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

Утвержден на заседании

ученого совета

«OP» cerements 2017 r.

иректор М.А. ЛЕНСКИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Программа академического бакалавриата

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Технология бродильных производств и виноделие

квалификация бакалавр

СРОК

ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

очная

Для групп с 2015 по 201<u>5</u> 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

«<u>31</u>» <u>авщета</u> 201<u>7</u>г. Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ

«30» abusono 2017r.

M

Харитонов В.А.

TC

Кошелев Ю.А.

Павлов А.Н.

Декан

1/ » abryema 2017r.

Разработчик РУП, руководитель ООП

«30» abunna 2017 r.

Начальник ОУРиМКО

«31» abusena 2017 r.

_ Каменская Е.П.

Тушкина Т.М.

1. Календарный учебный график

К		ce	нтя	брі	5	29 IX	ок	тяб	рь	27 X		ноя	абрі	Ь		дек	абр	Ь	29 XII	я	нвар	рь	26 I	ф	евра	аль	23 II		Ma	рт		30 III	ап	рел	њ	27 IV		ма	ій]	июі	нь		29 VI	И	ЮЛЕ	,	27 VII	a	вгу	ст	
У Р		1 7	8 14		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		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	6 12	13 19	20 26	3	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
C		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			17	18	19	20	21	22	23				27	28	29	30	31		33	34	35	36	37	38	39 4	40 4	41 -	42	43	44	45	46	47	48	49 :	50 :	51	52
I																				=	:	:	+	=																			:	+	:	0	0	=	=	=	=	=	=
II																				=	:	:	:	=																			:	:	:	X	X	=	=	=	= [=	=
III	[* *	* *	:	:		=																			:	:	•	X	X	=	=	=	=	=	=
IV	7																		* * *	* *	i	:		=												X	X	X	X	//	//	//	//	//	//	=	=	=	=	=	=	=	=

Обозначения:		- Теоретическое обучение	:	- Экзаменационная сессия	=	- Каникулы
	÷	- Нерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует	0	- Учебная практика	H	- Научно-исследовательская работа
	X	- Произволственная практика	//	- Государственная итоговая аттестация		

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

1/2		ретичесь бучение		Экзамен	ационная	і сессия	Учеб	ьные прак	тики	_	зводствен практики		Научно-и	сследоват работа	гельская	іная эстация		Каникуль	J.	е цни за од		ммы, й за год, в
y p c	1 семестр	2 семестр	Beero	1 семестр	2 семестр	Beero	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	Государственн итоговая аттес	1 семестр	2 семестр	Всего	Нерабочи праздничные у учебный г	Beero	Объем програ реализуемый один учебный з.е.
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

										Чась	і учебі	ых за	нятий					Paci	пределен	ие по ку	рсам				
		Pa		еление страм	по	Об	ъем		тои			ктные		C	PC	Iκ	урс	II 1	сурс	III	курс	IV 1	курс		ній
	т			T			T	-	период	y	небные Т	1				1	2	3	4	5	6	7	8	lpa Tha	ипете
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	3		OEKTEI ()	даних			Всего	УРС в ссий		N N	HBIE	жие	фе	ессиј	18	18	18	Недель в 18	семестр 18	18	18	10	Кафедра	B KON
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проеі (работы)	Расчетные задания	ΦΓΟC	IIX	m 	Всего без СРС в г сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий			ю (лекці	т ни/ лаб. р	аб./ праз	кт. зан.)	1] **	Перечень компетенций
				Kyp	Раст				Bee			Ла	ďΉ		Вп			c	еместре /	в сесси	и)				
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		I	1	ı	99 - 111	110	3960	3366	1672	560	570	542	1694	594								1		
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	1 0 2 2 36								СГД (БТИ)	ОК-1, ОПК-1
Б1.Б.2	Философия		2				3	108	108	54	18	0	36	54	0		-022	t t						СГД (БТИ)	OK-1, OK-4
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	123				8	288	270	136	0	0	136	134	18	0 0 1.89	0 0 1.89	0 0 1.89	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 2 2 3 5 5 5 5							ЭП (ВТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-20, ПК-25
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности		7				3	108	108	52	18	16	18	56	0							0.89		ТМК (БТИ)	ОК-8, ПК-12, ПК-21
Б1.Б.б	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 77	2 2 2 2 3 2 4	SC 71						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 7	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1							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

										Чась	і учебі	ных за	нятий					Раст	ределен	ие по ку	рсам				
		Pa		ление страм	по	06	ъем		од		Конта	актные	,		PC	Ιĸ	урс	II ĸ	урс	III	курс	IV	курс		Щий
				• Ipani					нды	y y	чебные	е занят	ки	L .	PC	1	2	3	4	5	6	7	8	a a	ете
№ п/п	Наименование блоков и			TbI	ВИН]。	3 B I			9	e e		ий			I	Недель в	семестр	e	•		Кафедра	Ю
	дисциплин	HPI	13	poek bi)	задан	()		Всего	CP(ИИ	pHI51	эски ия	тре	၁၁ခ၁	18	18	18	18	18	18	18	10	Каф	HP K
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ΦLOC	IIK		Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Часов	в недел	ю (лекци с	и/ лаб. р еместре		,	/ Часов С	СРС (в		Перечень компетенций
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						0,89 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	3		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 7 0 7 0 0 4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			БТ (ИТА)	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								3.6 3.6 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

		_								Чась	і учебн	ных за	нятий					Pacı	пределен	ие по ку	рсам				
		Pa		еление страм	по	Об:	ьем		юд		Конта				PC	Iκ	урс	II в	урс	III ı	курс	IV	курс		ЩЩ
									пери	y	ебные	занят	ия	C,		1	2	3	4	5	6	7	8	a a	Тете
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTЫ	ния			0.1	Св			ele e	4e	0	сий]	Недель в	семестр	e			Кафедра	КОМІ
	дисциплин	ены	141	проеты)	зада)C	L	Всего	3 CP	2	ии	HI do	ескі	стре	oeo j	18	18	18	18	18	18	18	10	Kar	ень
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	Φľος	III		Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Часов	в неделі		и/ лаб. р. еместре /			Часов (СРС (в		Перечень компетенций
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 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 1 72,36	1 1 2 4 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 1 1 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 1 1 77 36							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 2 4 3 3 5 3 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5						БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-1, ПК-5, ПК- 11
Б1.В	Вариативная часть, включая дв	исципл	пины п	ю выбо	рру	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 0					ОХЭТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК- 7, ПК-14
Б1.В.ОД.1	Социология		Ţ				,	100	108	34	10	10	10	J4	Ü				54					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 4 0					БТ (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ОД.6.2	Коллоидная химия		·					100	100				Ů		Ů				54					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						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 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2						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

										Часы	і учебі	ных зан	нятий					Расп	ределен	ие по ку	рсам				
		Pa		еление естрам	ПО	06	ьем		юд			ктные			PC	Iκ	урс	II к	урс	III ı	курс	IV	курс		HIII I
								1	пери	Уt	небные	занят	ия			1	2	3	4	5	6	7	8	, oa	пете
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTEI	зния			ုဋ	Св			ele	ие	o e	сий			I	Іедель в	семестр	e			федра	KOMI
	дисципли	лены	TEI.	прое	3aД8	ည	l _H	Всего	з СРС в сессий	010	ии)	орн	ческ	естр	oec I	18	18	18	18	18	18	18	10	Каф	GHB
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ΦΓΟC	MI		Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Часов	в неделі	ю (лекци се		аб./ пран / в сесси		/ Часов (СРС (в		Перечень компетенций
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 27	<u>.</u>			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 2 77	(C 3)	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 0 36 0	e E			ОХЭТ (БТИ)	ПК-8
Б1.В.ОД.10	Химия отрасли	6	5				8	288	252	126	36	72	18	126	36					1 0 54 0	1 2 1 1 77 36	27		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 2 4 3 4	700			ТГВ ПАХТ (ВТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли	567		8P	6		17	612	504	252	90	144	18	252	108					2 2 2 2 3 3 4 3 4	1 2 2 0 54 35	2 2 2 2 3	3.6 0 0 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 (мод культуре и спорту	ули) п	о физі	ическо	й			328	328	328	0	0	328	0	0										
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура		12345	5				328	328	328	0	0	328	0	0	0 0 3.11 0 0	0 0 111 0	0 0 3)) 3) 0 8				СГД (БТИ)	OK-7
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		6					328	328	320			328	0	0) ;; O	~ ~ ~ ~	,	0)	0000			СГД (БТИ)	OK-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		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология						2	12	, 2	50	10		10	30	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		3.79							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

										Чась	і учебн	ных за	нятий					Раст	ределен	ие по ку	рсам				
		Pac		еление страм	по	06	бъем		це		Конта	ктные	:		0.0	Iκ	урс	II к	урс	III ı	курс	IV 1	курс		Щ
			COMC	Страм					ери	y y	чебные			C.	PC	1	2	3	4	5	6	7	8	æ	етен
№ п/п	Наименование блоков и			TbI	ВИН			٠,	S III			<u>o</u>	o		ий]	Недель в	семестр	e			Кафедра	ОМП)
	дисциплин	HPI	Į.	роек ъі)	задаг	ا ت		Всего	CP(0	ии	pHI51	эски ия	стре	oso	18	18	18	18	18	18	18	10	Каф	HB K
		Экзамены	млэнвЕ	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ΦΓΟC	VIII		Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Часов	в неделі		и/ лаб. р еместре		ст. зан.) / и)	Часов С	СРС (в		Перечень компетенций
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 5				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения		3				2	/2	/2	30	10	V	10	30	U					98				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа		_																	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		5				2	72	72	36	18	18	0	36	0					1 1 0 36				БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований																					_		БТ (БТИ)	ПК-9, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-26
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе		5678		5		9	324	324	162	0	162	0	162	0					0 1 0 18	0 2 0 36 C	0 60 3	0 5.4 0 0	БТ (БТИ)	ПК-9, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-26
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		4				3	108	108	34	10	30	0)4	0				54					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот																							БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0							1 2 2 0 0 45		БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5

										Часы	учебн	ных заі	нятий					Paci	пределен	ие по ку	рсам				
		Pa		еление страм	по	06	бъем		юд			актные		C	PC	Iκ	урс	II ı	сурс	III ı	сурс	IV	курс		компетенций
								_	пери	Уų	ебные	занят	ия	C.		1	2	3	4	5	6	7	8	ac	пете
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTEI	зния			013	Св			ele	ие	o o	сий				Недель в	семестр	e			Кафедра	KOMI
	дисциплин	лены	TEI.	npoe orta)	3aД8	2	l _H	Всего	з СРС в сессий	0.10	ии	орн	ческ	естр	oec 1	18	18	18	18	18	18	18	10	<u></u> ξa	GHE.
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ΦľOC	III		Всего без СРС в период сессий	Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Часов	в недел		ии/ лаб. р еместре /			/ Часов (СРС (в		Перечень 1
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 36	200	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	,						144	100	34	10	30	Ů	J-1	30							2	t d	БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК- 6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24
	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли		8				3	100	108	56	20	36		52	0								2 3.6 0	БТ (БТИ)	ПК-3, ПК-7, ПК-11
Б1.В.ДВ.9.2	Подготовка воды в пищевой промышленности		8				3	108	108	36	20	30	0	32	U								, e	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								3.6	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли																						v	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-16, ПК-17
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков																					ν,		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК- 8, ПК-14
ы.ь.дь.п.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств	7			7		5	180	144	72	36	36	0	72	36							2002		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК- 8, ПК-14
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия							1.44	100	<i>5</i> 4	10		26		26				36					ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-22
	Экономика и управление предприятием пищевой отрасли	4					4	144	108	54	18	0	36	54	36				1 0 2 2 54 2					ЭП (ВТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-22

										Чась	і учебі	ных за	нятий					Pac	пределе	ние по ку	рсам					
		Pa	спреде семе	еление страм		O6:	ьем		10Д		Конта			C	PC	I	сурс	II	курс	III 1	курс		IV ĸ	курс		компетенций
			1				ı		период	y	чебные	заня	гия	ļ		1	2	3	4	5	6	7	7	8	lpa	шете
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин	I,		екты	(ания			Всего	з СРС в сессий			1PIe	кие] e	ссий			1		з семестр	1				Кафедра	, KOM
		Экзамены	Зачеты	e npo ootbi)	Ie sa	ФГОС	IX.	m	es CJ	Всего	Лекции	торн	актическ занятия	чест	ээ та	18	18	18	18	18	18	1:	8	10	K	ненг
		Экзе	3ar	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	₩	<i>^</i>		Всего без СРС в сессий	Bc	Леі	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Часог	в в недел			раб./ пран / в сесси		ı.) / Часо	ов С	СРС (в		Перечень 1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	2.	4	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	4 24,9 452	24,9 452	2 24,8 430	5 24 432	24,9 4	152 24,9	452	26,8 272		
	% занятий лекционного типа от обл аудиторных занятий в целом по Бл		оличест	гва часо	ЭВ			по Ф	ГОС≤	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 вервичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		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)		4				3	2 н											2 н						БТ (БТИ)	OПК-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	ī			БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-1, 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)	OIIK-1, OIIK-2, IIK-3, IIK-4, IIK-5, IIK-6, IIK- 9, IIK-11, IIK-13, IIK-14, IIK-15, IIK-16, IIK-17, IIK-18, IIK-19, IIK-20, IIK-23, IIK-24, IIK-25, IIK-26, IIK-17, IIK-1, IIK-2, IIK-1, IIK-1,
БЛОК 3	Государственная итоговая ат	теста	щия			6-9	9																			

										Часы	учебі	ных з	анятий					Paci	пределен	ие по ку	рсам				
		Pa		еление естрам		06	ъем		де		Конт	актны	e		n.a	Ιı	сурс	II ı	курс	III ı	курс	IV	курс		Щий
			CCMC	страм					период	уt	иебны	е заня	кит		PC	1	2	3	4	5	6	7	8	T	компетенций
№ п/п	Наименование блоков и			TEI	Вин			١,	C B II			o.	o		ий				Недель в	семестр	e			едра	Шмо
312 11/11	дисциплин	Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	0		Всего	з СРС в сессий		1И	phibi 14	СКИ	тре	сессий	18	18	18	18	18	18	18	10	Каф	HB K
		ΦΓΟC	IIK		Всего без СРС в сессий	Всего	Лекции	Лабораторные	Практические занятия	В семестре	В период (Часоі	з в недел		ии/ лаб. р еместре			/ Часов	СРС (в		Перечень і				
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
Б3	Защита выпускной квалифи включая подготовку к проце процедуру защиты	едуре	защит	гы и	гы,		9	6 н															бн		OK-1, OK-2, OK-3, OK-4, OK-5, OK-6, OK-7, OK-8, OK-9, OHK-1, OHK-2, HK-1, HK-2, HK-3, HK-4, HK-5, HK-6, HK-7, HK-8, HK-9, HK-10, HK-11, HK-12, HK-13, HK-14, HK-15, HK-16, HK-17, HK-18, HK-19, HK-20, HK-21, HK-23, HK-24, HK-25, HK-26, HK-27
) УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без у м дисциплинам (модулям) по				ьтуре	240	240	7776	6750	3368	1158	134	866	3382	1026	48	50	50	49	48	50	50	54		
	е дисциплины (модули) по фі	изичес	ской і	сульту	уре и			328	328	328	0	0	328	0	0	3,1	3,1	3	3	3	3	0	0		
(включая ч	гактной работы обучающегос гасы по элективным дисципл і́ культуре и спорту)							4203																	
	учебных занятий в неделю ауд															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		
	и (модули) по физической культ в учебных занятий СРС в недел							+					+					 		-		-		1	
	і (модули) по физической куль:															24,1 0	25,1 0	25,1 0	24,2 0	24 0	25,1 0	25,1 0	27,2 0		
Число курсо	овых проектов (работ)			3												0	0	0	0	0	1	1	1		
Число расче	тных заданий				12											1	2	2	2	2	1	1	1		
Число экзам	енов	29														4	4	4	4	4	4	4	1		
	ов (дисциплины + практики и элек (модули) по физической культуре и		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)

OIC 1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для
ОК-1	осознания социальной значимости своей деятельности
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
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
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
OIC 2	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и
ОК-3	межкультурного взаимодействия
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
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
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 зашиты и процедуру зашиты
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
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
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
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
	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и
ОК-7	профессиональной деятельности
Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт
E3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
OK-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.5	
	Безопасность жизнедеятельности
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и
	межкультурного взаимодействия
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология
E1.E.3	Иностранный язык
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-1	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
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
	1 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7
Б2.П.1 Б2.П.2	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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и
IIK I	качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру зашиты
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
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.11.1	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.Б.ДВ.11.2	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	
Б1.Б.ОД.4 Б2.П.1	Аналитическая химия Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре зашиты и процедуру зашиты
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	для освоения профильных технологических дисциплин
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 бродильных 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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре зашиты и процедуру зашиты
	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,
ПК-5	биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических,
	теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
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
υι.υ.μυ.υ.Δ	тиним природных организовил соединския

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
61.6.7	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
B1.B.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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из
ПК-6	растительного сырья
Б1.Б.8	Информатика
B1.B.8 B1.B.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.В.ОД.3	
П БТ.Б.ОД.3	Octobra hundon worth officer and a
	Основы информационной культуры Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том нисле технологическая практика)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.1 Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика
Б2.П.1 Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая полготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Подготовка воды в пищевой промышленности
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2 Б1.В.ДВ.9.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Подготовка воды в пищевой промышленности Коллоидная химия
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2 Б1.В.ДВ.9.2 Б1.В.ОД.6.2 Б1.В.ОД.12	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая полготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Полготовка воды в пищевой промышленности Коллоидная химия Технология отрасли
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2 Б1.В.ДВ.9.2 Б1.В.ОД.6.2 Б1.В.ОД.12	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая полготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Полготовка воды в пищевой промышленности Коллоидная химия Технология отрасли Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2 Б1.В.ОД.6.2 Б1.В.ОД.12 Б1.Б.21	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Запцита выпускной квалификационной работы, включая полготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Подготовка воды в пищевой промышленности Коллоидная химия Технология отрасли Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.3 Б3 ПК-7 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2 Б1.В.ОД.6.2 Б1.В.ОД.12	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Научно-исследовательская работа Предлипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая полготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Экспертиза напитков Дегустационный анализ Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Полготовка воды в пищевой промышленности Коллоидная химия Технология отрасли Системы управления технологическими процессами и информационные технологии

ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной
E1 D IID 4.1	документации и потребностями рынка
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
пк-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые
11K-9	предприятия отрасли
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре зашиты и процедуру зашиты
HI 40	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного
ПК-10	подразделения
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
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	защита выпускной квалификационной расоты, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
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
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	
	Применение инновационных технологий в научной работе
51.5.3	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
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
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.11.1	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.В.ОД.6.2	Химия и технология полуфаорикатов ликероводочных производств Коллоидная химия
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.7	Математика
B1.B.7	Физика
B1.B.9	Общая и неорганическая химия
51.5.10.1 51.5.10.2	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
52.II.3	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
TK-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное
	производство
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов
11K-10	питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
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	Предципломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при
ПК-17	производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.1	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.В.ДВ.10.1	Методы оптимизации и интенсификации производства продуктов брожения
Б1.В.ДВ.10.1	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.ДБ.10.2 Б1.Б.7	Математика Математика
51.5.8	
Б1.Б.8 Б2.П.1	Информатика
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и
	предлагать новые конкурентоспособные продукты
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания
Б2.П.3	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и
ПК-19	организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных
	методов управления
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации
ПК-20	существующих производств и производственных участков
Б1.В.ОД.8	
Б1.В.ОД.8 Б1.В.ОД.12	Проектирование предприятий отрасли
	Технология отрасли
51.5.4	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
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
Б1.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.5	Экология
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая полготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
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
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного
717.77	сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.12	Технология отрасли
Б1.Б.12	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б2.П.3	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-24	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
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
Б1.В.ОД.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.4	Экономика
Б2.П.3	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
TT 0.00	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых
ПК-26	предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
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	Предлипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков
	производства продуктов питания из растительного сырья

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