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»

УТВЕРЖДАЮ Директор м.а. ленский emetre 201 7 r.

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 8

«Ol» ceremas/2017 r.

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 2014 по 201<u>4</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 «31» abusono 2017r.

Руководитель УГНС, зав. кафедрой БТ

Разработчик РУП, руководитель ООП «30» ависта 2017 г.

Каменская Е.П.

Начальник ОУРиМКО

«31» abrycona 2017r.

Тушкина Т.М.

Декан

«<u>30</u>» <u>abusoma</u> 2017r.

Павлов А.Н.

Харитонов В.А.

Кошелев Ю.А.

1. Календарный учебный график

	К У	ce	нтяб	брь	29 IX	OK	тяб	рь	27 X		кон	брь		Д	ека	брь	2 X	9 II	янв	арь	20 I	6	фе	врал	ЛЬ	23 II		ма	рт		30 III	ап	рел	ΙЬ	27 IV		Ma	ай			ию	НЬ		29 VI		июл	Ь	27 VII		авг	уст	
	P C	1 7	8 1 14 2	15 22 21 28	5 X	6 12	13 19	20 26	2 XI	3	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 2 21 2	2 4	1 5 I 1	5 1 1 1	2 19 8 25	9 1 5 II	I I	2 8	9 15	16 22	1 III	2 8	9 15	16 22	23 29	5 IV	6 12	13 19	20 26	3 V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	5 VII	6 12	13 19	20 26	2 VIII	3	10 16	17 23	24 31
	I																	=	= :	: :	: :		=																				:	:	О	О	=	=	=	=	=	=
	II																	=	= :	: :	: :		=																			:	:	:	X	X	=	=	=	=	=	=
Γ	III																	=	= [;	: :	: :	: [=																			:	:		X	X	=	=	=	=	=	=
	IV																	*****	:				=											:	X	X	X	X	//	//	//	//	//	//	=	=	=	=	=	=	=	=
(боз	нач	ения	я:		-	Tec	рет	иче	ско	е об	учен	ние												:	_	Экз	заме	енаг	цион	ная	ı ce	ссия	Я					=]	- K	ани	кул	ы								

Обозначения:	*	Теоретическое обучениеНерабочие праздничные дни / Неделя отсутствует	:	Экзаменационная сессияУчебная практика	= H	- Каникулы - Научно-исследовательская работа
	X	- Производственная практика	//	- Государственная итоговая аттестация		•

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

К		ретичес обучени		Экзамег	национна	я сессия	Учебі	ные практ	гики		изводстве практики		исследо	Научно- вательска	ія работа	ная стация		Каникуль	I		программы, эмый за один ый год, в з.е.
y p c	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	Государствені итоговая аттес	1 семестр	2 семестр	Всего	Всегс	Объем прогр реализуемый учебный го
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					2	6	8	52	60
IV	18	10	28	3	1	4					4	4				6	1	8	9	51	60
BCEI	O		136		•	22			2			8			0	6			33	207	240

При расчете продолжительности обучения и каникул в указанную продолжительность не входят нерабочие праздничные дни. При этом нерабочие праздничные дни входят в срок получения высшего образования. Все виды учебных занятий (теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практика, ГИА), попадающие на нерабочие праздничные дни, компенсируются в течение текущего семестра в периоды проведения соответствующих видов учебных занятий.

3. План учебного процесса

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Раст	іределен	ие по ку	рсам				
		Pac		еление страм	ПО	Оба	ьем		тол	гая)		Из них	,	C	PC	_	Ιı	курс	II к	урс	III H	курс	IV	курс		MEIX
									пери	торн		из пил		C.		работа	1	2	3	4	5	6	7	8	2a	изуе
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			жты	ания			Всего	з СРС в сессий	ауди ота		ые	ие	e	сий	ая ра]	Недель в	семестр	е		1	Кафедра	реал
	A. A	жзамены	Зачеты	: прос оты)	е зад	ФГОС	УП	Bc	es CI	ная (раб	Лекции	торн	ческ	семестре	д сес	актн	18	18	18	18	18	18	18	10	Ka	комп
		Экза	Зач	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	Ιф	Σ.		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лек	Лабораторные работы	Практические занятия	В сем	В период сессий	Контактная	Часо	в в недел			оаб./ прав / в сесси		/ Часов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
БЛОК 1	дисциплины (модули)																								
Б1	Базовая часть	•				99 - 111	111	3996	3348	1706	576	558	572	1642	648	1815									_	,
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58	0 0 7	36 36							СГД (БТИ)	ОК-1, ОПК-1
Б1.Б.2	Философия	2					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58		1 0 2 2 24 36							СГД (БТИ)	OK-1, OK-4
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	123				8	288	252	126	0	0	126	126	36	132	00-	2 2 0 0 3 2 0	36.0	0 0 2 36 36					СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-9, ПК-13
Б1.Б.4	Экономика	3			3		4	144	108	54	18	0	36	54	36	59			1 0 2 24 36						ЭП (ВТИ)	ОК-2, ПК-19, ПК-20, ПК-25
Б1.Б.5	Математика	12	3		2		10	360	288	144	54	0	90	144	72	156	0 0 7	1 0 0 2 2 36	36 0						ЕНД (БТИ)	ОК-5, ПК-5, ПК-14, ПК- 16, ПК-17
Б1.Б.6	Информатика	1			1		4	144	108	54	18	36	0	54	36	59	1 2 0 5	24 30							ЕНД (БТИ)	ОПК-1, ПК-6, ПК-16, ПК-17
Б1.Б.7	Физика	2	1		2		8	288	252	126	36	54	36	126	36	134	-2-6	1 1 1 2 1 2 2 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2							ЕНД (БТИ)	ПК-5, ПК-14
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии	1					6	216	180	90	36	36	18	90	36	95	221	30 36							ОХЭТ (ИТА)	ОК-4, ПК-5, ПК-14
Б1.Б.8.2	Органическая химия	3					6	216	180	90	36	36	18	90	36	95			2 2 1 90 36						БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-5, ПК-14
Б1.Б.9	Биохимия	4			4		5	180	144	72	36	36	0	72	36	78				2 2 0 72 36					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Paci	іределен	ие по ку	рсам				
		Pa	спреде семе	еление страм	по	Об	ъем		под	(ва		Из них		C	PC	1	Iκ	урс	II b	урс	III ı	курс	IV	курс		MBIX
				· r ·					пери	торн		из ни	X .	Ci		ботг	1	2	3	4	5	6	7	8	ag.	щий
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTbI	задания			25	Св	ауди эта		ele .	ие	o	сий	за ва]	Недель в	семестр	e			Кафедра	етен
	дисциплин	Экзамены	3T61	прое	е зада	00	УП	Всего	3 CP	ая (а рабо	иии	орн	ческ	естр	oec I	актна	18	18	18	18	18	18	18	10	Ka	сомп
		Экзал	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные	ФГОС	Ŋ.		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в неделі			аб./ пран / в сесси		/ Часов (СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика		1Д				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56	1 1 2 4 0								МАХиПП (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-6, ПК-23, ПК-24, ПК-26, ПК-27
Б1.Б.11	Прикладная механика	3			3		4	144	108	54	18	18	18	54	36	59			1 1 1 1 54 36						АТТМ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		5				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56					1 1 1 2 4 0				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	6					4	144	108	54	18	18	18	54	36	58						1 1 1 2 2 3 4 3 6			МСИиА (БТИ)	ПК-2, ПК-5
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности		7				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38							1 1 0 36 0		ТМК (БТИ)	ОК-8, ПК-12, ПК-21
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					4	144	108	54	18	36	0	54	36	58					1 2 0 54 36				БТ (БТИ)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК- 8, ПК-12
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	5			5		4	144	108	54	18	18	18	54	36	59					1 1 1 2 2 3 4 3 6				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-15
Б1.Б.17	Пищевая микробиология		3				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56			1 2 0 54 0						БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-1, ПК-5, ПК- 11
Б1.Б.18	Пищевая химия		4		4		3	108	108	54	18	36	0	54	0	57				1 2 0 2 0 0 4 0 0					БТ (БТИ)	ОК-6, ОПК-1
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4					5	180	144	72	36	36	0	72	36	77				2 2 0 72 36					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-8, ПК-14
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56						1 2 0 54 0			БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК- 18

										Ч	асы уч	іебных	занят	ий					Расп	іределен	ие по ку	/рсам				
		Pa		еление страм	по	O6	ьем		од	(ая)		Из них		C	PC		Iκ	ypc	II к	ypc	III	курс	IV 1	курс		MbIX
				· r ·					тери	горн		из ни		C	rC	работа	1	2	3	4	5	6	7	8	g	ций
№ п/п	Наименование блоков и			кты	ния			2	Сви	уди лта		ıe	16	0	сий	я ра			I	Недель в	семестр	be			Кафедра	эсал
	дисциплин	ены	ISI	npoei Thi)	зада)		Всего	з СРС в сессий	ая (а рабс	ии	ндс	ески	стре	cec	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kac	омпо
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ΦL0C	YII		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная	Часов	в недел	ю (лекци	и/ лаб. р еместре			/ Часов С	СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		6				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56						1 2 0 0 4 0			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7					5	180	144	72	18	36	18	72	36	76							1 2 1 72 36		МСИиА (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4					4	144	108	54	36	0	18	54	36	59				2 0 1 1 54 36					БТ (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		13				2	72	72	68	18	0	50	4	0	70	1 0 0.89 7 0		0 0 1.89 2.0						СГД (БТИ)	OK-7
Б1.В	Вариативная часть, включая ди	сципл	іины п	о выбо	ру	105 - 108	105	3780	3384	1702	638	684	380	1682	396	1802										
Б1.В.ОД.1	Социология		1				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38	1 0 1 36 0								СГД (БТИ)	ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ОД.2	Правоведение		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 1 36 0						СГД (БТИ)	ОК-6, ОПК-1, ПК-22
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38		1 0 1 36							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	76			1 2 1 1 72 36						ОХЭТ (ИТА)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия	5	4				7	252	216	108	36	54	18	108	36	115				1 1 1 2 4 5	1 2 0 0 3 5 4 3 5 5 1 5 1	24 50			ОХЭТ (ИТА)	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК- 7, ПК-14
Б1.В.ОД.6	Экология		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38		1 0 1 36 0							ТГВ ПАХТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-21

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Расп	ределен	ие по ку	/рсам				
		Pa		ление страм	ПО	Об	ъем		то	(ая)		И.,		C	PC		Iκ	ypc	II κ	ypc	III	курс	IV 1	курс		MbIX
				P					лери	горн		Из них	L	C	PC	работа	1	2	3	4	5	6	7	8	g	ций
№ п/п	Наименование блоков и			KTЫ	ния			2	Сви	уди лта		ıe	16	0	сий	я ра			I	Недель в	семестр	e			Кафедра	эсал
	дисциплин	ены	IBI	npoei Thi)	зада	ပ္	_	Всего	з СРС в сессий	ая (а рабс	ии	эндс	ески	стре	cec	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kac	энь р
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	M		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная	Часов	в недель			раб./ праг / в сесси	,	/ Часов С	СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.В.ОД.7	Микробиология	2					5	180	144	72	36	36	0	72	36	77		2 2 0 72 36							БТ (БТИ)	ОК-5, ПК-5
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли	678		8P			18	648	540	276	112	108	56	264	108	295						2 2 1	2 2 2 1 90 36	3.6	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, ПК-14, ПК-15, ПК-18, ПК-20, ПК-23
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование	6					5	180	144	72	36	0	36	72	36	77						2 0 2 27			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-27
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли	7		7П			5	180	144	72	36	0	36	72	36	80							2 0 2 27	1	БТ (БТИ)	ПК-10, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27
Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация		4				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38				1 1 0 36 0	0.00				ОХЭТ (БТИ)	ПК-8
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли	6	5				8	288	252	126	36	72	18	126	36	133					1 2 0 5	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5, ПК-8
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)		6	6П			2	72	72	36	0	0	36	36	0	40						000			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-27
Б1.В.ЭФ.1	Элективные дисциплины (мод культуре и спорту	ули) п	о физи	ческой	Í			328	328	318	0	0	318	10	0	319									•	
Б1.В.ЭФ.1.1	Прикладная физическая культура		12345					328	328	318	0	0	318	10	0	310	6 4 °	0 0 5,44 2 0	68 68 68	0 0 88 89		9			СГД (БТИ)	ОК-7
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		12343					328	326	316			316	10	U	319		3,50	2.5	2,5	,	1			СГД (БТИ)	OK-7
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						40	1440	1368	688	238	360	90	680	72	719								•		
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи		2				3	108	108	54	18	0	36	54	0	56		1 0 2 54 0							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология		2				3	100	100	J4	10	U	50	J4	U	30		545							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-9

										Ча	асы уч	ебных	занят	ий					Расп	ределен	ие по ку	рсам				
		Pa	спреде семе	еление страм	по	Of	ў ъем		ро	ая)		17		C	PC		Ικ	урс	Пк	ypc	III H	курс	IV	курс		MBIX
			0010	· · · pu					лери	горн		Из них	(C	PC .	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	a	ций
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTbI	задания			22	Сви	уди ута		ele .	1e	0)	сий	и ра			I	Недель в	семестр	e			Кафедра	етен
	дисциплин	ены	TPI	прое	; зада	20	I	Всего	3 CP	ая (а рабо	ии	орн	ескі гия	эстр	oeo)	КТН2	18	18	18	18	18	18	18	10	Ka	омп
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные	ФГОС	УП		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в недели			аб./ прав / в сесси		/ Часов	СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38		1 0 1 5							СГД (БТИ)	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК-9
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения		_				_		,_	30	10		10	50	v	30		36							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	38					0 1 0 0				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.3.2	Биохимия продуктов брожения		3				2	12	12	30	10	U	10	30	O	36					98				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа		5				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56					1 0 5 1 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	>			ОХЭТ (ИТА)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-14
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений		3				3	108	108	34	10	30	U	54	U	30					45				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		678				7	252	252	126	0	126	0	126	0	129						0 0 2 0 0 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	0 2 0	36 U 0 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	56				1 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений		4				3	108	108	34	10	30	U	34	0	30				45					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56							100	0 47	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Раст	пределен	ие по ку	рсам				
		Pac		еление страм	ПО	O6 [,]	ъем		юд	гая)	,	Из них	,	C	PC	1	Iκ	ypc	II к	урс	III k	сурс	IV 1	курс]	MBIX
				•					пери	торн	-	из них	•	C	- C	ботг	1	2	3	4	5	6	7	8	g g	ций
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTbi	ния			2	Сві	вуди эта		ele .	1e	n	сий	и ра			I	Недель в	семестр	e			Кафедра	етен
	дисциплин	ены	TPI	прое	зада	20	Г	Всего	з СРС _г сессий	ая (а рабо	ии	орні ты	ескі гия	эстр	oao)	КТН	18	18	18	18	18	18	18	10	Ka	омп
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	M		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в неделі		и/ лаб. р еместре /			/ Часов С	СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Ы.Б.ДБ./.∠	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств																								БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков		7				2	72	72	36	18	18	0	36	0	38							0 0 0 0	>	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		,				2	12	12	30	10	10	U	30	U	36							98	1	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	58								2 3.6 0	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК- 5, ПК-11
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов		0				J	100	100	30	20	30	v	32	V	30								3. 8. 5	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК- 5, ПК-11
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции						2	100	100		20	26			0									2 3.6 0 2	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК- 11, ПК-14
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли		8				3	108	108	56	20	36	0	52	0	58								3.5	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК- 11, ПК-14
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков																						,		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК- 8, ПК-14
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств	7					5	180	144	72	36	36	0	72	36	77							2 2 0 0 2 3 3 6 3 5 3 6	1	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК- 8, ПК-14
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика и управление предприятием	5					4	144	108	54	36	0	18	54	36	59					2 0 1 36				ЭП (ИТА)	ОК-2, ПК-19
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика предприятия пищевой отрасли	3					4	144	100	34	30	0	16	34	30	39					54				ЭП (ВТИ)	ОК-2, ПК-19

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий						Pac	предел	ение по ку	урсам				
		Pa	спреде семе	ление страм	ПО	O6	ъем		топ	(ая)		Из ни:	v	C	PC	_		Ικ	урс	II ı	сурс	III	курс	IV	курс		MbIX
									пери	торн		из ни	X	C.	rc	работа		1	2	3	4	5	6	7	8	g Sa	изуе щий
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			KTbI	ания			013	Св	ауди ота		ые	ие	o	сий	за въ			1		Неделі	в семест	pe		_	Кафедра	етен
	диециили	жзамены	Зачеты	прое	е зад	20	М	Всего	з СРС в сессий	ная (раб	Лекции	бораторн работы	ческ	естр	д сес	актн		18	18	18	18	18	18	18	10	Ka	комп
		Экзаг	Зач	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	Š		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лек	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная		Часов	в недел			. раб./ пра ре / в сесси		/ Часов	СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)	29	34	3	8	207 - 216	216	7776	6732	3408	1214	1242	952	3324	1044	3617	7 25	5,9 434	24 432	25,9 434	24 4	32 23 414	4 26 468	3 26 468	8 26,2 242		
	% занятий лекционного типа от об- аудиторных занятий в целом по Бл		оличест	ва часо	ЭВ			по Ф	ГОС≤	50%	32.58																
БЛОК 2	Практики					15 - 27	15	10 н								10											
Б2.У	Учебная практика							2 н								2											
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		2				3	2 н								2			2 н							БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-9
Б2.П	Производственная практика		-	•				8 н								8				-	•		-	•		•	
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		4				3	2 н								2					2 н					БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК- 6, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-17, ПК-19, ПК-20
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа Вар		6				3	2 н								2							2 н			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									4 н	БТ (БТИ)	OIIK-1, OIIK-2, IIK-1, IIK-2, IIK-3, IIK-4, IIK- 5, IIK-6, IIK-9, IIK-11, IIK-12, 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-25,
БЛОК 3	Государственная итоговая ат	гтеста	ция			6-9	9									20											

										Ч	асы уч	небных	занят	ий					Раст	пределен	ие по ку	рсам				
		Pa	-	еление		Об	ъем		д	(кі							I	курс	Иκ	урс	III	курс	I	V курс		4bIX
			семе	страм					период	орня		Из ни:	X	C	PC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8		(ий
№ п/п	Наименование блоков и			ISI	ИИ			١,	m '~	идит		e	4)		ий	ı pac		1]	Недель в	з семестр	e	1	<u> </u>	Кафедра	гени
312 11/11	дисциплин	HE	39	роек ы)	адан	r)		Всего	СРС в	я (аў абод	и	рныы	СКИ 1Я	тре	ooec	тная	18	18	18	18	18	18	18	3 10	Каф	мпе
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ΦΓΟC	УП		Beero 6e3 CPC	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часон	в в недел			раб./ праг / в сесси		/ Часо	ов СРС (в		Перечень реализуемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Б3	Защита выпускной квалифи включая подготовку к проц процедуру защиты	едуре з	защит	гыи	ы,		9	6 н								20								6 н		OK-1, OK-2, OK-3, OK-4, OK-5, OK-6, OK-7, OK-8, OK-9, OIIK-1, OIIK-2, IIK-1, IIK-2, IIK-3, IIK-4, IIK-5, IIK-6, IIK-7, IIK-8, IIK-9, IIK-11, IIK-11, IIK-12, IIK-13, IIK-14, IIK-15, IIK-16, IIK-17, IIK-18, IIK-19, IIK-22, IIK-23, IIK-24, IIK-25, IIK-26, IIK-26, IIK-27
	ЭУЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без у м дисциплинам (модулям) по				туре і	240	240	7776	6732	3408	1214	1242	952	3324	1044	3647	50	48	50	48	46	52	52	50,4		
	пе дисциплины (модули) по ф	изичес	кой к	ульту	ре и			328	328	318	0	0	318	10	0	319	3,5	5,5	3	3	3,1	0	0	0		
Объем конт (включая ч физической	тактной работы обучающегос пасы по элективным дисципл й культуре и спорту)	инам (модуј	пям) п												3966										
Число часов	з учебных занятий в неделю ауд																25,9 3,4	24 5,4	25,9 2,9	24 2,9	23 3	26 0	26	0 26,2 0		
	ы (модули) по физической куль в учебных занятий СРС в недел	7.1																 		-			+			
	ы (модули) по физической куль																24,1 0,1	24 0,1	24,1 0,1	24 0,1	23 0,1	26 0	26	0 24,2 0		
Число курсо	овых проектов (работ)			3													0	0	0	0	0	1	1	1		
Число расче	етных заданий	1			8							<u> </u>					1	2	2	2	1	0	0			
Число экзам		29		1	1												4	4	4	4	4	4	4	1		
	ов (дисциплины + практики и элек (модули) по физической культуре и		34	+	9												5+1	5+2	5+1	4+2	4+1	4+1	4	3+1		

Базовая часть Блока 1 в з.е.	111	51.39 % от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	105	48.61 % от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	40	38.10 % 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)

0.74	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для
ОК-1	осознания социальной значимости своей деятельности
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
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 и управление предприятием
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика предприятия 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.ОД.1	Социология
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.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ОД.7	Микробиология
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.5	Математика
Б1.Б.8.2	Органическая химия
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
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.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.18	Пищевая химия
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
271 -	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и
ОК-7	профессиональной деятельности
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт
Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура
Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
F3	Зашита рыпускной крапификационной работы, рключая полготорку к процедуре защиты и процедуру защиты
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Б3 ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-9 Б1.В.ДВ.1.1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи
ОК-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология
Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык
Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее
ОК-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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
ОК-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение
ОК-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры
ОК-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов
Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения
ОК-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков
OK-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.Б.1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков Дегустационный анализ История
OK-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.Б.1 Б1.Б.6	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков Дегустационный анализ История Информатика
OK-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.Б.1 Б1.Б.6 Б1.Б.8.2	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков Дегустационный анализ История Информатика Органическая химия
OK-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.3 Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.Б.1 Б1.Б.6 Б1.Б.8.2 Б1.Б.18	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимические основы синтеза метаболитов Органическая занитков Дегустационный анализ История Информатика Органическая химия Пищевая химия
OK-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.З Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.Б.1 Б1.Б.6 Б1.Б.8.2 Б1.Б.18 Б2.У.1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков Дегустационный анализ История Информатика Органическая химия Пицевая химия Прицевая химия Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
OK-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.З Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.Б.6 Б1.Б.8.2 Б1.Б.18 Б2.У.1 Б2.П.1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков Детустационный анализ История Информатика Органическая химия Пищевая химия Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
OK-9 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.Б.З Б3 ОПК-1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.Б.1 Б1.Б.6 Б1.Б.8.2 Б1.Б.18 Б2.У.1	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Русский язык и культура речи Культурология Иностранный язык Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 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 Правоведение Основы информационной культуры Биохимические основы синтеза метаболитов Биохимия продуктов брожения Экспертиза напитков Дегустационный анализ История Информатика Органическая химия Пицевая химия 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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из
	растительного сырья
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.6	Экология
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования 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.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и
ПК-1	качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.1	Технология ферментных препаратов
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
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.Б.ДВ.11.2	Биохимия
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б1.Б.17	Тищевая микрооиология Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.Б.19 Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.21	
<u>Б1.Б.21</u> Б2.П.1	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.1 Б2.П.2	
	Научно-исследовательская работа
<u>Б2.П.3</u>	Преддипломная 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 продуктог
	питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)

Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б1.Б.11	Прикладная механика
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.13	Электротехника и электроника
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств
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-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
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
61.6.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.21 Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
Б2.П.2	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	для освоения профильных технологических дисциплин
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
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.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
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
	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.ОЛ.5	I Физическая и коллоилная химия
Б1.В.ОД.5 Б1.В.ОД.7	Физическая и коллоидная химия Микробиология
Б1.В.ОД.7	Микробиология

Б. В. Д. В Вохамическое сконов синтем метабонием		
18.18.8.1 18.00	Б1.В.ДВ.3.1	Биохимические основы синтеза метаболитов
18.18.18.6.2 Кинии природиля органических соединений		Биохимия продуктов брожения
Б. В.	Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
Б. В. Д.В. 7.2 Техновитическое использование вторечных ресурсов бродильных производств Б. В. В.Д.В. 9.2 Техновлити дестигация предприятиях отпеления Б. В. В.Д.В. 10.2 Методы испедация использование в потектов продукции Б. В. В. В. 10.3 Министрация испедация и предприятиях отпельной продукции Б. В. Б. 7 Физика Б. В. Б. 7 Физика Б. В. Б. 8 Оприятической кимии Б. В. 5.2 Органической кимии Б. В. Б. 11 Прикламия межаника Б. В. Б. 13 Электротектива и электрочния Б. В. Б. 13 Маликовом инферациация и опекта предоктивных продуктов Б. В. Б. 16 Ирискамия микробновогов Б. В. Б. 17 Прикламия межаника Б. В. Б. 18 Маликовом общой и искупациация и опекта процеской камента пишеных продуктов Б. В. Б. 16 Ирискем и атварати типерам притискупа и предесси дата процеской камента притискупа притискупа и предесси дата притискупа и и предесси дата предесси дата процеской притиску в притиску в притискупа и предесси дата процеской притискупа и предесси дата процеской притискупа и и и и и и и и и и и и и и и и и и и	Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений
Б. 18. 18.	Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот
Б. 18. 18.	Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств
Б. В.	Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б. В.	Б1.В.ДВ.9.2	
Б. 18. 18. 18. 10. 2 Оняно-химические и биотехнолитические основа отрасли Б. 16. 5 Ангематика Б. 16. 5 Оняна Б. 16. 8 Основа общей и неортанической химии Б. 16. 8 Органическая химия Б. 16. 8 Органическая химия Б. 16. 18. 2 Органическая химия Б. 16. 18 Органическая химия Б. 16. 19 Органическая химия Б. 16. 10 Органическая химия Б. 16. 11 Прикладия механика Б. 16. 11 Прикладия механика Б. 16. 13 Органическае пребава Б. 16. 15 Органическае пребава Б. 16. 16 Процессы и аппараты иншевых продуктов иншевых продуктов Б. 16. 16 Процессы и аппараты иншевых производства Б. 16. 16 Процессы и аппараты иншевых производства Б. 16. 17 Пристика и получению префессиональных умений и опыта профессиональной деятельного съръв Б. 16. 17 Пристика и получению префессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (и том числе технологическая практика Б. 16. 10 Прединизоная приктика Б. 16. 10 Прединизоная приктика Б. 16. 10 Прединизоная приктика Б. 16. 10 Органическае пребава Б. 16. 10 Прединизоная приктика Б. 16. 10 Прединизон		
61.6.5 Магематика 6.16.8.1 Основа общей и неорганической химии 6.16.8.1 Основа общей и неорганической химии 6.16.8.2 Органическая химия 6.16.8.1 Приведная межаника 6.16.1.1 Приведная межаника 6.16.1.1 Приведная межаника 6.16.1.2 Тепле и хадотствика 6.16.1.3 Электротехинка и засктроника 6.16.1.5 Медико-биологические гребования и санитарные нормы качества пищевых продуктов 6.16.1.5 Приведная межаника 6.16.1.5 Приведная межаника 6.16.1.5 Приведная межаника 6.16.1.5 Приведная напраты иниценах производек 6.16.1.5 Приведная напраты иниценах производек 6.16.1.5 Приведная напраты иниценах производек 6.16.1 Приведная по получению профессиональный деятельного сырья 6.16.2 Технологические дебаки и улучшитель двя продуктов питания из растительного сырья 6.16.1 Практика по получению профессиональный деятельноги (к том числе технологическая практика) 6.16.1 Практика по получению профессиональный деятельноги (к том числе технологическая практика) 6.16.1 Практика по получению профессиональных умений и спыта профессиональной деятельного (к том числе технологическая практика) 6.16.1 Практика по получению профессиональный деятельного (к том числе технологическая практика) 7.16.2 Предилаюмная практика 7.16.3 Предилаюмная практика 8.16.1 Практика по получению профессиональной деятельноги (к том числе технологическая практика 8.16.1 Практика по получению профессиональной деятельноги (к том числе технологическая практика 8.16.1 Практика по получению профессиональной деятельноги (к том числе технологическая практика 8.16.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельноги (к том числе технологическая практика) 8.16.1 Практика по получению профессиональной деятельноги (к том числе технологическая практика) 8.16.1 Практика по получению профессиональной деятельного цальна принедели и информационной технологическам линиями (процес		
Б. Б. Б. Т. Откова общей и пеортацической химии		
Б.15.8.1 Основы общей и пеортацитеской химии		Физика
Б.1.Б.8.2 Б.1.Б.1 Пригладия механика		
Б1 Б9		
Б. Б. Б. Б. Б. Б. Б. Б.		
Б.	1 11	
Б.Б.Б.13 Электротехника и электроника Б.Б.Б.15 Медико-биологические требования и санитариме нормы качества пищевых продуктов Б.Б.Б.16 Процесси и аппараты пищевых производств Б.Б.Б.17 Пищевая микробиология Б.Б.Б.17 Пищевая микробиология Б.Б.Б.20 Введение в текнологию продуктов питания Б.Б.Б.21 Технологические добавки и улучщители для производства продуктов питания из растигального цырка Б.Б.Б.21 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Б.Б.Б.12 Научно-исследовательская работа Преддилизомияя практика Б.Б.Б.21 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Преддилизомияя извизика Способностью использовать информационные технологиче для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырка Способностью использовать информационные технологиче для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырка Б.Б.Б.6 Информационной культуры Инженерная и компьютерная графика Б.Б.Б.6 Информационной культуры Б.Б.Б.6 Информационной культуры Б.Б.Б.2 Научно-исследовательская работа Б.Б.Б.2 Научно-исследовательская работа Б.Б.Б.2 Научно-исследовательская работа Б.Б.Б.2 Научно-исследовательская работа Предпильомная практика Б.Б.Б.2 Анучно-исследовательская работа Предпильомная практика Б.Б.Б.2 Научно-исследовательская работы, включая подтотовку к процедуре защиты и процедуру защиты Процедуру за		
Б.Б. Б.Б. Б.Б. Б.Б. Б.Б.Б. Б.Б.Б.Б. Б.		
Б1.Б.16 Процессы и аппараты пишевых производств		
Б.1.Б.17 Пишевая микробиология		
Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания		
Б.1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		
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 Предилломияя практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
Б2.П.2 Научно-исследовательская работа		
Б2.П.3 Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
Вашита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты и производству продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ОД.3 Основы информационной культуры		
ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ОД.3 Основы информационной культуры Б1.Б.6 Информатика Б1.Б.10 Инженерная и компьютерная графика 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 Преддипломияа практика Б3 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты технологии пищевых производств из растительного сырья способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологи пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
Б1.В.ОД.3 Основы информационной культуры Б1.Б.6 Информатика Б1.Б.10 Инженерная и компьютерная графика 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	b3	
Б1.В.ОД.3 Основы информационной культуры	ПК-6	
Б1.Б.6 Информатика Б1.Б.10 Инженерная и компьютерная графика 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-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
Б1.Б.10 Инженерная и компьютерная графика 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 к квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты пк-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
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 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологи и пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
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-7 Способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 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 Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
БЗ Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.Д.В.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.Д.В.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Б2.П.3	
Технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
технологии пищевых производств из растительного сырья Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	THE T	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения
Б1.В.ОД.5 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	11K-/	технологии пищевых производств из растительного сырья
Б1.В.ОД.8 Технология отрасли Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Б1.В.ОД.5	
Б1.В.ДВ.8.1 Экспертиза напитков Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
Б1.В.ДВ.8.2 Дегустационный анализ Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
20 Summin Dainy vinion Robinspinian in process, Bone in nogrotobily is inported by Summin in proceeding Summin in		
		- Summing Some Summer Commenter proof of the notion of the notion of the new summer

ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия
Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли
Б1.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
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.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые
ПК-9	предприятия отрасли
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
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.20	Введение в технологию продуктов питания
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
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного
Б1.В.ОД.10	подразделения
Б1.В.ОД.10 Б1.Б.22	Проектирование предприятий отрасли
	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23 Б3	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	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	Технология ферментных препаратов
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.10.2	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Технология отрасли Безопасность жизнедеятельности Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Технология отрасли Безопасность жизнедеятельности Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
Технология отрасли Безопасность жизнедеятельности Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
Безопасность жизнедеятельности Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике
Основы информационной культуры
Основы научных исследований
Применение инновационных технологий в научной работе
Иностранный язык
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Научно-исследовательская работа
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты
исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Физическая и коллоидная химия
Технология отрасли
Физико-химические методы анализа
Методы исследования органических соединений
Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Технология безалкогольных напитков
Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
Математика
Физика
Основы общей и неорганической химии
Органическая химия
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Научно-исследовательская работа
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное
производство
Технология отрасли
Процессы и аппараты пищевых производств
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Научно-исследовательская работа

Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов
ПК-16	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.Б.5	Математика
Б1.Б.6	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
	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.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	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
	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и
ПК-18	предлагать новые конкурентоспособные продукты
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
61.6.20	Введение в технологию продуктов питания
Б2.П.3	Преддипломная практика
F3	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 и управление предприятием
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика предприятия 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
	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации
ПК-20	существующих производств и производственных участков
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.4	Экономика
Б1.Б.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
63	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела,
лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
Экология
Безопасность жизнедеятельности
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и
предпринимательской деятельности
Правоведение
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного
сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
Технология отрасли
Проектирование предприятий отрасли
Инженерная и компьютерная графика
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Проектирование предприятий отрасли
Экспертиза напитков
Дегустационный анализ
Инженерная и компьютерная графика
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
Проектирование предприятий отрасли
Экономика
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых
предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Проектирование предприятий отрасли
Основы научных исследований
Применение инновационных технологий в научной работе
Инженерная и компьютерная графика
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков
производства продуктов питания из растительного сырья
Технологическое оборудование
Проектирование предприятий отрасли
Процессы и аппараты пищевых производств (проект)

Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты