

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский государственный аграрный университет"

факультет плодоовощеводства и перерабатывающих технологий

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 06 от 14.05.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) _____
Учебный год _____
Образовательный стандарт (ФГОС) _____

2019

2019-2020

№ 211 от 12.03.2015

	Основной	Виды деятельности
+		
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____

/ Туфанов А.О./

Директор ЦОУП _____

/ Зыкин А.В./

Директор ЦУКОД _____

/ Бердникова Е.В./

Декан _____

/ Спиридонов А.М./

Заведующий выпускающей кафедрой _____

/ Третьяков Н.А./

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	
Б1.Б	Базовая часть	
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.02	Математика	ПК-5
Б1.Б.03	Информатика	ОПК-1; ПК-6; ПК-26
Б1.Б.04	Химия неорганическая и аналитическая	ПК-5
Б1.Б.05	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.07	Экономическая теория	ОК-2; ПК-19; ПК-25
Б1.Б.08	Химия органическая	ПК-5
Б1.Б.09	Микробиология	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.10	Физика	ПК-5
Б1.Б.11	Физиология растений	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.12	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-2; ПК-1; ПК-5
Б1.Б.13	Менеджмент	ОК-4; ПК-22
Б1.Б.14	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	ОПК-1; ПК-2; ПК-7
Б1.Б.15	Организация технологического потока	ОПК-2; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.16	Основы научных исследований	ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17
Б1.Б.17	Маркетинг	ОПК-1; ПК-22
Б1.Б.18	Технология хранения зерна и продуктов его переработки	ПК-1; ПК-8; ПК-10
Б1.Б.19	Технология производства биологически активных добавок и витаминов	ОПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.20	Оборудование перерабатывающих производств	ОПК-2; ПК-2; ПК-27
Б1.Б.21	Биохимические основы переработки пищевых продуктов	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.Б.22	Производство продукции растениеводства	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11
Б1.Б.23	Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки	ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-18
Б1.Б.24	Консервирование плодов и овощей	ПК-4; ПК-8; ПК-10; ПК-18
Б1.Б.25	Стандартизация и сертификация с-х продукции	ПК-1; ПК-8; ПК-24
Б1.Б.26	Бизнес-планирование	ПК-23; ПК-24; ПК-25
Б1.Б.27	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.28	Физическая культура	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	
Б1.В.01	Введение в специальность	ОПК-1; ПК-4; ПК-9
Б1.В.02	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.03	Физиология питания	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.04	Химия физическая и коллоидная	ПК-5
Б1.В.05	Современные методы исследования сельскохозяйственного сырья	ОПК-1; ПК-1; ПК-3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-6; ПК-26
Б1.В.07	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-5; ПК-7
Б1.В.08	Правоведение	ОК-6
Б1.В.09	Психология и педагогика	ОК-4; ОК-5
Б1.В.10	Экономика предприятия (организации)	ОК-1; ОК-4
Б1.В.11	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.12	Технология замораживания пищевых продуктов растительного происхождения	ПК-2; ПК-7; ПК-10
Б1.В.13	Технохимконтроль сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.14	Организация производства и предпринимательства в АПК	ПК-10; ПК-19; ПК-22
Б1.В.15	Проектирование пищевых и перерабатывающих объектов	ПК-10; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.16	Основы биотехнологии переработки растительной продукции	ОПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.17	Технология производства макаронных и кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-8; ПК-27
Б1.В.18	Технология переработки плодов субтропических культур	ПК-1; ПК-8; ПК-10
Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре	ОК-7
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-4; ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Эволюция агропродовольственного рынка	ПК-4; ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Введение в технологию продуктов питания	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Состав и технологические свойства сырья	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОК-3; ОК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Культурология	ОК-3; ОК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-4; ПК-9; ПК-18; ПК-24
Б1.В.ДВ.04.01	Производство функциональных продуктов питания	ПК-4; ПК-9; ПК-18; ПК-24
Б1.В.ДВ.04.02	Функциональные свойства макро и микро ингредиентов пищевого сырья	ПК-4; ПК-9; ПК-18; ПК-24
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОК-1; ОК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Политология	ОК-1; ОК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Социология	ОК-1; ОК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-2; ПК-4; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Технология продуктов общественного питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-2; ПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства вина и пива	ОПК-2; ПК-4; ПК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства соков и компотов	ОПК-2; ПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.08.01	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-1; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.08.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых производств	ПК-1; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-2; ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.09.01	Технология производства растительных масел	ПК-2; ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.09.02	Технология сахара и сахарных кондитерских изделий	ПК-2; ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-2; ПК-8; ПК-27
Б1.В.ДВ.10.01	Технология мукомольного и крупяного производства	ОПК-2; ПК-8; ПК-27
Б1.В.ДВ.10.02	Технология отрасли комбикормов	ОПК-2; ПК-8; ПК-27
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-1; ПК-8; ПК-15; ПК-18
Б1.В.ДВ.11.01	Технология переработки пряноароматического сырья и специй	ПК-1; ПК-8; ПК-15; ПК-18
Б1.В.ДВ.11.02	Ресурсосберегающие технологии консервирования пищевых продуктов	ПК-1; ПК-8; ПК-15; ПК-18
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ПК-4; ПК-7; ПК-10
Б1.В.ДВ.12.01	Технология пищевкусовых продуктов	ПК-4; ПК-7; ПК-10
Б1.В.ДВ.12.02	Переработка зернобобовых культур	ПК-4; ПК-7; ПК-10
Б2	Практики	
Б2.В	Вариативная часть	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-24
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.04(П)	Технологическая практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.05(Н)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-1; ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.06(Пд)	Преддипломная практика	ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	
Б3.Б	Базовая часть	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; 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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	
ФТД.В	Вариативная часть	
ФТД.В.01	Мировоззренческие основы противодействия экстремизму, наркотизации, коррупции	ОК-1; ОК-4; ОК-5