

Министерство образования и науки Российской Федерации
Бийский технологический институт (филиал)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор

М.А. ЛЕНСКИЙ

«01» сентября 2017 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 № 8

«01» сентября 2017 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ

2 года 3 месяца

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ

заочная

Для групп с 2017 по 2017 годов приема

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

СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора по УР

«31» августа 2017 г.

Харитонов В.А.

Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ

«30» августа 2017 г.

Кошелев Ю.А.

Разработчик РУП

«30» августа 2017 г.

Каменская Е.П.

Заведующий ОВФО

«31» августа 2017 г.

Мамашев Д.Р.

Начальник ОУРиМКО

«31» августа 2017 г.

Тушкина Т.М.

Руководитель ООП

«30» августа 2017 г.

Школьникова М.Н.

1. График учебного процесса

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 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 VI	8 14	15 21	22 28	5 VII	6 12	13 19	20 26	2 VIII	3 9	10 16	17 23	24 31					
	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	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I													Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	:	:	:	=												Н	Н	Н	Н	Н	Н	:	:	:	Х	Х	=	=	=	=	=	=	=	=				
II													Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	:	:	:	=	Х	Х	Х	Х									Н	Н	Н	Н	Н	Н	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			
III	=	=	Х	Х	Х	Х	Х	Х	//	//	//	//	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	- Теоретическое обучение	<input type="checkbox"/>	- Экзаменационная сессия	<input type="checkbox"/>	- Каникулы
<input type="checkbox"/>	- Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует	<input type="checkbox"/>	- Учебная практика	<input type="checkbox"/>	- Научно-исследовательская работа
<input type="checkbox"/>	- Производственная практика	<input type="checkbox"/>	- Государственная итоговая аттестация		

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 аттестация	Каникулы			Нерабочие праздничные дни за учебный год	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	12	11	23	3	3	6					2	2	6	6	12		1	7	8	1**	52*	53
II	12	8	20	3	3	6					4	4	6	6	12		1	8	9	1**	52*	52
III										1	5	6				4	3		3		13*	15
ВСЕГО			43			12			0			12			24	4			20	2	117	120

*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 (4 ноября, 23 февраля, 8 марта, 1 и 9 мая, 12 июня), компенсируются в течение

текущего семестра в периоды проведения соответствующих видов учебных занятий.
**нерабочие праздничные дни («новогодние каникулы»)

3. План учебного процесса

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам						Кафедра	Перечень компетенций	
								Контактные учебные занятия				СРС				I курс		II курс		III курс				
		Всего	Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6									
										Недель в семестре														
										12	11	12	8	0	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	18	19	20	21	22	23	24	25	
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																							
Б1	Базовая часть						15 - 18	18	648	613	84	12	12	60	529	35								
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук			2				3	108	104	14	2	0	12	90	4		2 0 12 90 4					СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-14
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык		1			1		4	144	135	24	0	0	24	111	9	0 0 24 111 9						СГД (БТИ)	ОПК-1, ПК-15
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья		3			3		4	144	135	18	4	12	2	117	9			4 12 2 117 9				БТ (БТИ)	ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-13, ПК-23
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья		4			4		4	144	135	16	4	0	12	119	9			4 0 12 119 9				БТ (БТИ)	ОК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-12, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24
Б1.Б.5	Политология			1		1		3	108	104	12	2	0	10	92	4	2 0 10 92 4						СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-2, ОПК-2
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору						36 - 42	42	1512	1431	230	62	94	74	1201	81								
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент			3				3	108	104	12	4	0	8	92	4			4 0 8 92 4				ЭП (БТИ)	ОК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-19, ПК-22
Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище			1		1		2	72	68	12	4	0	8	56	4	4 0 8 56 4						БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-12
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата		1					4	144	135	18	4	14	0	117	9	4 14 0 117 9						БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам						Кафедра	Перечень компетенций	
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс				
		Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий			1	2	3	4	5	6									
										Неделя в семестре														
										12	11	12	8	0	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	18	19	20	21	22	23	24	25	
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов	2		2Р			4	144	135	22	4	12	6	113	9		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	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		4 12 0 83 9						БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-7, ПК-12
Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья		3		3		3	108	104	16	4	0	12	88	4			4 0 12 88 4					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-12
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья	4		4П	4		4	144	135	20	8	0	12	115	9				8 0 12 115 9				БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-16, 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				4 0 8 56 4				БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-13, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						14	504	479	86	24	42	20	393	25									
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции		2		2		3	108	104	14	4	0	10	90	4		4 0 0 10 90 4						БТ (БТИ)	ОПК-4, ПК-1, ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-18
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности																						БТ (БТИ)	ОПК-4, ПК-1, ПК-8, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-18
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания		2				3	108	104	14	4	0	10	90	4		4 0 0 10 90 4						БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-12, ПК-14

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам								Кафедра	Перечень компетенций				
								Контактные учебные занятия				СРС				I курс		II курс		III курс									
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	1	2	3	4	5	6								
																Недель в семестре													
																12	11	12	8	0	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	18	19	20	21	22	23	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	3			3		4	144	135	26	8	18	0	109	9			8 18 0 109 9					БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-6, ПК-7					
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии																								БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-6, ПК-7			
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия		4		4	2	72	68	16	4	12	0	52	4				4 12 0 52 4					БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7					
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов																						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				4 12 0 52 4					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-11					
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств																						БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-11					
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1	8	11	2	13	51 - 60	60	2160	2044	314	74	106	134	1730	116	82	464	80	466	88	458	64	342	0	0	0	0		
	% лекционных занятий от аудиторных							по ФГОС ≤ 30%			23.57																		
БЛОК 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51 - 63				54	36 н																						

№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	Распределение по семестрам				Объем		Часы учебных занятий								Распределение по курсам						Кафедра	Перечень компетенций		
														I курс		II курс		III курс							
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Контрольные работы	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		1	2	3	4	5	6				
										Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Неделя в семестре									
																12	11	12	8	0	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	18	19	20	21	22	23	24	25		
Б2.П	Производственная практика							36 н																	
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар		2			3	2 н									2 н							БТ (БТИ)	ОК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-15, ПК-19
Б2.П.2	Научно-производственная	Вар		4			6	4 н											4 н					БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-10, ПК-18, ПК-20, ПК-21, ПК-23
Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар		6			3	2 н														2 н		БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-22, ПК-24
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа	Вар		6			6	4 н														4 н		БТ (БТИ)	ОК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-22, ПК-24
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа	Вар		2			18	12 н									12 н							БТ (БТИ)	ОК-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
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа	Вар		4			18	12 н											12 н					БТ (БТИ)	ОК-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
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация					6-9	6																		
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты						6	4 н													4 н				ОК-1, ОК-2, ОК-3, 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, ПК-24
ВСЕГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ						120	120	2160	2044	314	74	106	134	1730	116										
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем								383																	
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				
Число контрольных работ					13											4	2	3	4	0	0				
Число экзаменов			8													2	2	2	2	0	0				
Число зачетов (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.В.ДВ.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном броидильном производстве и виноделии
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
Б1.Б.5	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
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
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	Политология
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
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
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.2	Деловой иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.5	Политология
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции

Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-1	способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья
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
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-2	способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
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
Б2.П.2	Научно-производственная
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-3	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
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.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

ПК-4	способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.2	Научно-производственная
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-5	готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-6	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
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.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии
Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-7	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
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.3.1	Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии
Б1.В.ДВ.4.1	Утилизация отходов бродильных производств и виноделия
Б1.В.ДВ.4.2	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов
Б1.В.ДВ.5.1	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения
Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.В.ОД.3	Химия вкуса, цвета и аромата
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа

	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-8		способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований
	Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
	Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
	Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-9		применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного 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
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-10		способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
	Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
	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
	Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
	Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
	Б2.П.2	Научно-производственная
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-11		способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы
	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
	Б1.В.ДВ.5.2	Современные методы интенсификации технологических процессов бродильных производств
	Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
	Б1.В.ОД.4	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-12		способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач

	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
	Б1.В.ОД.6	Растительный белок. Новые перспективы
	Б1.В.ОД.7	Основы проектирования рецептур и сроков годности продуктов питания из растительного сырья
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.2	Методология науки о пище
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-13		способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции
	Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
	Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-14		способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
	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
	Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-15		готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
	Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
	Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
	Б1.Б.2	Деловой иностранный язык
	Б1.В.ОД.5	Компьютерные технологии в науке и образовании
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-16		готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности
	Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья

	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-17		владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки
	Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов 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
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-18		способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов
	Б1.В.ДВ.1.1	Управление качеством продукции
	Б1.В.ДВ.1.2	Методология и технология научной деятельности
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б2.П.2	Научно-производственная
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-19		способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации
	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.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-20		готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
	Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б2.П.2	Научно-производственная
	Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

ПК-21	способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.8	Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-22	готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б1.В.ОД.1	Инновационный менеджмент
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-23	готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б1.Б.3	Биоконверсия растительного сырья
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.2	Научно-производственная
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-24	способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства
Б1.В.ОД.9	Научные основы биотехнологии бродильных производств и виноделия
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.П.4	Научно-исследовательская работа
Б2.П.5	Научно-исследовательская работа
Б2.П.6	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты