

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донской государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 26.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология

Кафедра: Кафедра пищевых технологий
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 193 от 11.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРИЦТ

Начальник ОУОПИКО

Декан



СВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

2024 г.

[Signature] / Ширяев С.Г./
[Signature] / Контарева В.Ю./
[Signature] / Скрипин П.В./

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.01_01.plx', код направления 19.03.01, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-3; ОПК-5; ОПК-3; ОК-4; ОПК-1; ОК-2; ОК-6; ОПК-4; ОК-1; ОК-5; ОК-9; ОК-8; ОК-7; ОПК-2; ОПК-6; ПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-2
Б1.Б	Базовая часть	ОК-3; ОПК-5; ОК-6; ОК-4; ОК-1; ОК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ОК-7; ОПК-6; ОК-9; ОК-8; ОК-5; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-1; ПК-4
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	История	ОК-2
Б1.Б.04	Математика	ОПК-2
Б1.Б.05	Информационно-коммуникационные технологии и информационная безопасность	ОПК-4; ОПК-1; ОПК-5
Б1.Б.06	Химия (неорганическая и аналитическая)	ОПК-3
Б1.Б.07	Химия (органическая и физколлоидная)	ОПК-3
Б1.Б.08	Физика	ОПК-3; ОПК-2
Б1.Б.09	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.10	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.11	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.12	Социология	ОК-6
Б1.Б.13	Экономическая теория	ОК-3
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	ОПК-6; ОК-9; ПК-4
Б1.Б.15	Промышленная экология	ОПК-6; ОК-9; ПК-3
Б1.Б.16	Биохимия	ОПК-3
Б1.Б.17	Микробиология	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.18	Санитария и гигиена	ОПК-6; ОК-9; ПК-4
Б1.Б.19	Организация биотехнологического производства	ОК-3; ПК-2; ПК-1
Б1.Б.20	Теоретическая механика и детали машин	ОПК-2; ПК-1
Б1.Б.21	Инженерная графика и начертательная геометрия	ОПК-2; ПК-1
Б1.Б.22	Основы микробной биотехнологии	ОПК-3; ОПК-2
Б1.Б.23	Экономика предприятия	ОК-3
Б1.Б.24	Статистика	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-5
Б1.Б.25	Физиология питания	ОПК-3
Б1.Б.26	Менеджмент	ОК-7; ОК-6
Б1.Б.27	Основы генной инженерии	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.28	Химия пищи	ОПК-3
Б1.Б.29	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ОК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Гиревой спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Игровые виды спорта	ОК-7; ОК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.В.01	Биотехнология производства продуктов из нетрадиционного сырья	ПК-2; ПК-1
Б1.В.02	Физико-химические методы анализа в биотехнологии	ПК-1
Б1.В.03	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	ПК-3; ПК-2; ПК-1
Б1.В.04	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-4; ПК-3; ПК-1
Б1.В.05	Тара и упаковка в биотехнологической отрасли	ПК-2; ПК-4
Б1.В.06	Технология брожения в производстве пищевых продуктов	ПК-2; ПК-1
Б1.В.07	Технология биологических препаратов и продуктов на их основе	ПК-2; ПК-1
Б1.В.08	Биотехнология продуктов из белково-углеводного сырья	ПК-2; ПК-1
Б1.В.09	Основы биотехнологии мучных и хлебобулочных продуктов	ПК-2; ПК-1
Б1.В.10	Технология лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-2; ПК-1
Б1.В.11	Управление качеством	ПК-2; ПК-1
Б1.В.12	Биотехнология переработки отходов животного и растительного происхождения	ПК-2; ПК-1
Б1.В.13	Методологические основы разработки и внедрения новых видов биотехнологической продукции	ПК-1
Б1.В.14	Проектирование предприятий биотехнологической отрасли	ПК-1
Б1.В.15	Пищевая биотехнология	ПК-2; ПК-1
Б1.В.16	Технологическое оборудование предприятий биотехнологической отрасли	ПК-1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно-исследовательской деятельности	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства продуктов питания	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология специализированных продуктов питания	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Виды, использование и регенерация питательных сред	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Функциональные добавки в пищевых технологиях	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	ПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.02	Нанотехнологии и наноматериалы в биотехнологии	ПК-3; ПК-1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.01_О1.plx', код направления 19.03.01, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.05.01	Основы биотехнологии мяса и мясных продуктов	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.05.02	Основы биотехнологии рыбы и рыбных продуктов	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.06.01	Контроль качества сырья и пищевых продуктов	ПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.06.02	Проектирование комбинированных продуктов питания	ПК-2; ПК-1
Б2	Практики	ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-4
Б2.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-4
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-4; ПК-2
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-4
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-4
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-1; ОПК-5; ОК-8; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-4; ОПК-3; ОК-7; ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-1; ОК-6; ОК-5; ОК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2
Б3.Б	Базовая часть	ОПК-1; ОПК-5; ОК-8; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-4; ОПК-3; ОК-7; ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-1; ОК-6; ОК-5; ОК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2
Б3.Б.01	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1; ОПК-5; ОК-8; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-4; ОПК-3; ОК-7; ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-1; ОК-6; ОК-5; ОК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2
ФТД	Факультативы	ОК-6; ОК-4; ОК-7; ПК-2; ПК-1
ФТД		ОК-6; ОК-4; ОК-7; ПК-2; ПК-1
ФТД.01	Культура питания	ОК-7
ФТД.02	История и современное состояние биотехнологии	ОК-7
ФТД.03	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОК-4
ФТД.04	Психология инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОК-6
ФТД.05	Технология продуктов питания функционального назначения	ПК-2; ПК-1