

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: <u>Бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>академический бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Заочная</u>
Срок получения образования: <u>5л</u>

+	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

*Л.А. Крохмаль* / Крохмаль Л.А./

Начальник УОУП

*Н.Н. Худолеева* / Худолеева Н.Н./

Декан

*К.Р. Бабухадия* / Бабухадия К.Р./

И.о. зав. кафедрой

*Е.И. Решетник* / Решетник Е.И./



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; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б1.6	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б1.6.01	История	ОК-1; ОК-4
Б1.6.02	Сопоставление с основами палеонтологии	ОК-1; ОК-5
Б1.6.03	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.6.04	Иностранный язык	ОК-3; ОК-5; ОК-9
Б1.6.05	Математика	ОПК-1; ПК-5; ПК-16
Б1.6.06	Информатика	ОК-5; ОПК-1
Б1.6.07	Физика	ОПК-2; ПК-6
Б1.6.08	Химия	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.6.09	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5; ПК-5; ПК-11; ПК-14
Б1.6.10	Физическая и коллоидная химия	ОК-5; ПК-5; ПК-14; ПК-15
Б1.6.11	Биохимия	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.6.12	Пищевая химия	ОК-5; ПК-5; ПК-13; ПК-14
Б1.6.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.6.14	Зоология	ОПК-2; ПК-4
Б1.6.15	Экономика	ОК-2; ОК-6; ПК-17
Б1.6.16	Правоведение	ОК-6; ПК-9
Б1.6.17	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.6.18	Инженерная графика	ОПК-1; ПК-6
Б1.6.19	Философия	ОК-1; ОК-5
Б1.6.20	Технология	ОПК-2; ПК-1
Б1.6.21	Экологическая технология	ОПК-2; ПК-1
Б1.6.22	Основы хранения и переработки зерна	ОПК-2; ПК-5; ПК-11
Б1.6.23	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-2; ПК-7; ПК-10
Б1.6.24	Методы планирования и обработки данных научных исследований	ОПК-1; ПК-17
Б1.6.25	Медико-биологические требования и санитарные нормы предприятий пищевой промышленности	ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б1.6.26	Технологические добавки и ингредиенты для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-15
Б1.6.27	Аграрная история России	ОК-1; ОК-4
Б1.6.28	Маркетинг	ОК-2
Б1.6.29	Психология	ОК-4
Б1.9	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
Б1.9.01	Введение в технологию пищевых продуктов	ПК-1; ПК-5; ПК-11
Б1.9.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.01	ОПК-2; ПК-8
Б1.9.ДВ.01.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-2; ПК-8
Б1.9.ДВ.01.02	Системы HACCP на предприятиях отрасли	ОПК-2; ПК-8
Б1.9.02	Технология автоматизированного проектирования и моделирования пищевой промышленности	ОПК-1; ПК-6; ПК-16
Б1.9.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.02	ПК-2; ПК-12
Б1.9.ДВ.02.01	Технологические оборудование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-12
Б1.9.ДВ.02.02	Оборудование малых предприятий	ПК-2; ПК-12
Б1.9.03	Основы научных исследований	ПК-13
Б1.9.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.03	ПК-1
Б1.9.ДВ.03.01	Физико-химические и структурно-механические основы пищевых производств	ПК-1
Б1.9.ДВ.03.02	Новые физико-химические методы обработки пищевых продуктов	ПК-1
Б1.9.04	Мокания	ОПК-2; ПК-2
Б1.9.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.04	ОК-2; ПК-17
Б1.9.ДВ.04.01	Экономика и управление предприятием по переработке продуктов питания из растительного сырья	ОК-2; ПК-17
Б1.9.ДВ.04.02	Анализ функциональной деятельности предприятий отрасли	ОК-2; ПК-17
Б1.9.05	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8
Б1.9.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.05	ОПК-2; ПК-5
Б1.9.ДВ.05.01	Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства	ОПК-2; ПК-5
Б1.9.ДВ.05.02	Микробиология	ПК-5
Б1.9.06	Технология и экспертиза хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8
Б1.9.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.06	ПК-3; ПК-13; ПК-14
Б1.9.ДВ.06.01	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	ПК-3; ПК-13; ПК-14
Б1.9.ДВ.06.02	История сырья, полуфабрикатов и готовых изделий хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства	ПК-8
Б1.9.07	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия на предприятиях пищевого производства	ОПК-1; ПК-8
Б1.9.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.07	ПК-4
Б1.9.ДВ.07.01	Физиология питания	ПК-4
Б1.9.ДВ.07.02	Основы рационального питания	ПК-4
Б1.9.08	Коллоидная технология	ОПК-2; ПК-1
Б1.9.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.08	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.9.ДВ.08.01	Проектирование предприятий отрасли	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.9.ДВ.08.02	Основы строительного дела	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.9.09	Пищевая микробиология	ОК-5; ПК-3; ПК-5; ПК-8
Б1.9.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.09	ПК-5
Б1.9.ДВ.09.01	Биотехнологические основы отрасли	ПК-5
Б1.9.ДВ.09.02	Научные основы производства пищевых продуктов	ПК-13; ПК-14
Б1.9.10	Системы управления технологическими процессами и информационными технологиями	ОПК-1; ПК-9
Б1.9.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.9.ДВ.10	ОПК-2; ПК-1
Б1.9.ДВ.10.01	Производственный учет и отчетность	ОПК-2; ПК-1
Б1.9.ДВ.10.02	Организация и ведение технологических процессов	ПК-7; ПК-10
Б1.9.11	Технология функциональных продуктов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	ОПК-2; ПК-15
Б1.9.ДВ.11	Экспертные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.9.ДВ.11.01	Общая физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.9.ДВ.11.02	Спортивная физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.9.12	Технология мясных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-8
Б1.9.13	Техно-экономический контроль на предприятиях отрасли	ПК-3; ПК-8
Б2	Практики	ОК-2; 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
Б2.8	Вариативная часть	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
Б2.8.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-9
Б2.8.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практикой)	ОК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-11; ПК-14
Б2.8.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17
Б2.8.04(Пв)	Производственная преддипломная практика	ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-15
Б3	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
Б3.6	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17
Б3.6.01(П)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-12
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре 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	Факультативы	ОК-5; ОК-6
ФТД.01	Основы государственной и муниципальной службы в Федеральной Фельдшерии	ОК-6
ФТД.02	Технология паровых	ОК-5