

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный государственный аграрный университет"
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 02 от 18.10.2021

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник УОУП

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

Тихончук П.В.

10 2021 г.

/ Крохмаль Л.А./

/ Худолеева Н.Н./

/ Колесникова Т.П./

/ Осипенко Е.Ю./

/ Решетник Е.И./

[illegible]

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|---|
| B1 | Дисциплины (модули) | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 |
| B1.O | Обязательная часть | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 |
| B1.O.01 | История (история России, всеобщая история) | УК-5 |
| B1.O.02 | Культура речи и деловое общение | УК-4 |
| B1.O.03 | Иностранный язык | УК-4 |
| B1.O.04 | Математика | УК-1 |
| B1.O.05 | Физика | УК-1 |
| B1.O.06 | Химия | УК-1 |
| B1.O.07 | Физическая культура и спорт | УК-7 |
| B1.O.08 | Информатика | УК-1 |
| B1.O.09 | Философия | УК-5 |
| B1.O.10 | Правоведение | УК-2; УК-11 |
| B1.O.11 | Психология | УК-3; УК-9 |
| B1.O.12 | Экономика и основы финансовой грамотности | УК-10 |
| B1.O.13 | Безопасность жизнедеятельности | УК-8 |
| B1.O.14 | Менеджмент и маркетинг | УК-3; УК-6 |
| B1.O.15 | Цифровые технологии в профессиональной деятельности | ОПК-1 |
| B1.O.16 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | ОПК-2 |
| B1.O.17 | Биохимия | ОПК-2 |
| B1.O.18 | Инженерная графика | ОПК-3 |
| B1.O.19 | Теплотехника | ОПК-3 |
| B1.O.20 | Электротехника | ОПК-3 |
| B1.O.21 | Механика | ОПК-3 |
| B1.O.22 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОПК-3 |
| B1.O.23 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия на предприятиях пищевого производства | ОПК-4 |
| B1.O.24 | Микробиология | ОПК-2 |
| B1.O.25 | Основы научных исследований | ОПК-2 |
| B1.O.26 | Технологии автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности | ОПК-1 |
| B1.O.27 | Сырьевые ресурсы для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | ОПК-4 |
| B1.O.28 | Технологическое оборудование предприятий отрасли | ОПК-3 |
| B1.O.29 | Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств | ОПК-3 |
| B1.O.30 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья | ОПК-5 |
| B1.O.31 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | ПК-1 |
| B1.O.32 | Техно-химический контроль на предприятиях отрасли | ОПК-4 |
| B1.O.33 | Методы исследования пищевых продуктов | ОПК-2 |
| B1.O.34 | Реология | ОПК-2; ОПК-3 |
| B1.B | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-7; ПК-1; ПК-2 |
| B1.B.01 | Основы мукомольного и крупяного производств | ПК-2 |
| B1.B.02 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | ПК-2 |
| B1.B.03 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-2 |
| B1.B.04 | Товароведение и экспертиза хлеба, кондитерских и макаронных изделий | ПК-2 |
| B1.B.05 | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии | ПК-1 |
| B1.B.06 | Технология функциональных продуктов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств | ПК-1 |
| B1.B.07 | Технология мучных кондитерских изделий | ПК-1 |
| B1.B.08 | Биотехнологические основы отрасли | ПК-2 |
| B1.B.09 | Рациональное использование сырьевых источников в технологии продуктов из растительного сырья | ПК-1 |
| B1.B.DB.01 | Дисциплины по выбору B1.B.DB.01 | ПК-2 |
| B1.B.DB.01.01 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | ПК-2 |
| B1.B.DB.01.02 | Системы HACCP на предприятиях отрасли | ПК-2 |
| B1.B.DB.02 | Дисциплины по выбору B1.B.DB.02 | ПК-1 |
| B1.B.DB.02.01 | Производственный учет и отчетность | ПК-1 |
| B1.B.DB.02.02 | Организация и ведение технологических процессов | ПК-1 |
| B1.B.DB.03 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | |
| B1.B.DB.03.01 | Общая физическая культура и спорт | УК-7 |
| B1.B.DB.03.02 | Оздоровительная физическая культура и спорт | УК-7 |
| B2 | Практика | ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 |
| B2.O | Обязательная часть | ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5 |
| B2.O.01(У) | Учебная ознакомительная практика | ОПК-1; ОПК-2 |
| B2.O.02(Пд) | Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5 |
| B2.B | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | ПК-1; ПК-2 |
| B2.B.01(П) | Производственная технологическая практика | ПК-1; ПК-2 |
| B3 | Государственная итоговая аттестация | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 |
| B3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | ОПК-3; ОПК-4; ПК-1 |
| B3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | УК-3 |
| ФТД.01 | Основы государственной и муниципальной службы в Российской Федерации | УК-3 |
| ФТД.02 | Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО | УК-3 |