

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 академического бакалавриата

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Технология бродильных производств и виноделие

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 8

«01» сентября 2017 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2015 по 2015 годов приема

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

### СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора по УР

«31» августа 2017 г.

Харитонов В.А.

Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ

«30» августа 2017 г.

Кошелев Ю.А.

Декан

«31» августа 2017 г.

Павлов А.Н.

Разработчик РУП, руководитель ООП

«30» августа 2017 г.

Каменская Е.П.

Начальник ОУРиМКО

«31» августа 2017 г.

Тушкина Т.М.

## 1. Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения: ☐ - Теоретическое обучение  
☐\* - Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует  
☒ - Производственная практика

⌚	- Экзаменационная сессия
📖	- Учебная практика
🏠	- Государственная итоговая аттестация

**[=]** - Каникулы  
**[Н]** - Научно-исследовательская работа

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

Курс	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 %
	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	3	6		2	2								2	6	8		52*	60
II	18	18	36	3	3	6					2	2					2	6	8		52*	60
III	18	18	36	3	3	6					2	2					1	6	7	1**	52*	60
IV	18	10	28	3	1	4					4	4				6	1	8	9	1**	52*	60

ВСЕГО	136		22		2		8		0	6		32	2	208	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 (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	
								Всего	Всего без СРС в период сессий	Контактные учебные занятия				СРС		I курс		II курс		III курс		IV курс				
		Всего	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	10	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																									
Б1	Базовая часть					99 - 111	110	3960	3366	1672	560	570	542	1694	594											
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	1 0 0 2 54 36									СГД (БТИ)	ОК-1, ОПК-1
Б1.Б.2	Философия		2				3	108	108	54	18	0	36	54	0		1 0 0 2 54 0								СГД (БТИ)	ОК-1, ОК-4
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	123				8	288	270	136	0	0	136	134	18	0 1.89 38 0	0 0 0 2 38 0	0 1.89 38 0	0 0 0 2 38 0	0 1.89 20 18					СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-9, ПК-13
Б1.Б.4	Экономика	2					4	144	108	54	18	0	36	54	36		1 0 2 54 36								ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-20, ПК-25
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности		7				3	108	108	52	18	16	18	56	0							1 0.89 1 56 0			ТМК (БТИ)	ОК-8, ПК-12, ПК-21
Б1.Б.6	Правоведение		4				2	72	72	36	18	0	18	36	0				1 0 1 36 0						СГД (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-22
Б1.Б.7	Математика	12			2		10	360	288	144	72	0	72	144	72	2 0 2 72 36	2 0 2 72 36								ЕНД (БТИ)	ОК-5, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-17
Б1.Б.8	Информатика	1			1		4	144	108	54	18	36	0	54	36	1 2 0 54 36									ЕНД (БТИ)	ОПК-1, ПК-6, ПК-16, ПК-17
Б1.Б.9	Физика	2	1		2		8	288	252	126	36	54	36	126	36	1 2 1 72 0	1 2 1 72 0	1 2 1 72 0	1 2 1 72 0						ЕНД (БТИ)	ПК-5, ПК-14
Б1.Б.11	Биохимия	4			4		5	180	144	72	18	36	18	72	36				1 2 1 72 36						БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5

№ 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		IV курс				
		Всего	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	10									
										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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика		1Д				3	108	108	54	18	18	18	54	0	1 1 1 54 0									МАХиПП (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-6, ПК-23, ПК-24, ПК-26, ПК-27
Б1.Б.13	Прикладная механика	4			4		4	144	108	52	18	16	18	56	36				1 0.89 1 56 36						АТТМ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.14	Теплотехника		6				2	72	72	34	18	16	0	38	0						1 0.89 0 38 0				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	6					4	144	108	54	18	36	0	54	36						1 2 0 54 36				МСИиА (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					4	144	108	54	18	36	0	54	36				1 2 0 54 36						БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-8, ПК-12
Б1.Б.18	Введение в специальность	3					4	144	108	54	18	36	0	54	36			1 2 0 54 36							БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-14
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0						1 2 0 54 0				БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-18
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0						1 2 0 54 0				БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	8					5	180	144	66	20	36	10	78	36								2 36 1 78 36	МСИиА (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-15	
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0			1 0 1 36 0							БТ (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22

№ 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		IV курс				
		Всего	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	10									
										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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		12				2	72	72	36	36	0	0	36	0	1 0 0 18 0	1 0 0 0 0	18 0							СГД (БТИ)	ОК-7
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия	1	2				8	288	252	126	36	54	36	126	36	1 2 72 36	1 1 1 54 0	18 0							ОХЭТ (БТИ)	ОК-4, ПК-5, ПК-14
Б1.Б.10.2	Органическая химия	3					6	216	180	90	36	36	18	90	36			2 2 1 90 36							БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-5, ПК-14
Б1.Б.17.1	Общая микробиология	2					5	180	144	72	18	36	18	72	36		1 2 72 36	1 1							БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-5
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология	3			3		4	144	108	54	18	36	0	54	36			1 2 0 54 36							БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-1, ПК-5, ПК-11
Б1.В	Вариативная часть, включая дисциплины по выбору					105 - 108	106	3816	3384	1696	598	774	324	1688	432											
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия		4				3	108	108	54	18	18	18	54	0				1 1 1 54 0						ОХЭТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-14
Б1.В.ОД.1	Социология																		СГД (БТИ)						ОК-4, ОК-5, ПК-9	
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0				1 2 0 54 0						БТ (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия																		ОХЭТ (БТИ)						ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-14	
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры		3		3		2	72	72	36	18	0	18	36	0			1 0 1 36 0							БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-6, ПК-9, ПК-13
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия	3					5	180	144	72	18	36	18	72	36			1 2 1 72 36							ОХЭТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8
Б1.В.ОД.5	Экология		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0			1 0 1 36 0							ТГВ ПАХТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-21

№ 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		IV курс					
		1	2	3	4	5	6								7	8										
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП	Всего	Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Неделя в семестре										
																18	18	18	18	18	18	18			10	
																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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование	5			5		5	180	144	72	36	0	36	72	36					2 0 2 72 36				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-27	
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли	7		7П			5	180	144	72	36	0	36	72	36							2 0 2 72 36			БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27
Б1.В.ОД.9	Метрология, стандартизация и сертификация		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0					1 1 1 36 0				ОХЭТ (БТИ)	ПК-8	
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли	6	5				8	288	252	126	36	72	18	126	36					1 2 0 54 0	1 2 1 72 36			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5, ПК-8	
Б1.В.ОД.11	Процессы и аппараты пищевых производств	5	6	6П			6	216	180	90	36	18	36	90	36					1 1 1 54 36	1 2 0 36 0			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5	
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли	567		8Р	6		17	612	504	252	90	144	18	252	108					2 2 0 72 36	1 2 0 54 36	2 2 1 90 36	0 3 6 36 0	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, ПК-14, ПК-15, ПК-18, ПК-20, ПК-23	
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							328	328	328	0	0	328	0	0											
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура	123456						328	328	328	0	0	328	0	0	0 0 3.11 0 0	0 0 0 3.11 0 0	0 0 0 3 0 0	0 0 0 3 0 0	0 0 0 3 0 0			СГД (БТИ)	ОК-7		
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание															0 0 0 3 0 0	0 0 0 3 0 0	0 0 0 3 0 0	0 0 0 3 0 0			СГД (БТИ)	ОК-7			
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						42	1512	1404	706	220	396	90	698	108											
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи	2					2	72	72	36	18	0	18	36	0	1 0 1 36 0								СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9	
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология																							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9	
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология		4				2	72	72	36	18	0	18	36	0				1 0 1 36 0					СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9	

№ 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		IV курс						
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	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	7	8			
																Неделя в семестре										
																18	18	18	18	18	18	18	10			
																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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения																								СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов		5				2	72	72	36	18	0	18	36	0					1 0 1 36.0					БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения																									
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0					1 1 0 36.0					ОХЭТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции																									
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований		5678		5		9	324	324	162	0	162	0	162	0					0 1 1 18.0 0 2 0 36.0 0 3 54.0 54 0 54.0					БТ (БТИ)	ПК-9, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-26
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе																									
Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0					1 2 0 54.0					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений																									
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0										БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств																									



№ 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		IV курс					
		Всего	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	10	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков	7					4	144	108	54	18	36	0	54	36									1 2 0 54 36	БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24	
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ																								БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24	
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	8					3	108	108	56	20	36	0	52	0									2 36 0 52 0	БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-7, ПК-11	
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности																									БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-7, ПК-11
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения	8			8		3	108	108	56	20	36	0	52	0									2 36 0 52 0	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17	
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли																									БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков	7			7		5	180	144	72	36	36	0	72	36									2 2 0 72 36	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-14	
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств																									БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия	4					4	144	108	54	18	0	36	54	36					1 0 2 54 36						ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-22
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли																									ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-22

№ 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		IV курс											
		Всего	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	10	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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27								
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)	29	35	3	12	207 - 216	216	7776	6750	3368	1158	1344	866	3382	1026	23,9	434	24,9	452	24,9	452	24,8	436	24	432	24,9	452	24,9	452	26,8	272		
	% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1								по ФГОС ≤ 50%			31.33																					
БЛОК 2	Практики						15 - 27	15	10 н																								
Б2.У	Учебная практика								2 н																								
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар		2			3	2 н									2 н											БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-9				
Б2.П	Производственная практика								8 н																								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар		4			3	2 н											2 н									БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-17, ПК-1, ПК-2, ПК-11, ПК-12, ПК-19, ПК-20				
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа	Вар		6			3	2 н													2 н							БТ (БТИ)	ОПК-1, ОПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17				
Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар		8			6	4 н																	4 н		БТ (БТИ)	ОПК-1, ОПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-1, ПК-2, ПК-12					
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация						6-9	9																									

№ 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		IV курс											
		Всего	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	10																
										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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27								
БЗ	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	6 н																6 н	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, 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, ПК-25, ПК-26, ПК-27								
ВСЕГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)						240	240	7776	6750	3368	1158	1344	866	3382	1026	48	50	50	49	48	50	50	54										
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту								328	328	328	0	0	328	0	0	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)								4203																									
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	24,8	3	24	3	24,9	3	24,9	0	26,8	0		
Число часов учебных занятий СРС в неделю / Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту																24,1	0	25,1	0	25,1	0	24,2	0	24	0	25,1	0	25,1	0	27,2	0		
Число курсовых проектов (работ)					3											0	0	0	0	0	1	1	1										
Число расчетных заданий					12											1	2	2	2	2	1	1	1										
Число экзаменов				29												4	4	4	4	4	4	4	1										
Число зачетов (дисциплины + практики и элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту)					35	+	10									4+1	5+2	5+1	5+2	5+1	5+2	3	3+1										

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

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

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

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

	Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
	Б1.Б.17.1	Общая микробиология
	Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
	Б1.В.ОД.1	Социология
	Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-6</b>		<b>способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>
	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
	Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
	Б1.Б.6	Правоведение
	Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-7</b>		<b>способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>
	Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура
	Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание
	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-8</b>		<b>способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>
	Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОК-9</b>		<b>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>
	Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ОПК-1</b>		<b>способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
	Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
	Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
	Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.6	Правоведение
	Б1.Б.8	Информатика
	Б1.Б.10.2	Органическая химия
	Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
	Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа

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

	Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование
	Б1.В.ОД.11	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.13	Прикладная механика
	Б1.Б.14	Теплотехника
	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-3</b>		<b>способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>
	Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
	Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
	Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
	Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
	Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-4</b>		<b>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>
	Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
	Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
	Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
	Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродительных производств
	Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
	Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
	Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
	Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
	Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
	Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-5</b>		<b>способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>
	Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
	Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения
	Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
	Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений

Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли
Б1.В.ОД.11	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.7	Математика
Б1.Б.9	Физика
Б1.Б.10.1	Общая и неорганическая химия
Б1.Б.10.2	Органическая химия
Б1.Б.11	Биохимия
Б1.Б.13	Прикладная механика
Б1.Б.14	Теплотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.17.1	Общая микробиология
Б1.Б.17.2	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.2	Пищевая химия
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-6</b>	<b>способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>
Б1.Б.8	Информатика
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-7</b>	<b>способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ОД.6.1	Физическая химия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты



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

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

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

	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-21</b>		<b>способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях</b>
	Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ОД.5	Экология
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-22</b>		<b>способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</b>
	Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия
	Б1.В.ДВ.12.2	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли
	Б1.Б.6	Правоведение
	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-23</b>		<b>способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому перевооружению существующих производств</b>
	Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
	Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-24</b>		<b>способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>
	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
	Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
	Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-25</b>		<b>готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>
	Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.Б.4	Экономика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-26</b>		<b>способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</b>
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
	Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-27</b>		<b>способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>

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