171	22	2	16	4	149	9	28						2 16 81 9 0 0 0 4 68 0					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						2 4 4 6 92 4					МАХиПП (БТИ)	ПК-10, ПК-15	
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование		6		6		3	108	104	12	2	4	6	92	4	13						2 4 4 6 92 4					МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11	
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования	5			5		4	144	135	24	4	8	12	111	9	27					4 8 12 111 9						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									2 0 10 92 4			МАХиПП (БТИ)	ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-14
Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа	4			4		3	108	99	10	6	4	0	89	9	13				6 4 0 89 9								ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-5
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента		4		4		2	72	68	10	6	0	4	58	4	11				6 0 4 58 4								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						6 0 6 56 4						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						4 6 0 94 4						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									6 0 8 54 4			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					
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8	9	10										
							Неделя в семестре																							
							13				17	17	17	17	17		17	17	12	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	10	6	4	0	58	4	11				6 4 0 58 4								МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-21	
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							328	312	8	0	0	8	304	16	9														
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура		3456					328	312	8	0	0	8	304	16	9				0 0 2 75 4	0 0 2 75 4	0 0 2 77 4	0 0 2 77 4					СГД (БТИ)	ОК-8	
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание																											СГД (БТИ)	ОК-8	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						35	1260	1207	228	84	104	40	979	53	247														
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика	3			3		3	108	99	14	8	0	6	85	9	18			8 0 6 85 9										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	10	4	0	6	58	4	11				4 0 6 58 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																					
							13				17	17	17	17	17		17	17	12	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	28	12	16	0	76	4	30										12 16 0 76	4		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	8	8	3	108	104	28	12	16	0	76	4	30										12 16 0 76	4		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																									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	4		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	4		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	8	8	3	108	104	16	4	12	0	88	4	17										4 12 0 88	4		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	8	8	3	108	104	16	4	12	0	88	4	17										4 12 0 88	4		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																															
							13				17	17	17	17	17		17	17	12	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)	20	47	5	69	201 - 207	207	7452	7080	886	362	236	288	6194	372	1020	94	741	98	877	98	760	96	798	90	731	110	861	94	592	106	486	100	348	0	0		
	% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1							по ФГОС ≤ 50%				40.49																										
БЛОК 2	Практики						24 - 33	27	18 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		2Д			6	4 н								2	4 н																			МАХиП П (БТИ)	ОК-6, ОК-7, ПК-2, ПК-19	
Б2.П	Производственная практика								14 н								8																					
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар		4Д			6	4 н								2				4 н																МАХиП П (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-19	
Б2.П.2	Технологическая практика	Вар		6Д			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											
			Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы			ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс				V курс										
							Лекции	Лабораторные работы						Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	1	2	3	4	5	6	7	8	9			10										
																														Неделя в семестре									
																														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		8Д			3	2 н									2										2 н				МАХиП П (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8							
Б2.П.4	Преддипломная практика	Вар		9Д			6	4 н									2												4 н			МАХиП П (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-18						
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация						6-9	6										20																					
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							6	4 н									20														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	7080	886	362	236	288	6194	372	1050																						
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту									328	312	8	0	0	8	304	16	9																						
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)																	1059																						
Число часов учебных занятий в семестре ауд / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		94	0	98	0	98	2	96	2	90	2	110	2	94	0	106	0	100	0	0	0		
Число часов учебных занятий СРС в семестре / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		741	0	877	0	760	75	798	75	731	77	861	77	592	0	486	0	348	0	0	0		
Число часов аудиторных занятий в учебном году / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		192	0	194	4	200	4	200	0	100	0												
Число курсовых проектов (работ)				5														0	0	0	1	0	1	1	1	1	0												
Число контрольных работ				69														8	9	10	10	8	8	6	5	5	0												
Число экзаменов			20															3	3	4	4	3	1	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																					
							13				17	17	17	17	17		17	17	12	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											5	6+1	5+1	6+2	4+1	7+2	4	5+1	5+1	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.Б.2	История
Б1.Б.3	Философия
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
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.Б.3	Философия
Б1.Б.6	Химия
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
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.Б.2	История
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
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
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.Б.28	Физическая культура и спорт
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ЭФ.2.2	Физическое воспитание
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.20	Введение в профессию
Б1.Б.26	Реология вязких сред
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.Б.8	Информатика
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
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.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.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
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.Б.4	Математика
Б1.Б.5	Физика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.21	Компьютерная графика
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
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.Б.6	Химия
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
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
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.Б.23	Теория технологического потока
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
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.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.9	Теоретическая механика
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б1.Б.21	Компьютерная графика

	Б1.Б.24	Теория механизмов и машин
	Б1.Б.25	Расчёт и конструирование машин и аппаратов пищевых производств
	Б1.В.ОД.2	Сопротивление материалов
	Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
	Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа
	Б1.В.ОД.15	Подъёмно-транспортные установки
	Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
	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.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.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
	Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
	Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
	Б1.Б.21	Компьютерная графика
	Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
	Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
	Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
	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.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
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б1.В.ОД.15	Подъёмно-транспортные установки
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.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
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
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.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.Б.16	Управление техническими системами
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
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.ДВ.9.1	Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов
Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование масложировых заводов
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения
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.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.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
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
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.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б1.Б.20	Введение в профессию
Б1.Б.23	Теория технологического потока
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий
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.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
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.Б.7	Экология
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
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.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
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения

Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий
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.Б.12	Технология конструкционных материалов
Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
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.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
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.Б.15	Детали машин и основы конструирования
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
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.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение
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.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
Б1.Б.16	Управление техническими системами
Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
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.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных
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.Б.27	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
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.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты