Министерство образования и науки Российской Федерации Бийский технологический институт (филиал)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 💋

«02 » сентеоре 2016 г.

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 2013 по 2013 годов приема

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

### СОГЛАСОВАНО

**УТВЕРЖДАЮ** 

pektop

ичебре 2016 г

М.А. Ленский

Руководитель УГНС
«31 » августа 2016 г. Севодин В.П.
И.о. декана ТФ
«31 » августа 2016 г. Севодин В.П.
Зав. кафедрой
«31 » августа 2016 г. Кошелев Ю.А.

Первый зам. директора по УР «ОТ» Семперы 2016 г.

\_\_\_\_ Харитонов В.А.

Начальник ОУРиМКО

«01» centre pe 2016 r.

**7**7 / Тушкина Т.М.

Руководитель ООП, разработчик РУП

«30» <u>авгусяя</u> 201<u>6</u>г. <u>Ла</u> Каменская Е.П.

## 1. Календарный учебный график

К	(	сент	гябр	ЭЬ	29 IX	ОН	стяб	рь	27 X		ноя	ібрі			дек	абрі	5	29 XII	я	нва	рь	26 I	фе	евра	ЛЬ	23 II		мар	ΣT		30 III	ап	рель	2′ IV		]	май			ИН	ЮНЬ	,	29 VI	1	июл	ΙЬ	27 VII		авг	уст	
P C	1 7	8 14	15 21	22 28	5 X	6 12	13 19	20 26	2 XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	4 I	5 11	12 18	19 25	1 II	2 8	9 15	16 22	1 III	2 8	9 15	16 22	23 29	5 IV	6 12	13 2 19 2	0 3 6 V	10	1	1 18 7 24	25	1 7	8 14	15 21	22 28	5 VII	6 12	13 19	20 26	2 VIII	3	10 16	17 2/ 23 3	4 1
I																			=	:	:	:	=																		:	:	:	О	О	=	=	=	=	= =	=
II																			Ш	:	:	:	=																		•	:	:	X	X	=	=	=	=	= =	=
III																			Ш	:	:	:	=																		•	:	:	X	X	=	=	=	=	= =	=
IV																			=	:	:	:	=											: X	. I X	Σ Σ	X	_//	//	//	//	//	//	=	=	=	=	=	=	= =	=

Обозначения:	- Теоретическое обучение	: - Экзаменационная сессия	= - Каникулы
	* - Неделя отсутствует	О - Учебная практика	Н - Научно-исследовательская работа
	X - Производственная практика	// - Государственная итоговая аттестация	•

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

К		ретичес: обучени		Экзаме	национная	і сессия	Учебі	ные прак	гики	_	изводстве практики		исследо	Научно- вательска	ія работа	нная естация		Каникуль	Ы		программы, эмый за один ай год, в з.е.
y p c	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр	Всего	1 семестр	2 семестр Всего Всего Всего Всего Семестр Семестр Всего Всего Всего Всего Всего					1 семестр	2 семестр	Всего	Всего	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	2	8	10	52	60
<b>BCEI</b>	O	•	136			22		•	2		•	8			0	6		•	34	208	240

## 3. План учебного процесса

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Раст	ределен	ие по ку	рсам				
		Pac		ление : страм	по	Объ	ьем		год	(ая)		Из них	7	C	PC		II	сурс	II к	ypc	III H	курс	IV	курс		MBIX
									пери	торн		из ни		C.	rc	работа	1	2	3	4	5	6	7	8	28	изуе
№ п/п	Наименование блоков и дисциплин			жты	ания			Всего	з СРС в сессий	ауди ота		ые	ие	o	сий	ая ра			I	Недель в	семестр	е	1		Кафедра	реал
	диодинии	жзамены	Зачеты	трое оты)	е зад	ФГОС	М	Вс	ecc cecc	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	ΙΦ	S.		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лек	Лабораторные работы	Практические занятия	В сем	В период сессий	Контактная	Часог	в в недел			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
БЛОК 1	дисциплины (модули)	)																								
Б1	Базовая часть					99 - 111	111	3996	3348	1710	576	558	576	1638	648	1817										
Б1.Б.1	История	1					4	144	108	54	18	0	36	54	36	58	1 0 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	95							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 34 36							СГД (БТИ)	OK-1, OK-4
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	123				8	288	252	126	0	0	126	126	36	132	0 0 0	2 7 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 2 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 54 36						ЭП (БТИ)	OK-2
Б1.Б.5	Математика	12	3		1		10	360	288	144	54	0	90	144	72	156	100	24 30 0 0 2 2 54 36	1 0 1 1 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 2	34 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	121	1 1 1 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2							ЕНД (БТИ)	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
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика		2Д				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56		1 1 1 2 4 5							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 2 1 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						АТТМ (БТИ)	ПК-2, ПК-5

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Раст	іределен	ие по ку	рсам				
		Pa		еление страм	по	06	ъем		то	ая)		**			D.C.		Iκ	урс	II к	урс	III H	сурс	IV	курс		MBIX
			COMO	Страм					в период й	нdо		Из ни:	K	C.	PC	ота	1	2	3	4	5	6	7	8	Ī	ізуе]
№ п/п	Наименование блоков и			191	ВИН			٥	Звп IЙ	/дит га		e	စ		ий	т рас			I	Недель в	семестр	e	1	I	Кафедра	тенп
J 12 11/11	дисциплин	ЭНРІ	<u> 1</u> 9	роек ъі)	задағ	၁		Всего	CPC	я (a) рабо	ии	рны	эски ия	стре	၁၁ခ၁	тная	18	18	18	18	18	18	18	10	Каф	иь р
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ΦΓΟC	УП		Всего без СРС в 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.Б.12	Тепло- и хладотехника		5				3	108	108	54	18	18	18	54	0	56					1 1 1 54 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 1 54 36			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 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 54 36				ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5
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
Б1.Б.18	Пищевая химия		4				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56				1 2 0 54 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
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 5 0 7 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-5

		_								Ча	асы уч	іебных	занят	ий					Раст	іределен	ие по ку	рсам				
		Pac		ление страм	по	Oố:	ьем		то	ая)		14	_	C	PC		Iκ	ypc	II ĸ	ypc	III B	сурс	IV I	сурс		MbIX
			00.110	o i puili					іери	юрн		Из них		C	PC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	a	ций
№ п/п	Наименование блоков и			ТЫ	ния			٥	CBI 1Й	удил та		ē	e		ий	я ра			l	Недель в	семестр	e			Кафедра	тен
	дисциплин	HPI	19	роев ът)	задаі	Ü		Всего	з СРС в сессий	и (а рабо	ии	рнь	ески	стре	oec	стна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kad	нь р
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	VII		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов	в недел			раб./ прак / в сессии		/ 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.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 54 36					БТ (БТИ)	ПК-7, ПК-10, ПК-22
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		13				2	72	72	72	18	0	54	0	0	73	0 7 0		1 0 1 0						СГД (БТИ)	OK-7
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии	1					6	216	180	90	36	36	18	90	36	95	2 2 1 0 3 3 6								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 1 1 36						БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-5, ПК-14
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		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38		1 0 1 36 0	2						СГД (БТИ)	OK-4, OK-5
Б1.В.ОД.2	Правоведение		2				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38		1 0 1 1 0 1 0 0							СГД (БТИ)	ОК-6, ОПК-1
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры		3				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38			1 0 1 1 0 36						БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, 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 77 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 7 7 9	1 2 0 54 36				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

										Ча	асы уч	ебных	занят	ий					Раст	пределен	ие по ку	рсам				
		Pac	преде семес	ление	по	O6	ьем		ро	ая)		T.J		CI	)C		Ικ	урс	II к	сурс	III 1	курс	IV 1	курс		MbIX
			COME	грам					гери	ндол		Из них		Cl	<i>.</i> C	работа	1	2	3	4	5	6	7	8	a	изуе: ций
№ п/п	Наименование блоков и			сты	ния			2	Сві	уди та		ıe	e		ж	я ра			I	Недель в	семестр	e			Кафедра	тен
	дисциплин	эны	[FI	гроен гы)	зада	ي ي		Всего	з СРС в сессий	ы (а рабо	ии	рнь	ески	стре	າວອວ	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kaḍ	эмпе
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УП		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная	Часов	в недели		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.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 90 36	2 2 1 90 36	4 3.6 2 84 36	БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, 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 72 36			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 72 36		БТ (БТИ)	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				36 0					ОХЭТ (ИТА)	ПК-8
Б1.В.ОД.12	Химия отрасли	6	5				8	288	252	126	36	72	18	126	36	133					1 2 0 2	1 2 1 1 77 36	1		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						0 0 2 36 0			ТГВ ПАХТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-27
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		1				3	108	108	54	18	0	36	54	0	56	2 2 0 0								СГД (БТИ)	OK-3, OK-9
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология		1				3	108	108	54	10	U	30	54	U	30	7								СГД (БТИ)	OK-4, OK-5
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология		1				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38	100								СГД (БТИ)	OK-3, OK-4, OK-5
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения		1				2	12	12	30	10	U	10	30	U	30	3,4								СГД (БТИ)	OK-3, OK-4, OK-5

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Расп	ределен	ие по ку	рсам				
		Pa		еление : страм	по	Об	ъем		то	(ая)		Из них		C	PC	_	Ικ	урс	Пκ	ypc	Ш	курс	IV	курс		MBIX
				P					идэг	горн		из них	ζ.	C	PC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	a	ций
№ п/п	Наименование блоков и			KTbI	ния			2	Сви	уди та		ıe	16	0	сий	я ра			I	Недель в	семестр	e			Кафедра	этен
	дисциплин	ены	191	проет ты)	зада	2	_	Всего	з СРС <sub>г</sub> сессий	ая (а рабс	ии	орнь	ески	стре	cec	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kac	омпо
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	М		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 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
BLB //B3 L	Биохимические основы синтеза метаболитов		5				2	72	72	36	18	0	18	36	0	38					1000				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
D1.D./JD.3.2	Биохимия продуктов брожения		3				2	12	12	30	10	U	10	30	U	36					98				БТ (БТИ)	ОПК-1, ПК-4, ПК-5
Ы.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа		5				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56					1. 0 2. 1. 0 4. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0				ОХЭТ (ИТА)	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-8
Ы.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений		3				J	100	100	34	10	30	Ů	34	Ů	30					45				БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-2, ПК-14
	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 7 7 8	36 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				25					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
	Химия природных органических соединений		4				3	100	108	34	10	30	U	54	U	30				1 2 0 0					БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-5
Б1.В.ДВ.7.1	Технология производства пищевых органических кислот																								БТ (БТИ)	ОПК-2, ПК-4, ПК-5
ы.в.дв./.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств		7				3	108	108	54	18	36	0	54	0	56							1 2 0 0	1	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							1 0 0 35 0	2	БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК- 6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий				Pa	спредел	ение по ку	рсам				
		Pa	-	еление естрам	ПО	06	бъем		од	(вв)		И.,		C	PC		І курс	]	І курс	III I	сурс	IV	курс		MbIX
			000	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					в период й	ндол		Из них			PC	бота	1 2	2 3	4	5	6	7	8	a	ций
№ п/п	Наименование блоков и			сты	ния			2	СРС в г ссий	уди та		ıe	re		зий	я ра			Недель	в семестр	e			Кафедра	стен
	дисциплин	ены	<u>19</u>	троен гы)	зада	S S		Всего	CP(	ы (а рабо	ии	эрнь ты	ески	стре	oec	ктна	18 1	8 18	18	18	18	18	10	Kad	д энис
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	УШ		Bcero 6e3 CPC ceccni	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часов в не	делю (лек		раб./ прав е / 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 1	9 20	21	22	23	24	25	26	27
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ																							БТ (БТИ)	ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК- 6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-24
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на																							БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-11
	предприятиях отрасли		8				3	108	108	56	20	36	0	52	0	58							3.6		
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов																						V	БТ (БТИ)	ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК- 27
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции																						5	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							3.6	БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-4
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 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		БТ (БТИ)	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК- 8, ПК-14
Б1.В.ДВ.12.1	Экономика и управление предприятием	-					4	144	100	<i>5.</i> 1	26	0	10	5.4	26	50				2 0 1 36				ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19
Б1.В.ДВ.12.2	Экономика предприятия пищевой отрасли	5					4	144	108	54	36	0	18	54	36	59				2 7 75				ЭП (БТИ)	ОК-2, ПК-19
Б1.В.ДВ.13	Элективные дисциплины (мод культуре и спорту	ули) п	о физі	ической	Í			328	328	328	0	0	328	0	0	329	,	•	,	•	ī	ı			
Б1.В.ДВ.13.1	Прикладная физическая культура	=	1234					328	328	328	0	0	328	0	0	329	0 0 3.56 0 0 0	.56 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0				СГД (БТИ)	OK-7
Б1.В.ДВ.13.2	Физическое воспитание										*						3	5 0	0 0	0				СГД (БТИ)	OK-7

										Ч	асы уч	іебных	занят	ий					Pac	пределег	ние по ку	рсам				
		Pa		еление страм	по	O6	ьем		топ	(ва)		Из ни:	,	C	PC		Ιı	курс	II	курс	III ı	сурс	IV	курс		MBIX
				- P					тери	горн		из ни	•	C	rc	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	a	ций
№ п/п	Наименование блоков и			KTbI	кин			2	Сви	уди та		ıe	16	0	сий	я ра				Недель і	в семестр	e			Кафедра	этен
	дисциплин	ены	IFI	проет	зада	O O	_	Всего	з СРС в сессий	ая (а рабс	ии	энфс	ески	стре	cec	ктна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kac	омпо
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные задания	ФГОС	М		Всего без СРС в период сессий	Контактная (аудиторная) работа	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная работа	Часо	в в неде	елю (лекц		раб./ 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
	ИТОГО ПО БЛОКУ 1 (без учета часов по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)	29	34	3	7	207 - 216	216	7776	6732	3412	1214	1242	956	3320	1044	3619	26 432	2 24 4:	32 26 432	2 24 432	2 23 414	26 468	26 468	3 26,2 242		
	% занятий лекционного типа от об аудиторных занятий в целом по Б		оличес	гва часо	В			по Ф	ГОС≤	50%	32.46															
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	0	2				3	2 н								2		2 н							БТ (БТИ)	ОК-5, ОПК-1, ПК-9
Б2.П	Производственная практика							8 н								8		-		-	-		•	-	•	
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной Вад деятельности (в том числе технологическая практика)	p	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
	Научно-исследовательская работа Вар	p	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	o	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-27
БЛОК 3	Государственная итоговая а	ттеста	ция			6-9	9									20	_				-					
Б3	Защита выпускной квалифі	икацис	онной	работі	ы		9	6 н								20								6 н		OIIK-1, OIIK-2, IIK-1, IIK-2, IIK-3, IIK-4, IIK-5, S, IIK-6, IIK-7, IIK-8, 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-27, IIK-26,

										Ч	асы уч	ебных	занят	ий					Расп	ределен	ие по к	урсам				
		Pa	•	еление естрам	ПО	Об	ъем		то	ая)		**			n.c.		Iı	курс	II к	ypc	III	курс	IV	курс		MBIX
			CCMC	Страм					в период í	нdo.		Из ни:	X	C	PC	бота	1	2	3	4	5	6	7	8	æ	ализуе) енций
№ п/п	Наименование блоков и			TbI	ния			٥		(аудиторная) бота		ē	e		ий	pa			I	Недель в	семест	pe			dfrac	еали
7.2.3.3	дисциплин	HE	<u>14</u>	роек	задания	C		Всего	СРС в сесий	гая (ауди работа	ии	phtb.	ески	стре	oecc	стна	18	18	18	18	18	18	18	10	Kaḍ	чень рез
		Экзаме	Зачеты	Курсовые проекты (работы)	Расчетные	ФГОС	М		Всего без СРС сесси	Контактная ра	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессий	Контактная	Часо	в в недел	ію (лекци со	и/ лаб. р еместре			/ 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
	УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (без уч и дисциплинам (модулям) по				туре и	240	240	7776	6732	3412	1214	1242	956	3320	1044	3649	50	48	50	48	46	52	52	50,4		
спорту	е дисциплины (модули) по фі							328	328	328	0	0	328	0	0	329	3,6	5,6	3,6	5,6	0	0	0	0		
(включая ча физической	актной работы обучающегос асы по элективным дисциплі культуре и спорту)	инам (	(моду.	пям) п												3978										
	учебных занятий в неделю ауд (модули) по физической культ																26 3,6	5 24 5,6	5 26 3,6	24 5,6	23 0	26 0	26 0	26,2 0		
Число часов	учебных занятий СРС в недели (модули) по физической культ	ю / Эл	іектив	ные													24 0	24 0	24 0	24 0	23 0	26 0	26 0	24,2 0		
	вых проектов (работ)	<i>-</i> 1		3													0	0	0	0	0	1	1	1		
Число расче	гных заданий				7												2	1	2	1	1	0	0	0		
Число экзам		29															4	4	4	4	4	4	4	1		
	ов (дисциплины + практики и элект модули) по физической культуре и	гивные	34	+	8												5+1	5+2	5+1	4+2	4	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)

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
Б1.Б.4	Экономика
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
, ,	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и
ОК-3	межкультурного взаимодействия
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.2.1	Социальная психология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы делового общения
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б1.В.ОД.1	Социология
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
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
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
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ОД.7	Микробиология
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

Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
Б1.Б.18	Пищевая химия
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
	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
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и
ОК-9	межкультурного взаимодействия
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.В.ДВ.1.1	Русский язык и культура речи
, ,	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее
ОПК-1	в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Б1.Б.1	История
Б1.Б.6	Информатика
Б1.Б.8.2	Органическая химия
Б1.Б.18	Пищевая химия
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
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
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	Государственная итоговая аттестация
OHIC 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из
ОПК-2	растительного сырья
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
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.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
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
	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.Б.9	Биохимия
61.6.7 61.6.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.17 Б1.Б.17	Пищевая микробиология
51.5.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
51.5.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
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.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
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	Государственная итоговая аттестация
HIC 2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов
ПК-2	питания из растительного сырья
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
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.4	
Б1.В.ОД.4 Б1.В.ДВ.4.1	Аналитическая химия
Ы.В.ДВ.4.1	Физико-химические методы анализа

Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
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
Б2.11.5 Б3	Государственная итоговая аттестация
B3	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-4	для освоения профильных технологических дисциплин
Б1.Б.20	
Б1.В.ОД.8	Введение в технологию продуктов питания
	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.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
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	Государственная итоговая аттестация
DJ	
DJ	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,
ПК-5	
-	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,
-	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических,
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика
ПК-5 Б1.Б.5 Б1.Б.7	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика  Физика
ПК-5 Б1.Б.5 Б1.Б.7 Б1.Б.8.1	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика  Физика Основы общей и неорганической химии
ПК-5 Б1.Б.5 Б1.Б.7 Б1.Б.8.1 Б1.Б.8.2	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия
ПК-5  Б1.Б.5  Б1.Б.7  Б1.Б.8.1  Б1.Б.8.2  Б1.Б.9	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика  Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия
61.6.5 61.6.7 61.6.8.1 61.6.8.2 61.6.9 61.6.11 61.6.12	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика
Б1.Б.5 Б1.Б.7 Б1.Б.8.1 Б1.Б.8.2 Б1.Б.9 Б1.Б.11	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника
61.6.5 61.6.7 61.6.8.1 61.6.8.2 61.6.9 61.6.11 61.6.12 61.6.13 61.6.15	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
61.6.5 61.6.7 61.6.8.1 61.6.8.2 61.6.9 61.6.11 61.6.12 61.6.13	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств
61.6.5 61.6.7 61.6.8.1 61.6.8.2 61.6.9 61.6.11 61.6.12 61.6.13 61.6.15 61.6.16	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
61.6.5 61.6.7 61.6.8.1 61.6.8.2 61.6.9 61.6.11 61.6.12 61.6.13 61.6.15 61.6.15	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Пищевая микробиология Введение в технологию продуктов питания
61.6.5 61.6.7 61.6.8.1 61.6.8.2 61.6.9 61.6.11 61.6.12 61.6.13 61.6.15 61.6.16 61.6.17 61.6.20	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Пищевая микробиология
Б1.Б.5 Б1.Б.7 Б1.Б.8.1 Б1.Б.8.2 Б1.Б.9 Б1.Б.11 Б1.Б.12 Б1.Б.13 Б1.Б.15 Б1.Б.16 Б1.Б.16 Б1.Б.17 Б1.Б.20 Б1.Б.21 Б1.В.21 Б1.В.0Д.5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Пищевая микробиология Введение в технологию продуктов питания Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.5 Б1.Б.7 Б1.Б.8.1 Б1.Б.8.2 Б1.Б.9 Б1.Б.11 Б1.Б.12 Б1.Б.13 Б1.Б.15 Б1.Б.15 Б1.Б.16 Б1.Б.16 Б1.Б.17 Б1.Б.20 Б1.Б.21 Б1.В.21 Б1.В.21 Б1.В.0Д.5 Б1.В.ОД.7	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Пищевая микробиология Введение в технологию продуктов питания Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Физическая и коллоидная химия Микробиология
Б1.Б.5         Б1.Б.7         Б1.Б.8.1         Б1.Б.8.2         Б1.Б.9         Б1.Б.11         Б1.Б.12         Б1.Б.13         Б1.Б.15         Б1.Б.16         Б1.Б.17         Б1.Б.20         Б1.Б.21         Б1.В.ОД.5         Б1.В.ОД.7         Б1.В.ОД.7         Б1.В.ОД.12	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Пищевая микробиология Введение в технологию продуктов питания Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Физическая и коллоидная химия Микробиология Химия отрасли
Б1.Б.5         Б1.Б.7         Б1.Б.8.1         Б1.Б.8.2         Б1.Б.9         Б1.Б.11         Б1.Б.12         Б1.Б.13         Б1.Б.15         Б1.Б.16         Б1.Б.17         Б1.Б.20         Б1.Б.21         Б1.В.ОД.5         Б1.В.ОД.7         Б1.В.ОД.7         Б1.В.ОД.12         Б1.В.ОД.13	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Пищевая микробиология Введение в технологию продуктов питания Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Физическая и коллондная химия Микробиология Химия отрасли Процессы и аппараты пищевых производст (проект)
Б1.Б.5         Б1.Б.7         Б1.Б.8.1         Б1.Б.8.2         Б1.Б.9         Б1.Б.11         Б1.Б.12         Б1.Б.13         Б1.Б.15         Б1.Б.16         Б1.Б.17         Б1.Б.20         Б1.Б.21         Б1.В.ОД.5         Б1.В.ОД.7         Б1.В.ОД.7         Б1.В.ОД.12	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  Математика Физика Основы общей и неорганической химии Органическая химия Биохимия Прикладная механика Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Пищевая микробиология Введение в технологию продуктов питания Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Физическая и коллоидная химия Микробиология Химия отрасли

Б1.В.ДВ.6.1	Биоорганическая химия
Б1.В.ДВ.6.2	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.0.2	Технология производства пищевых органических кислот
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое использование вторичных ресурсов бродильных производств
Б1.В.ДВ.7.2	Технология ферментных препаратов
Б1.В.ДВ.7.2 Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.Б.дБ.10.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умении и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)  Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.11.3	Государственная итоговая аттестация
	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из
ПК-6	
F1 F (	растительного сырья
Б1.Б.6	Информатика
51.5.10	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	Государственная итоговая аттестация
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения
11K-7	технологии пищевых производств из растительного сырья
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
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.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б3	Государственная итоговая аттестация
пис о	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной
ПК-8	документации и потребностями рынка
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
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.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
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б3	Государственная итоговая аттестация
	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые
ПК-9	предприятия отрасли
	предприятия отрасли

Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
62.V.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	Государственная итоговая аттестация
	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного
ПК-10	подразделения
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.7.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.Б.ДБ.10.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б2.11.5	Государственная итоговая аттестация
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
Б1.Б.14 Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности  Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.13 Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	
Б2.11.5	Преддипломная практика
В3	
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Б1.Б.3	Иностранный язык  ———————————————————————————————————
Б1.В.ОД.3	Основы информационной культуры
Б1.В.ДВ.5.1	Основы информационной культуры Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.1	Применение инновационных технологий в научной работе
Б1.Б.ДВ.3.2	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
Б2.11.5 Б3	Государственная итоговая аттестация
В3	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты
ПК-14	
F1 F 5	исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Б1.Б.5	Математика
51.5.7	Физика
51.5.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.8.2 Б1.Б.19	Органическая химия
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования органических соединений

Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.11.1	Технология безалкогольных напитков
Б1.В.ДВ.11.2	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
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	Государственная итоговая аттестация
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное
71 7 0 7 0	производство
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
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	Государственная итоговая аттестация
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов
111X-10	питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	Информатика
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при
ПК-17	производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.5	Математика
51.5.6	Информатика
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
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	Государственная итоговая аттестация
_	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и
ПК-18	предлагать новые конкурентоспособные продукты
Г1 В ОП 0	
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
	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.12.2	Экономика предприятия пищевой отрасли
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
	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
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела,
ПК-21	лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и
ПК-22	предпринимательской деятельности
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного
ПК-23	сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ОД.8	Технология отрасли
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;
ПК-24	участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза напитков
Б1.В.ДВ.8.2	Дегустационный анализ
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых
11K-20	предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.5.2	Применение инновационных технологий в научной работе
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация

ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ОД.9	Технологическое оборудование
Б1.В.ОД.10	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ОД.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)
Б1.В.ДВ.9.2	Технология ферментных препаратов
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация