

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Бийский технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор

М.А. ЛЕНСКИЙ

«01» сентября 2017 г.

Программа прикладного бакалавриата

Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

профиль Машины и аппараты пищевых производств

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 8

«01» сентября 2017 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ Бакалавр

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2016 по 2016 годов приема

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

### СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель директора по УР

«30» 08 2017 г. Харитонов В.А.

Руководитель УГНС

«30» 08 2017 г. Смирнов В.В.

Декан ТФ

«30» 08 2017 г. Павлов А.Н.

Начальник ОУРиМКО

«30» 08 2017 г. Тушкина Т.М.

Зав. кафедрой МАХиПП, руководитель ООП

«30» 08 2017 г. Ленский М.А.

Разработчик УП

«30» 08 2017 г. Павлов И.Н.

## 1. Календарный учебный график

К у р с	сентябрь				29 IX	октябрь				27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь				26 I	февраль				23 II	март				30 III	апрель				27 IV	май				июнь				29 VI	июль				27 VII	август			
	1 7	8 14	15 21	22 28	5 X	6 12	13 19	20 26	2 XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	4 11	5 18	12 19	19 25	1 8	2 15	9 22	16 23	1 8	2 15	9 22	16 23	23 29	5 12	6 13	13 20	20 26	3 10	4 17	11 18	18 25	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	5 12	6 19	13 20	20 26	2 9	3 16	10 23	17 24	24 31					
I																			=	:	:	:	=																			:	:	O	O	O	O	=	=	=	=	=					
II																			*																																						
																			*																																						
																			*		:	:	=	=																																	
																			*																																						
																			*																																						
III																			*																																						
																			*																																						
																			*		:	:	=	=																																	
																			*																																						
																			*																																						
IV																			*																																						
																			*																																						
																			*		:	:	:	=																																	
																			*																																						
																			*																																						

Обозначения:

<div>□ - Теоретическое обучение</div> <div>* - Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует</div> <div>X - Производственная практика</div>	<div>: - Экзаменационная сессия</div> <div>O - Учебная практика</div> <div>// - Государственная итоговая аттестация</div>	<div>= - Каникулы</div> <div>H - Научно-исследовательская работа</div>
--	---	--

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

К у р с	Теоретическое обучение	Экзаменационная сессия	Учебные практики	Производственные практики	Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая	Каникулы	Всего	Объем программы, реализуемый
------------------	------------------------	------------------------	------------------	---------------------------	---------------------------------	--------------------------	----------	-------	------------------------------

	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего		1 семестр	2 семестр	Всего		
I	18	18	36	3	2	5		4	4								2	5	7	52	60
II	18	18	36	2	2	4					4	4					2	5	7	51	60
III	18	18	36	2	2	4					4	4					2	5	7	51	60
IV	18	12	30	3		3					4	4				6	1	7	8	51	60
ВСЕГО			138			16			4			12			0	6			29	205	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	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс						
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1			2	3	4	5	6		7	8											
							Неделя в семестре																					
							18			18	18	18	18	18		18	12	Часов в неделю (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		
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																											
Б1	Базовая часть						102 - 117	115	4140	3726	1828	672	360	796	1898	414	1942											
Б1.Б.1	Иностранный язык	4	123				8	288	270	136	0	0	136	134	18	142	0	0	189	38	0	0	0	0	0	0	СГД (БТИ)	ОК-5
Б1.Б.2	История	2					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58		1	0	0	2	189	38	0	0	0	СГД (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-7
Б1.Б.3	Философия	3					3	108	72	36	18	0	18	36	36	40					1	0	0	1	36	36	СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОК-6
Б1.Б.4	Математика	23	1		12		14	504	432	234	90	0	144	198	72	249	2	0	3	90	2	0	0	3	54	36	ЕНД (БТИ)	ПК-2
Б1.Б.5	Физика	2	1		1		8	288	252	126	36	54	36	126	36	134	1	1	1	54	1	2	72	36			ЕНД (БТИ)	ПК-2
Б1.Б.6	Химия	1					4	144	108	54	18	18	18	54	36	58	1	1	1	54	36						ОХЭТ (БТИ)	ОК-6, ПК-3
Б1.Б.7	Экология		1				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38	1	0	1	36	0						ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-14
Б1.Б.8	Информатика	1	2				6	216	180	90	36	54	0	90	36	96	1	2	0	54	36	1	1	0	36	0	ЕНД (БТИ)	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5
Б1.Б.9	Теоретическая механика		2				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56		1	1	1	54	0					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				
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8									
							Недель в семестре																				
							18				18	18	18	18	18		18	12									
							Часов в неделю (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	
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58	1 0 2 54 36									МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-6
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение		3Д	4П			4	144	144	54	0	0	54	90	0	58			0 0 2 36 0	0 0 0 1 54 0						МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-6
Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов		2				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56		1 1 1 54 0								МАХиПП (БТИ)	ПК-10, ПК-15, ПК-16
Б1.Б.13	Материаловедение		4				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56				1 1 1 54 0						ТМК (БТИ)	ПК-15
Б1.Б.14	Электротехника и электроника		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56						1 2 0 54 0				МСиА (БТИ)	ПК-11, ПК-12, ПК-13
Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования	5		5П			5	180	144	54	36	0	18	90	36	62					2 0 1 90 36					АТТМ (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-18
Б1.Б.16	Управление техническими системами		6				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56						1 1 1 54 0				МСиА (БТИ)	ПК-9, ПК-20
Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация		4		4		3	108	108	54	18	18	18	54	0	57				1 1 1 54 0						ТМК (БТИ)	ПК-20
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности		6				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56						1 1 1 1 54 0				ТМК (БТИ)	ОК-9, ПК-14
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств		56		5		6	216	216	90	36	18	36	126	0	95					1 1 1 1 90 0	1 0 0 1 36 0				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-11, ПК-12, ПК-23
Б1.Б.20	Введение в профессию		1				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38	1 1 0 36 0									МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-12
Б1.Б.21	Компьютерная графика		2				2	72	72	36	0	0	36	36	0	37		0 0 2 36 0								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				
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8									
							Недель в семестре																				
							18				18	18	18	18	18		18	12									
							Часов в неделю (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	
Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники		8		8		2	72	72	36	24	0	12	36	0	39									2 0 0 1 36 0	МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-17
Б1.Б.23	Теория технологического потока		5				3	108	108	54	36	0	18	54	0	57					2 0 0 1 54 0					МАХиПП (БТИ)	ПК-4, ПК-12
Б1.Б.24	Теория механизмов и машин		4		4		3	108	108	54	18	18	18	54	0	57				1 1 1 54 0						АТТМ (БТИ)	ПК-5
Б1.Б.25	Расчёт и конструирование машин и аппаратов пищевых производств	5			5		6	216	180	90	54	18	18	90	36	97					3 1 1 1 90 36					МАХиПП (БТИ)	ПК-5
Б1.Б.26	Реология вязких сред		3				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38			1 1 0 36 0							МАХиПП (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-9
Б1.Б.27	Экономика предприятия	6			6		4	144	108	54	18	0	36	54	36	59					1 0 0 2 54 36					ЭП (БТИ)	ОК-3, ОК-7, ПК-19, ПК-21, ПК-22
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт		12				2	72	72	36	36	0	0	36	0	39	1 0 0 18 0	1 0 0 18 0								СГД (БТИ)	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору	90 - 99				90 - 99	92	3312	3096	1518	762	492	264	1578	216	1613											
Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	3					4	144	108	54	36	18	0	54	36	59			2 1 1 0 54 36							МАХиПП (БТИ)	ПК-16
Б1.В.ОД.2	Сопротивление материалов	4	3				6	216	180	90	36	18	36	90	36	96			1 1 1 54 0	1 0 0 36 36						АТТМ (БТИ)	ПК-5
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38					1 1 0 0 36 0					ОХЭТ (БТИ)	ОК-6, ПК-3
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств		5				4	144	144	72	36	36	0	72	0	75					2 2 0 0 72 0					БТ (БТИ)	ОК-7, ПК-9, ПК-16

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий									Распределение по курсам								Кафедра	Перечень реализуемых компетенций	
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Из них			СРС		Контактная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс				
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8									
							Неделя в семестре																				
							18				18	18	18	18	18		18	12									
							Часов в неделю (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	
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий	6		6П			6	216	180	72	36	18	18	108	36	80						21136 108			МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-11	
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов		5				3	108	108	54	36	0	18	54	0	57					201540				МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-16	
Б1.В.ОД.7	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования	7		7П			5	180	144	54	36	18	0	90	36	62							211036 90		МАХиПП (БТИ)	ПК-12, ПК-13, ПК-23	
Б1.В.ОД.8	Основы технологии пищевого машиностроения		6		6		3	108	108	54	18	18	18	54	0	57						111540			МАХиПП (БТИ)	ПК-10, ПК-15	
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56							120540			МАХиПП (БТИ)	ПК-1, ПК-6, ПК-8, ПК-11
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования	7					4	144	108	54	18	18	18	54	36	58							1115436			МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-18
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок		8	8П			3	108	108	36	24	0	12	72	0	41								201720		МАХиПП (БТИ)	ПК-7, ПК-9, ПК-11, ПК-14
Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа		4				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56				111540						ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-5
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента		3				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38			110360							МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-3
Б1.В.ОД.14	Методы интенсификации пищевых технологий		7				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38							101360			МАХиПП (БТИ)	ПК-12, ПК-15
Б1.В.ОД.15	Подъёмно-транспортные установки		6		6		3	108	108	54	18	18	18	54	0	57						111540				МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7

№ 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				
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8									
							Неделя в семестре																				
							18				18	18	18	18	18		18	12									
							Часов в неделю (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	
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами		7				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38								10136.0	МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ПК-17	
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных		4				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38				111036.0					МАХиПП (БТИ)	ПК-2, ПК-21	
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							328	328	328	0	0	328	0	0	329											
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура	123456						328	328	328	0	0	328	0	0	329	0	0	0	0	0	0	0	0	0	СГД (БТИ)	ОК-8
Б1.В.ЭФ.2.2	Физическое воспитание																										
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						35	1260	1224	636	342	222	72	588	36	669											
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика	4					3	108	72	36	18	0	18	36	36	40				100136.36						ЭП (БТИ)	ОК-7, ПК-19
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение																									СГД (БТИ)	ОК-7, ПК-19
Б1.В.ДВ.2.1	Социология	3					3	108	108	54	18	0	36	54	0	56				10254.0						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	3					3	108	108	54	18	36	0	54	0	56				12054.0						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		4				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38				100136.0					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		I курс		II курс		III курс		IV курс						
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа				1	2	3	4	5	6	7	8										
											Недель в семестре																	
											18	18	18	18	18	18	18	12										
											Часов в неделю (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		
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования																								МАХиПП (БТИ)	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4		
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик		7				3	108	108	54	36	18	0	54	0	57								210 54,0		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		7				3	108	108	54	36	18	0	54	0	57								210 54,0		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		7				3	108	108	54	36	18	0	54	0	57								210 54,0		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		8				3	108	108	60	36	24	0	48	0	63								320 48,0		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				3	108	108	60	36	24	0	48	0	63								320 48,0		МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-10	
Б1.В.ДВ.9.2	Машины и оборудование масложировых заводов																									МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-10	

№ 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											
		Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1				2	3	4	5	6		7	8																
							Неделя в семестре																											
							18				18	18	18	18	18		18	12	Часов в неделю (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								
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов	8	3	108	108	60	36	24	0	48	0	63													3320480	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							
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование	7	3	108	108	54	18	36	0	54	0	56												1320540	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	8	3	108	108	60	36	24	0	48	0	63													3320480	МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7							
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств																									МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-7							
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)	18	49	5	11	201 - 207	207	7452	6822	3346	1434	852	1060	3476	630	3555	23,9	434	24,9	416	24,9	452	22,9	434	23	486	24	468	25	486	26	300		
	% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1							по ФГОС ≤ 50%			39.03																							
БЛОК 2	Практики					24 - 33	24	16 н								16																		
Б2.У	Учебная практика							4 н								4																		
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								4		4 н												МАХиПП (БТИ)	ОК-6, ОК-7, ПК-2, ПК-19			
Б2.П	Производственная практика							12 н								12																		

№ 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											
			1	2	3	4	5	6										7	8																
			Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП				18	18	18	18	18		18	18	18	12														
																						Неделя в семестре													
Часов в неделю (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								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар		4Д			6	4 н								4				4 н							МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-19							
Б2.П.2	Технологическая практика	Вар		6Д			6	4 н								4						4 н					МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-19, ПК-22							
Б2.П.3	Исследовательская практика	Вар		8Д			3	2 н								2									2 н		МАХиПП (БТИ)	ПК-6, ПК-7, ПК-8							
Б2.П.4	Преддипломная практика	Вар		8Д			3	2 н								2									2 н		МАХиПП (БТИ)	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-18							
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация						6-9	9								20																			
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							9	6 н								20										6 н	МАХиПП (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	6822	3346	1434	852	1060	3476	630	3591	48	48	50	47	50	50	52	51										
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту									328	328	328	0	0	328	0	0	329	3,1	3,1	3	3	3	3	0	0										
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)																3920																			
Число часов учебных занятий в неделю ауд / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																	23,9	3,1	24,9	3,1	24,9	3	22,9	3	23	3	24	3	25	0	26	0			
Число часов учебных занятий СРС в неделю / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																		24,1	0	23,1	0	25,1	0	24,1	0	27	0	26	0	27	0	25	0		
Число курсовых проектов (работ)					5													0	0	0	1	1	1	1	1										
Число расчетных заданий						11												2	1	0	2	2	3	0	1										
Число экзаменов				18														3	3	3	3	2	2	2	0										
Число зачетов (дисциплины + практики и элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту)				49	+	11												6+1	6+2	7+1	6+2	5+1	6+2	7	6+2										

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)

<b>ОК-1</b>	<b>способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b>
Б1.Б.3	Философия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-2</b>	<b>способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</b>
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
Б1.Б.2	История
Б1.Б.3	Философия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-3</b>	<b>способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</b>
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-4</b>	<b>способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</b>
Б1.Б.2	История
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-5</b>	<b>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>
Б1.Б.1	Иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-6</b>	<b>способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
Б1.В.ДВ.2.1	Социология
Б1.В.ДВ.2.2	Политология
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
Б1.Б.3	Философия
Б1.Б.6	Химия
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-7</b>	<b>способностью к самоорганизации и самообразованию</b>
Б1.В.ДВ.1.1	Экономика
Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
Б1.Б.2	История
Б1.Б.27	Экономика предприятия
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

<b>ОК-8</b>	<b>способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ЭФ.2.2	Физическое воспитание
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-9</b>	<b>готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</b>
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОПК-1</b>	<b>способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий</b>
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
<b>ОПК-2</b>	<b>владением достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером</b>
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОПК-3</b>	<b>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</b>
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОПК-4</b>	<b>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</b>
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОПК-5</b>	<b>способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</b>
Б1.Б.8	Информатика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-1</b>	<b>способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки</b>
Б1.В.ДВ.6.1	Машины и оборудование молочных и маслодельных заводов
Б1.В.ДВ.6.2	Машины и оборудование сыродельных заводов и заводов глубокой переработки молока
Б1.В.ДВ.8.1	Машины и оборудование мясокомбинатов
Б1.В.ДВ.8.2	Машины и оборудование рыбозаводов
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
Б1.Б.19	Основы процессов и аппаратов пищевых производств
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

<b>ПК-2</b>	<b>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</b>
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента
Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
Б1.Б.4	Математика
Б1.Б.5	Физика
Б1.Б.11	Машиностроительное черчение
Б1.Б.21	Компьютерная графика
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
<b>ПК-3</b>	<b>способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования</b>
Б1.В.ОД.13	Основы планирования инженерного эксперимента
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.В.ДВ.3.2	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ОД.3	Химическое сопротивление и защита от коррозии
Б1.Б.6	Химия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-4</b>	<b>способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности</b>
Б1.В.ДВ.4.2	Основы математического моделирования
Б1.В.ДВ.4.1	Моделирование и оптимизация
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.Б.23	Теория технологического потока
Б1.Б.26	Реология вязких сред
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-5</b>	<b>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</b>
Б1.В.ОД.12	Механика жидкости и газа
Б1.В.ОД.15	Подъемно-транспортные установки
Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.12.1	Машины и оборудование биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.12.2	Машины и оборудование фармацевтических производств
Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
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
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
<b>ПК-6</b>	<b>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</b>
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.В.ОД.5	Технологическое оборудование пищевых предприятий
Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
Б1.В.ОД.9	Холодильные машины и оборудование
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
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
<b>ПК-7</b>	<b>умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений</b>
Б1.В.ОД.11	Основы проектирования технологических линий и установок
Б1.В.ОД.15	Подъёмно-транспортные установки
Б1.В.ДВ.7.1	Машины и оборудование пивоваренных и спиртовых заводов
Б1.В.ДВ.7.2	Машины и оборудование винодельческих заводов
Б1.В.ДВ.10.1	Машины и оборудование овощеконсервных заводов
Б1.В.ДВ.10.2	Машины и оборудование сахарных заводов
Б1.В.ДВ.11.1	Упаковочные машины и оборудование
Б1.В.ДВ.11.2	Фасовочные машины и оборудование



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

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

	Б1.Б.13	Материаловедение
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-16</b>		<b>умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий</b>
	Б1.В.ОД.6	Упаковка пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.4	Технология пищевых производств
	Б1.Б.12	Технология конструкционных материалов
	Б1.В.ОД.1	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-17</b>		<b>способностью организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами</b>
	Б1.В.ОД.16	Управление трудовыми ресурсами
	Б1.В.ДВ.2.1	Социология
	Б1.В.ДВ.2.2	Политология
	Б1.Б.22	Основы инженерного строительства и сантехники
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-18</b>		<b>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</b>
	Б1.В.ОД.10	Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования
	Б1.Б.15	Детали машин и основы конструирования
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-19</b>		<b>умением проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений</b>
	Б1.В.ДВ.1.1	Экономика
	Б1.В.ДВ.1.2	Правоведение
	Б1.Б.27	Экономика предприятия
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.2	Технологическая практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-20</b>		<b>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</b>
	Б1.В.ДВ.5.1	Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик
	Б1.В.ДВ.5.2	Машины и оборудование мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов
	Б1.Б.16	Управление техническими системами
	Б1.Б.17	Метрология, стандартизация, сертификация
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-21</b>		<b>умением подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов</b>
	Б1.В.ОД.17	Обработка экспериментальных данных
	Б1.Б.27	Экономика предприятия
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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