

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.09.2022 08:41:07
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

Д.А. Соловьев

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 27.05.2020

19.03.02

по программе бакалавриата

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

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

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	экспериментально-исследовательская
+	+	организационно-управленческая
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану)

2020

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

/ С.А. Макаров /

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов /

И.о. декана

/ О.М. Попова /

УТВЕРЖДАЮ



2020 г.

Календарный учебный график 2020 год приема

с изменениями, утвержденными Ученым советом ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 22.06.2022 протокол №9

Проректор по учебной работе

С. А. Макаров



Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I								*									*		Э	Э	К	К		*		*							*	*							*												
II								*									*		Э	К	К		*		*								*	*							*				Э	П	П	К	К	К	К	К	
III								*									*			Э	К		*		*								*	*							*				Э	Э	П	П	К	К	К	К	К
IV								*									*			К		*		*									Э	П	П	П	П			К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 4/6	19 5/6	37 3/6	18 3/6	19 5/6	38 2/6	19 4/6	19 2/6	39	19	9 5/6	28 5/6	143 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2	1 1/6	3 1/6	1 1/6	1 1/6	2 2/6	1	4/6	1 4/6	4/6	2/6	1	8 1/6
У	Учебная практика		2	2										2
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика					2	2		2	2		4	4	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К	Каникулы	2	5	7	2	5	7	1	6	7	1	6 5/6	7 5/6	28 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (56 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	22	30	52	208

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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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-5; ПК-6; ПК-7; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	История	ОК-1
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2
Б1.Б.05	Математика	ПК-5
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии	ОПК-1; ПК-6; ПК-26
Б1.Б.07	Физика	ПК-5
Б1.Б.08	Основы общей и неорганической химии	ПК-5
Б1.Б.09	Органическая химия	ПК-5
Б1.Б.10	Биохимия	ПК-5
Б1.Б.11	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ПК-23; ПК-24
Б1.Б.12	Тепло- и холодильная техника	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ПК-5
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.15	Пищевая микробиология	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.16	Пищевая химия	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.17	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.20	Биология	ПК-5
Б1.Б.21	Психология личности	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.22	Экология	ПК-5
Б1.Б.23	Аналитические химия и физико-химические методы анализа	ПК-5
Б1.Б.24	Физическая и коллоидная химия	ПК-5
Б1.Б.25	Правоведение (общий курс)	ОК-6; ПК-22
Б1.Б.26	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.27	Основы менеджмента	ПК-19; ПК-22
Б1.В	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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Технология производства хлебобулочных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.03	Технология макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производства	ПК-2; ПК-11; ПК-27
Б1.В.06	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27
Б1.В.07	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-3; ПК-8
Б1.В.08	Техническое обеспечение производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-2; ПК-7; ПК-23; ПК-26; ПК-27
Б1.В.09	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-23; ПК-24
Б1.В.10	Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-21
Б1.В.11	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-7
Б1.В.12	Технология производства муки	ПК-1
Б1.В.13	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-19; ПК-22; ПК-25
Б1.В.14	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18
Б1.В.15	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.16	Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.02	Методы математического моделирования в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.01	Методы исследования свойств сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза качества сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.01	Санитарная гигиена и безопасность производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.02	Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Декор мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.02	Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.01	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.01	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.02	Продукты растительного происхождения в детском питании	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.01	Биология и генетика дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.02	Технология производства пищевых дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.12.01	Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.12.02	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.01	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.02	Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б2	Практики	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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная 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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)	ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-9
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20; ПК-22
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.01(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; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	ПК-1; ПК-3; ПК-8

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				230	254	242	60	28	32	60	27	33	60	29	31	62	29	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	60	28	32	60	27	33	60	29	31	60	27	33	
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	33.3%	207	216	213	57	28	29	57	27	30	57	29	28	42	27	15	
Б1.Б	Базовая часть				99	111	108	53	28	25	43	22	21	12	12					
Б1.В	Вариативная часть				105	108	105	4		4	14	5	9	45	17	28	42	27	15	
Б2	Практики	0%	100%	0%	15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9	
Б2.В	Вариативная часть				15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	2	2										2		2	
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2										2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.7	-	53.1	54	-	54	54	-	53.9	53.9	-	53.1	53.2	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					44.4	-	35.6	45.8	-	35.5	45.8	-	53.4	53.4	-	53.4	53.4	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					26	-	29.6	26	-	25.3	26	-	24.5	24.7	-	26	26.6	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.3	-		4.1	-	3.7	2.3	-	3.5	3.6	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	3	6	3	3	5	3	2	3	2	1	
		ЗАЧЕТ (За)						10	5	5	11	5	6	10	4	6	10	6	4	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	3	2	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.38%													