

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 06 от 23.03.2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ



Ректор

*Тихончук П.В.*

Тихончук П.В.

"24" 03 2020 г.

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: заочного и дополнительного профессионального образования

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	экспериментально-исследовательская
+	-	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

*Крохмаль Л.А.* / Крохмаль Л.А./

Начальник УОУП

*Худолеева Н.Н.* / Худолеева Н.Н./

Декан

*Бабухадия К.Р.* / Бабухадия К.Р./

И.о. зав. кафедрой

*Решетник Е.И.* / Решетник Е.И./

[illegible]

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)		ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
	Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
	Б1.Б.01	Антроп	ОК-1; ОК-4
	Б1.Б.02	Сопоставление с основами психологии	ОК-1; ОК-5
	Б1.Б.03	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
	Б1.Б.04	Иностранный язык	ОК-3; ОК-5; ОК-9
	Б1.Б.05	Математика	ОПК-1; ПК-5; ПК-16
	Б1.Б.06	Информатика	ОК-5; ОПК-1
	Б1.Б.07	Физика	ОПК-2; ПК-8
	Б1.Б.08	Химия	ОК-5; ПК-5; ПК-14
	Б1.Б.09	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5; ПК-5; ПК-11; ПК-14
	Б1.Б.10	Физическая и коллоидная химия	ОК-5; ПК-5; ПК-14; ПК-15
	Б1.Б.11	Биохимия	ОК-5; ПК-5; ПК-14
	Б1.Б.12	Пищевая химия	ОК-5; ПК-5; ПК-13; ПК-14
	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
	Б1.Б.14	Зоология	ОПК-2; ПК-4
	Б1.Б.15	Экология	ОК-2; ОК-6; ПК-17
	Б1.Б.16	Правоведение	ОК-6; ПК-9
	Б1.Б.17	Физическая культура и спорт	ОК-7
	Б1.Б.18	Иконография графика	ОПК-1; ПК-6
	Б1.Б.19	Философия	ОК-1; ОК-5
	Б1.Б.20	Технология	ОПК-2; ПК-1
	Б1.Б.21	Электротехника	ОПК-1; ПК-1
	Б1.Б.22	Основы хранения и переработки зерна	ОПК-2; ПК-5; ПК-11
	Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-2; ПК-7; ПК-10
	Б1.Б.24	Методы планирования и обработки данных научных исследований	ОПК-1; ПК-17
	Б1.Б.25	Медико-биологические требования и санитарные нормы к продуктам питания	ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б1.В	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-15
	Б1.В.27	Аграрная история России	ОК-1; ОК-4
	Б1.В.28	Маркетинг	ОК-2
	Б1.В.29	Психология	ОК-4
	Вариативная часть		ОК-2; ОК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
	Б1.В.01	Выборение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-5; ПК-11
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ОПК-2; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-2; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02	Системы HACCP на предприятиях отрасли	ОПК-2; ПК-8
	Б1.В.02	Технология автоматизированного проектирования и документирования пищевой промышленности	ОПК-1; ПК-6; ПК-16
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-2; ПК-12
	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-12
	Б1.В.ДВ.02.02	Оборудование малых предприятий	ПК-2; ПК-12
	Б1.В.03	Основы научных исследований	ПК-13
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-1
	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические и структурно-механические основы пищевых производств	ПК-1
	Б1.В.ДВ.03.02	Новые физико-химические методы обработки пищевых продуктов	ПК-1
	Б1.В.04	Моканка	ОПК-2; ПК-2
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОК-2; ПК-17
	Б1.В.ДВ.04.01	Экономика и управление предприятием по переработке продуктов питания из растительного сырья	ОК-2; ПК-17
	Б1.В.ДВ.04.02	Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий отрасли	ОК-2; ПК-17
	Б1.В.05	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ОПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.05.01	Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства	ОПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.05.02	Микробиология	ПК-5
	Б1.В.06	Технология и экспертиза хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ПК-3; ПК-13; ПК-14
	Б1.В.ДВ.06.01	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	ПК-3; ПК-13; ПК-14
	Б1.В.ДВ.06.02	Технология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	ПК-8
	Б1.В.07	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия на предприятиях пищевого производства	ОПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-4
	Б1.В.ДВ.07.01	Физиология питания	ПК-4
	Б1.В.ДВ.07.02	Основы рационального питания	ПК-4
	Б1.В.08	Хлебопечная технология	ОПК-2; ПК-1
	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.ДВ.08.01	Проектирование предприятий отрасли	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.ДВ.08.02	Основы строительного дела	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.09	Пищевая микробиология	ОК-5; ПК-3; ПК-5; ПК-8
	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПК-5
	Б1.В.ДВ.09.01	Биотехнологические основы отрасли	ПК-5
	Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы производства пищевых продуктов	ПК-13; ПК-14
	Б1.В.10	Системы управления технологическими процессами и качеством продукции	ОПК-1; ПК-9
	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-2; ПК-1
	Б1.В.ДВ.10.01	Производственный учет и отчетность	ОПК-2; ПК-1
	Б1.В.ДВ.10.02	Организация и ведение технологических процессов	ПК-7; ПК-10
	Б1.В.11	Технология функциональных продуктов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	ОПК-2; ПК-15
	Б1.В.ДВ.11	Значительные дисциплины по физической культуре и спорту	
	Б1.В.ДВ.11.01	Общая физическая культура и спорт	ОК-7
	Б1.В.ДВ.11.02	Спортивная физическая культура и спорт	ОК-7
	Б1.В.12	Технология мясных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.13	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	ПК-3; ПК-8
Б2	Практика		ОК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
	Б2.В	Вариативная часть	ОК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
	Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-9
	Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-11; ПК-14
	Б2.В.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17
Б3	Производственная преддипломная практика		ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-15
	Б3.В	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
	Б3.В.01(Г)	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
	Б3.В.02(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-12
	Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку и процедуру защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
ФТД	Факультеты		ОК-5; ОК-6
	ФТД.01	Основы государственной и муниципальной службы в высшей школе	ОК-6
	ФТД.02	Технология карьеры	ОК-5