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 Impertor

М.А. Ленский

2016 г.

Программа академической магистратуры

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 9

«ОЗ» семпетре 2016 г.

квалификация магистр

СРОК

получения ОБРАЗОВАНИЯ 2 года 3 месяца

ФОРМА обучения

заочная

Для групп с 2015 по 2016 годов приема

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

Мамашев Д.Р.

Кошелев Ю.А.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель УГНС

«31» abrycon 20161

Заведующий ОВФО

«31» августа 2016 г.

Зав. кафедрой БТ

Первый заместитель директора по УР Севодин В.П.

«01» centerpe 2016 r.

Начальник ОУРиМКО

«CI» Centre ope 2016 г.

Руководитель ООП

«30» abujesa 2016 r.

Разработчик РУП

Харитонов В.А.

Тушкина Т.М.

Школьникова М.Н.

Каменская Е.П.

1. Календарный учебный график

К	C	сен	тябр	ЭЬ	29 IX	ок	тяб	рь	27 X		но	ябр	Ъ		ден	абр	Ь	29 XII	Я	нвај	рь	26 I	фе	евра	ЛЬ	23 II		ма	рт		30 III	aı	трел	ΙЬ	27 IV		ма	ай			ию	НЬ		29 VI	I	июл	Ь	27 VII		авгу	уст	
P C	1 7	8 14	15 1 21	22 28	5 X	6 12	13 19	20 26	2 XI	3 9	10 16	1 2 2	7 24	1 1	8	15 21	22 28	4 I	5 11	12 18	19 25	1 II	2 8	9 15	16 22	1 III	2 8	9 15	16 22	23 29	5 IV	6 12	13 19	20 26	3 V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	5 VII	6 12	13 19	20 26	2 VIII	3 9	10 16	17 23	24 31
I	Н	Н	Η	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	ΙН	I E	I E	I	Н	Н	Н	Н	=	:	:	:	=	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	:	:	:	X	X	=	=	=	=	=	=	=
II	Н	Н	Η	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	I F	I H	I	Н	Н	Н	Н	=	:	:	:	II	X	X	X	X	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		:		=	=	=	=	=	=	=	=
III	=	=	X	X	X	X	X	X	//	//	//	//	/ =	: *	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:	- Теоретическое обучение	: - Экзаменационная сессия	= - Каникулы Н
	- Неделя отсутствует Х - Производственная практика	—————————————————————————————————————	L-1 - Научно-исследовательская работа

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

К		ретичес: обучени		Экзаме	национная	н сессия	Учеб	ные прак	тики	_	изводстве практикі		исследо	Научно- вательска		нная естация		Каникул	Ы		аммы, за один t, в з.е.
y p c	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	Государственн итоговая аттес	1 семестр	2 семестр	Всего	Beero	Объем прогр реализуемый с учебный год
I	18	17	35	3	3	6					2	2	6	6	12		2	7	9	52	53
II	18	14	32	3	3	6					4	4	6	6	12		2	8	10	52	52
III										6		6				4	2	1	3	13	15
BCE	ГО		67			12			0			12			24	4			22	117	120

3. План учебного процесса

										ų,	асы уч	іебных	занят	гий				Pa	спределен	ие по курса	ам			
		Pa		целению пестрам		Об	ьем		ОД	(ва)		Из них	ur.	C	PC	_	I ку	урс	II F	сурс	III ı	сурс		MbIX
				.corpu					пери	торн		из ни	ν.	C		юота	1	2	3	4	5	6	pa	щий
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTbi	e e			0.1	Св	туди эта		ele.	ие	0	сий	за ва			Недель в	семестре			Кафедра	етен
	дисциплин	чены	TPI	прое	льны	20	l-:	Всего	з СРС в сессий	гая (ауди работа	иит	орні	ческі тия	естр	ı cec	ІКТН	18	17	18	14	0	0	Ka	ень ј
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проект (работы)	Контрольные работы	ФГОС	УП		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов в се			. раб./ прак е / в сессии)		асов СРС		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
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛІ	A)																						
Б1	Базовая часть					15 - 18	18	648	613	84	14	12	58	529	35	95								
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук		2				3	108	104	14	2	0	12	90	4	15		2 0 12 90 4					СГД (БТИ)	OK-1, OK-2, OK-3, ПК-10
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык	1			1		4	144	135	24	0	0	24	111	9	27	0 0 24 111 9						СГД (БТИ)	ОПК-1
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья	3			3		4	144	135	18	4	12	2	117	9	21			4 12 2 117 9				БТ (БТИ)	ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	4			4		4	144	135	16	4	0	12	119	9	19				4 0 12 119 9			БТ (БТИ)	OK-2, OПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-12, ПК-19, ПК-20, ПК-21
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент		3				3	108	104	12	4	0	8	92	4	13			4 0 8 4 26				ЭП (БТИ)	ОК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-19, ПК-22
Б1.В	Вариативная часть, включая д	цисци	плин	ы по вь	ыбору	36 - 42	42	1512	1431	230	60	92	78	1201	81	265								
Б1.В.ОД.1	Политология		1		1		3	108	104	12	2	0	10	92	4	13	2 0 10 92 4						СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОПК-2
Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище	1			1		4	144	135	14	4	0	10	121	9	17	4 0 10 121 9						БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-12
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата		1				2	72	68	16	4	0	12	52	4	17	4 0 12 52 4						БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7

										Ча	сы уч	ебных	х занят	ий				Pa	спределен	ие по курс	ам			
		Pa		еление естрам		Об	ъем		топ	(ая)		Из них	u,	C	PC	_	Ικ	ypc	II κ	ypc	III ĸ	урс		MbIX
				Ι					в период і́	торн		из ни	`	C	rC	ботг	1	2	3	4	5	6	g g	ций
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTЫ	ပ			01:		ауди эта		sie	ие	a	сий	и ра			Недель в	семестре			Кафедра	етен
	дисциплин	Экзамены	TPI	прое	льны	20	М	Всего	з СРС в сессий	іая (а рабо	иии	орн	актическ занятия	естр	oec 1	ктн	18	17	18	14	0	0	Ka	сомп
		Экзал	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	X		Всего без СРС сессиі	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов в се			раб./ прак е/ в сессии	т. зан.) / Ча)	асов СРС		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
	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов	2		2P			4	144	135	22	4	12	6	113	9	30		4 12 6 113 9					БТ (БТИ)	ОК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-11
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании		1		1		3	108	104	16	2	14	0	88	4	17	2 14 0 88 4						ЕНД (БТИ)	ПК-9, ПК-10, ПК-15, ПК-17
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы	2			2		3	108	99	16	4	12	0	83	9	19		4 12 0 83 9					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-7, ПК-12
БІ.В.ОД.7	Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья		3		3		3	108	104	16	4	12	0	88	4	17			4 12 0 88 4				ЕНД (БТИ)	ПК-6, ПК-8, ПК-13
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья	4		4Π	4		4	144	135	20	8	0	12	115	9	28				8 0 112 115 9			БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-17, ПК-19, ПК-21
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия		4		4		2	72	68	12	4	0	8	56	4	13				4 0 8 56 4			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК- 19, ПК-20
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						14	504	479	86	24	42	20	393	25	94								
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции							100	10.				1.0					(4					БТ (БТИ)	ОПК-3, ОПК-4, ПК-1
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности		2		2		3	108	104	14	4	0	10	90	4	15		4 0 10 90 2					БТ (БТИ)	ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания		2				3	108	104	14	4	0	10	90	4	15		$\begin{array}{c} 4 \\ 0 \\ 10 \\ 90 4 \end{array}$					БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-12, ПК-14

										Ча	асы уч	ебных	с занят	ий					P	аспред	целен	ие по к	ypca	М					
		Pa		еление естрам		Обт	ьем		юд	іая)	,	Из ни:	v	C	PC	1	I	курс			II к	ypc			III к	ypc			MBIX
				•					в период й	торн		из пи		C		бота	1		2	3	3	4		5		6)a	щий
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTbi	e			010	Св	ауди ота		ые	ие	e	сий	за в				Нед	ель в	семест	-					Кафедра	етен
	дисциплип	лены	STE.	прое	льны эты	00	λП	Всего	з СРС в сессий	ная (раб	ции	горн	актическ занятия	семестре	oec t	жтн	18		17	1	8	14		0		0		Ka	сомп
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	Š		Всего без СРС сессиі	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В сем	В период сессий	Контактная работа	Часов в	семес				раб./ г :/ в сес) / Ча	сов С	CPC		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	2	0	21		22	,	23	3	24	25
Б1.В.ДВ.2.2	Гомеостаз и питание																											БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-12, ПК-14
Б1.В.ДВ.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья																											БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-6, ПК-14
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии	3			3		4	144	135	26	8	18	0	109	9	30				8 18	0 109 9							БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-6, ПК-7
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия		4		4		2	72	69	16	4	12		52	4	17						4 12	4					БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов		4		4		2	72	68	16	4	12	0	32	4	17						1	52					БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения		3				2	72	68	16	4	12	0	52	4	17				4 12	0 2 4							БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-11
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств																				25					<u>.</u>		БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7
	итого по блоку 1	8	11	2	13	51 - 60	60	2160	2044	314	74	104	136	1730	116	360	82 46	4 80	466	88	458	64	342	0	0	0	0		
	% лекционных занятий от аудиторных							по Ф	РГОС ≤	30%	23.57			1	1											ı			
БЛОК 2	Практики, в том числе науч работа (НИР)	но-и	сслед	вател	ьская	51 - 63	54	36 н			•	•				12		•		•	<u> </u>				1				

E2.11 а опила профессиональной Вар 2 3 2 5 6 10 10 10 10 10 10 10											ų,	асы уч	небных	к заня	тий				Pa	спределен	ие по курс	ам			
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							Обт	ьем		род	ая)		**			an a		Iк	ypc	Пк	ypc	III ı	курс		MBIX
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				00.	местрим					тери	горн		Из ни	X	'	CPC	бота	1	2	3	4	5	6	g.	ций
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	№ п/п				кты	9			2		вуди эта		sie	че	0	сий	я ра			Недель в	семестре			феф	етен
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		дисциплин	тены	TEI	прое	льны)C	le:	Bce	3 CP	гая (а рабо	иит	орн	тия	естр	oeo 1	КТН	18	17	18	14	0	0	Ka	сомп
E.2.II Произволяетия рефессиональной участи профессиональной участи профессион			Экзам	Заче	Курсовые (рабо	Контро. рабс	ΦΓ	K		Всего бе	Контактн	Лекі	Лаборат	Практи	В сем	В период	Конта	Часов в с				,	Іасов СРС		Переч
Правтива по подучения меняти профессиональной доверения и обтат професси доверения и обтат профессиональной доверения и обтат профессионального доверения и обтат профессиональной доверения и обтат професси доверения и обтат профессиональной доверения и обтат профессионального доверения и обтат профессионального доверения доверения и обтат профессион доверения доверения доверения и обтат професси	1	2	3	3 4		6	7	8	9	10	-	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
E2.11.1 Impropersional propersional prop	Б2.П	Производственная практика							36 н								12								
E2.11.2 Научио-производственняя Вар 4 6 4 н 2 4 н 5T (БТИ) 0.0K:8.7 (К.2.) (K.2.) (K	Б2.П.1	профессиональных умений и опыта профессиональной Вар деятельности (в том числе		2				3	2 н								2		2 н					БТ (БТИ)	ОК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-15, ПК-19
E2.II.3 Предлигонистельская работа прования в Вар 6 3 2 п 2 2 57 (БПИ) пс-14, пс-14, пс-14, пс-16, пс-17, пс-18, пс-18	Б2.П.2	Научно-производственная Вар		4				6	4 н								2				4 н			БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК- 10, ПК-18, ПК-20, ПК-21, ПК- 23
Б2.П.4 Научие-исследовательская дабога (концентрирования) Б2.П.5 Научие-исследовательская рабога (курс) Вар 2 18 12 п 2 12 п 2 12 п 3 12 п 5 Т (БТИ) БТ (Б	Б2.П.3	Преддипломная практика Вар		6				3	2 н								2						2 н	БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-22, ПК-24
Б2.П.5 Паучио-исследовательская работа (1 курс) Вар работа (1 курс) 18 12 и 2 12 и 5T (БТИ) В. П.К14, П.К12, П.К12, П.К12, П.К12, П.К12, П.К12, П.К13,	Б2.П.4	работа Вар		6				6	4 н								2						4 н	БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-22,
Б2.П.6 Научио-исследовательская работа (2 курс) Вар 4 18 12 н 2 12 н БТ (БТИ) БТ (БТИ) 9, Пісно, Пісн. Пісн. 2, Пісн. 1, Пісн. 3, Пісн. 1, Пісн. 3, Пісн. 1, Пісн. 3, Пісн. 1, Пісн. 3, Пісн. 2, Пік. 2,	Б2.П.5			2				18	12 н								2		12 н					БТ (БТИ)	OK-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК- 9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК- 13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК- 17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК- 21, ПК-22, ПК-23, ПК-24
Second (1974) Second (197	Б2.П.6			4				18	12 н								2				12 н			БТ (БТИ)	OK-3, TIK-6, TIK-7, TIK-8, TIK-9, TIK-10, TIK-11, TIK-12, TIK-13, TIK-14, TIK-15, TIK-16, TIK-17, TIK-18, TIK-19, TIK-20, TIK-21, TIK-22, TIK-23, TIK-24
Б3 Защита выпускной квалификационной работы 6 4 н 4 н 1 0 1	БЛОК 3	Государственная итоговая	атт	естаці	ІЯ		6-9	6									40								
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем 41 2	Б3	Защита выпускной квалиф	оика	ационі	юй раб	0ТЫ		6	4 н								40					4 н			OK-2, OK-3, OПК-2, ОПК-4, OПК-5, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем 2 2 Число часов учебных занятий в семестре ауд 82 80 88 64 0 0 Число часов учебных занятий СРС в семестре 464 466 458 342 0 0 Число часов аудиторных занятий в учебном году 162 152 0 Число курсовых проектов (работ) 2 0 1 0 1 0 0 0	всего по	УЧЕБНОМУ ПЛАНУ					120	120	2160	2044	314	74	104	136	173	0 116	412								
Число часов учебных занятий СРС в семестре 464 466 458 342 0 0 Число часов аудиторных занятий в учебном году 162 152 0 Число курсовых проектов (работ) 2 0 1 0 1 0 0 0	Объем кон	тактной работы обучающег	ося	с преі	тодават	елем																			
Число часов аудиторных занятий в учебном году 162 152 0 Число курсовых проектов (работ) 2 0 1 0 1 0 0 0	Число часо	в учебных занятий в семестре	ауд	Į														82	80	88	64	0	0		
Число курсовых проектов (работ) 2 0 1 0 1 0 0	Число часо	в учебных занятий СРС в семе	естр	oe														464	466	458	342	0	0		
	Число часо	в аудиторных занятий в учебн	ном	году														1	62	15	52		0		
	- 71	1 4 /			2																1				
Число контрольных работ 13 4 2 3 4 0 0 Число экзаменов 8 2 2 2 2 2 0 0			0	<u>, </u>		13				-		-	-			1	-			_	•		1		

										Ч	асы уч	небных	заня	гий				Pa	спределен	ие по курс	сам				
		Pa		еление естрам		O	бъем		од	ая)		Из них	_		РС		Iκ	ypc	II к	урс	III ı	курс		MbIX	
			00	oo i pam	•				тоидэг	горная)		из них	(C.	PC	бота	1	2	3	4	5	6	a	:ализуе) :енций	
№ п/п	Наименование блоков и			KTЫ	t)			0.1	r) =	удит ута		ные	сие	0	сий	и раб			Недель в	семестре			федр	реал	
	дисциплин	ены	TPI	прое	IBHBI TBI	300	I	Bce	3 CPC cecck	ная (<i>в</i> рабс	ии	аторнь	S C	стре	Sec	ктная	18	17	18	14	0	0	Kac	комп	
		Экзам	Заче	Курсовые (рабо	Контрол рабс	ΦΕ	М		Всего бе	Контактн	Лекции	Лаборат рабс	Практиче заняти	В сем	В период	Контак	Часов в се		екции/ лаб (в семестре		кт. зан.) / Ч и)	асов СРС		Переч к	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	2	25
Число зачет	гов (дисциплины + практики)		11	+	6												3	3+2	3	2+2	0	0+2			

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

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа академической магистратуры: производственно-технологическая, научно-исследовательская, организационно-управленческая, проектно-технологическая.

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

ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.В.ОД.1	Политология
Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.1	Политология
Б3	Государственная итоговая аттестация
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
OHIC 1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной
ОПК-1	деятельности
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык
OH!!! 4	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные,
ОПК-2	этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.В.ОД.1	Политология
Б3	Государственная итоговая аттестация
	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие
ОПК-3	материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
ы.р.др.т.т	трименне ка востром продукции

Б3	Государственная итоговая аттестация
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Государственная итоговая аттестация
	способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную
ПК-1	систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
ПК-2	способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б2.П.2	Научно-производственная
	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической
ПК-3	деятельности
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению
ПК-4	трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности
	труда
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Б2.П.2	Научно-производственная
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-5	готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
r 1	

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения
исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических,
биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из
растительного сырья
Биоконверсия растительного сырья
Химия вкуса, цвета и аромата
Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии
Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Научно-исследовательская работа (1 курс)
Научно-исследовательская работа (2 курс)
Научно-производственная
Научно-исследовательская работа (1 курс)
Научно-исследовательская работа (2 курс)
способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из
растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли
Химия вкуса, цвета и аромата
Растительный белок. Новые перспективы
Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии
Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Научно-исследовательская работа (1 курс)
Научно-исследовательская работа (2 курс)
Преддипломная практика
Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Научно-исследовательская работа (1 курс)
Научно-исследовательская работа (2 курс)
Государственная итоговая аттестация
способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты
исследований
Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
Методология и технология научной деятельности
Научно-исследовательская работа (1 курс)
Научно-исследовательская работа (2 курс)
Преддипломная практика
Научно-исследовательская работа (концентрированная)

Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
В3	
ПК-9	применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного
74.7.4	определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
ПК-10	способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания
Б1.В.ДВ.2.2	Гомеостаз и питание
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-11	способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих
	создавать информационно-измерительные системы
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
М3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-12	способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания
Б1.В.ДВ.2.2	Гомеостаз и питание
M3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)

Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать
ПК-13	качество готовой продукции
Б1.В.ОД.7	Качество готовой продукции Компьютерное моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
М3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
M3.Б.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-14	способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б1.В.ДВ.1.2 Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания
Б1.В.ДВ.2.1	Гомеостаз и питание
Б1.В.ДВ.2.2 Б1.В.ДВ.3.1	
М3.Б.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья Научно-исследовательская работа (1 курс)
M3.5.2	
М3.B.2 Б2.П.3	Научно-исследовательская работа (2 курс) Преддипломная практика
Б2.П.3 Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.4 Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (концентрированная) Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.11.0	Государственная итоговая аттестация
B3	
ПК-15	готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
E1 D OH 5	
Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
M3.Б.1 M3.Б.2	Научно-исследовательская работа (1 курс)
	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.1 Б2.П.5	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.5 Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.11.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
	Государственная итоговая аттестация
ПК-16	готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности
M3.Б.1	Научно-исследовательская работа (1 курс)
M3.5.2	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа (концентрированная)
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа (1 курс)
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа (2 курс)
Б3	Государственная итоговая аттестация