МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 02 от 24.10.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Тихончук П.В.

по программе бакалавриата

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:

ветеринарной медицины, зоотехнии и биотехнологий

Квалификация: бакалавр	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 4 г.	
Типы задач профессиональной деятельности	
технологический	

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 or 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и

цифровой трансформации

/ Крохмаль Л.А./

Начальник УОУП

Начальник УМУ

✓ Худолеева Н.Н./ Колесникова Т.П./

Декан

тр/ Шарвадзе Р.Л./

Зав. кафедрой

/ Решетник Е.И./

		1		1	Water 4													Kunc 2									Kunc 3		Kypc 4									
	-	Форма контроля	2.0.		Итого акад,часов			Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3	3 4			Самес	тр 4				еместр 5			Cer	местр б			, ,	Сенестр 7				Сенестр 8	
Corrars a Megesc	Наименование	3avet Savet KII KP	Secnep daxy 4aco	se 3xcnep No	KOHT. OP KOHT	интер з.е.	Итого Лек	Лаб Пр	Конс СР	KOHT 2.6.	Итого Лек	Лаб Пр	Конс СР	KOHT 2.E.	Итого Лек	Лаб Пр	Конс ОР	KOHT :	.е. Итого	Лек Лаб	Пр Канс	CP Kowit	a.e. Viron	лек ла	6 Пр	Koric CP Kor	er a.e. Vitor	ого Лек Лаб	5 Пр Кан	HC OP	KONT 2.0	. Итого Л	ек Лаб Пр	Konc CP	Kont a.e.	Итого Лек	Лаб Пр	Конс СР Конт 210 110 108
Блок 1.Дисциплин Обязательная част	(модули)		207 207 148 148	7452 7452 5328 5328	4484 2104 864 3044 1708 576	626 27 464 22	972 150 792 118	32 256	426 346	108 27	972 160 972 160	96 176 96 176																								396 40	20 60	
+ 61.0.01	История России	1 2	4 4 36	144 144	128 16 54 18	10 2	72 32	32	8	2	72 32	32	8																									
+ 61.0.02	Основы российской государственности Иностранный язык	1	2 2 36	72 72	54 18 64 116 36	12 2	72 18	36	18	3	108	32	40	94	_	_		-					_							-					-	+++		-
+ 61.0.04	иностранный каж Математика	2 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	6 6 36	216 216	96 120 48 60 36	20 3	108 16	32	60	3	108 16	32	60																	11						+	=	-
+ 61.0.05	Физика	1	4 4 36 6 6 36	144 144	48 60 36	10 4	144 16	16 16 16 16	60	36 3	108 16																									\perp	=	
+ 61.0.06 + 61.0.07	Химия Физическая культура и спорт	1 2	2 2 36	72 72	32 40	20 3 2	72 4	28	40	3	100 10	10 10	60						_																	+	\rightarrow	-
+ 51.0.08	Информатика	2	3 3 36	108 108	48 60	10				3	108 16	16 16	60																									
+ 61.0.09 + 61.0.10	Философия Правоведение	4	3 3 36 2 2 36	72 72	48 60 32 40	10 ±												_	3 108		32 16	40		-	_					_			_			+++	\rightarrow	-
+ 51.0.11	Культура речи и деловое общение		3 3 34	22 22	22 40	é								2	72 16	16																						
+ 61.0.12 + 61.0.13	Экономика и основы финансовой грамотности Безопасность жизнедеятельности	3 3 5	3 3 36 3 3 36	108 108	48 60	10 10								3	108 16	32	60		_				3 108	16	32	60				_			_			+++	\rightarrow	-
+ 51.0.14	Менеджиент и нариатинг	5	3 3 36	108 108	48 60	10																		16	32	60												
+ 61.0.15	Цифровые технологии в профессиональной вектерьности		2 2 36			4																					2 72	2 16	16	40						\perp		\perp
+ 61.0.16 + 61.0.17	Аналитическая эзения и физико-эзенические методы анализа	H 2	5 5 36	180 180	64 80 36	16				5	180 32	32	80	36																						\perp		
+ 51.0.17 + 51.0.18	Енскиемя Инженерная графика	3	5 5 36	180 180	96 48 36 48 24 36	16 3	108 16	12	24	36				5	180 32	32	32 48	36	+						+		+			+						+++	-+-	
+ B1.0.19	Теппотехника	2	2 2 36	72 72	96 48 36 48 24 36 48 24	12	10			2	72 16		24																									
+ 61.0.20 + 61.0.21	Электротехника Механика	2	2 2 36	72 72	32 40 48 60 %	± 12	++	$\vdash\vdash$		2	72 16 144 16	16	40 60		$-\Box$	_ _	+	+	$+$ \mp	- $+$ $$ $$				+	$+$ $\overline{1}$		+		+ $+$	$+$ \mp		1		+	+	+	-	$-\!$
+ 61.0.22	Механика Процессы и аппараты пищевых производств	5	5 5 36	180 180	32 40 48 60 36 96 48 36	28	++-				16	32	W	-			+	1 -					5 180	32 1	5 32	16 48 3	5			1 1	-	1				+++	-	+
+ 61.0.23	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия на предприятиях пищевого	6	3 3 36			14															T						3 100	16 32	32	44							. T	
+ 61.0.24	посизопостия Микробиология	3	5 5 36	180 180	96 48 36	12		\vdash					-+	5	180 32	32	32 48	36	+	-	-	++		+	+		+	+	++	+	-	+		++	+	+	-+-	-
+ 61.0.25	Основы научных исследований	4	3 3 36	108 108	95 12	16													3 108	32	32 32	12																
+ 61.0.26	Технологии автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности	4	3 3 36	108 108	96 12	<u>20</u>													3 108	32	32 32	12																$\perp \perp \perp$
+ 61.0.27	Сырьевые ресурсы для произворства хлебобулочных, кондитерских и макаронных извелый	3	6 6 36	216 216		12								6	216 32	32	80 36	36																				
+ 61.0.28	Технологическое оборудование предприятий отпасты Пологическое учебопокальну воцителскоги и	6 6	8 8 36	288 288		16																					8 281	18 32	32 96	6 92	36					\perp		\perp
+ 51.0.29	Проектирование элеболекарных, кондитерских и макомчицы пользовлить Экономика и управление предприятием по	7 7	9 9 36	324 324	192 96 36	16																										324 3	12 40	112 96	36	\perp		\bot
+ 61.0.30	экономика и управление предприятием по производству продуктов питания из растительного	o 8 8	6 6 36	216 216	150 30 36	12																													6	216 20	40	90 30 36
+ 61.0.31	Технология хлеба, кондитерских и макаронных	67 5 7	16 16 36	576 576	448 56 72	52																	6 216	32 3	2 32	96 24	5 180	10 32 64	16 16	ó 1ó	36 5	180 3	12 32 33	32 16	36	-		-
+ 61.0.32	Техно-замический контроль на предприятиях	8	5 5 36	180 180	120 24 36	16																													5	180 20	20 20	60 24 36
+ 61.0.33	Методы исследования пищевых продуктов	3 4	3 3 36			16								3	108 32	32	32 12					12 %																
+ 61.0.34 Часть, формируем	Респолия з участниками образовательных отношений		4 4 36	2124 2124	96 12 36 1440 396 288	162 5	180 32	32	80	36				3	108 16	30	32 28		4 144	48 32	16 48 32 160			64 4	16	128 32 73	9 324	4 32 32	32 144	4 48	36 13	448 9	6 96 32	144 64	36 7	252 40	40 20	60 56 36
+ 61.8.01	Основы мукомольного и крупяного производства				64 80 36			32		36																												
+ 61.8.02	Медино-биополические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6	4 4 36	144 144	128 16	12																					4 14-	14 16	32 80	0 16								
+ 61.8.03	Технопогические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного	7 7	3 3 36	108 108	80 28	16																									3	108 3	12 12	16 28				
+ 61.8.04	Товароведение и экспертиза хлеба, кондитерских	56	9 9 36	324 324	208 44 72	24																	4 144	32 1	5 16	32 12 3	5 5 180	16 32	64	4 32	36					+		-
+ 61.8.05	и коноплиции изветий Системы управления технологическими плицеглами и изабильятильного токологиии	7	5 5 36	180 180	128 16 36	16																									5	180 5	2 3	64 16	36	+		-
+ 61.8.06	Технология функциональных продуктов хлебопекарного, кондитерского и макаронного	7	5 5 36			14																									5	180 3	12 64	64 20				
+ 51.8.07 + 51.8.08	Технология мучных кондитерских изделий	8 4 3	4 4 36	144 144	80 28 36 208 80 36	12								-	108 16	99			4 214	16 32	80	E1 94													4	144 20	40	20 28 36
+ 51.8.09	Биотехнопогические основы отрасти Рациональное использование сырыевых источников в технологии продуктов из	5	6 6 36			8									100				0 10	10 22			6 216	32 3	2	96 20 3	5									+ + +		+
+ Б1.8.Д8.01	растительного сырыя Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	4				14		\vdash					-+		-	-	++	+	6 216	32	32 80	36 36		+	+		+	+	++	+	-	+		++	+	+	-+-	-
ь 61.8.Д8.01.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	6 6 36	216 216	144 36 36 144 36 36	14													6 216	32	32 80	36 36														\Box		
. Б1.8.Д8.01.	Системы ХАССП на предприятиях ограсли	4	6 6 36	216 216	144 36 36	14													6 216	32	32 80	36 36			\blacksquare													
+ b1.8.Д8.02 . 61.8.Д8.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 Проказодственный учет и отчетность	8 8	3 3 36	108 108	80 28	8		\vdash					-+		-	-	++	+	+	-	-	++		+	+		+	+	++	+	-	+		++		108 20 108 20		40 28 40 28
. 61.8.Д8.02.	Организация и ведение технологических	8	3 3 36		80 28	4																													3	108 20		40 28
+ Б1.8.ДВ.03	Элективные дисциплины по физической																																			\Box		
. 61.8.Д8.03.	Общая физическая культура и спорт	234567		328 328	328						64	64			64	64			64		64		64		64		48	1	48			24	24					
	Оздоровительная физическая культура и спорт	234567		328 328							64	64			64	64			64		64		64		64		48	-	48			24	24					
Блок 2.Практика Образтельная част			24 24			1 1	++	$\vdash\vdash$		6	216 216		216		$-\Box$	_ _	+	+	6 216	- $+$ $$ $$		216		+	$+$ $\overline{1}$		6 216	6	+	216		1		+	6	216	-	216
• 52.0.01(У)	Учебная ознакомительная практика	2	12 12 6 6 36	432 432 216 216	432 216					6	216		216																							410		210
+ 62.0.02(Na)			6 6 36		216		1 1	1 17				_	17			- 1 -		1 [1 1 -			17				1 1	1 T				1 1	6	216	. 1 1	216
	участниками образовательных отношений	ă	12 12	432 432	432														6 216			216					6 216	6		216								
	Производственная технологическая практика ная итоговая аттестация	46		432 432 324 324	8 280 36	+							-		-H			++	6 216	+	-	216		++	+	-	6 21	16	+	216		+	+	+	9	324 8		280 36
+ 63.01(F)	Подготовка к сдаче и сдача государственного эксамена	8	3 3 36	108 108	8 64 36																														3	108 8		64 36
	экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпусоной квалифинационной работы		6 6 36	216 216	216																														6	216		216
ФТД.Факультатив	е дисциплины Основы государственной и муниципальной службы		4 4		64 80					2	72 16	16	40	$-\Box$	$-\Box$			+	$-\Box$	-11			2 72	16	16	40			+	$-\Box$				+	\Box	$+ \Box$	$-\Box$	$-\square$
+ ФТД,01	в Российской Федерации	5	2 2 36	72 72	32 40	+	+-					\vdash			$-\vdash$		\vdash	+		-			2 72	16	16	40	+	+	++	+	-	+		++	++	+	$-\!\!+\!\!-\!\!\!+$	$-\!\!\!\!-\!\!\!\!\!-$
+ ФТД.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и вазимодействие с социально- ориентированными НКО	2	2 2 36	72 72	32 40					2	72 16	16	40																									