

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом
Протокол № 8 от 26.04.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.010	КОНДИТЕР	№ 597н от 07.09.2015 г.
33.014	ПЕКАРЬ	№ 914н от 01.12.2015 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО


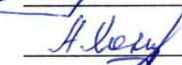

Декан

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Д.А. Соловьев

2023

 / С.А. Макаров/
 / А.Б. Хохлов/
 / Н.Л. Моргунова/

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 16.10.2023 14:57:20
Уникальный программный ключ:
528682d78e674e566a00401fe1ba2172f735a12

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Calendar grid for 2022-2023. Columns: Month (Мес), Day of Week (Пн-Сб), Days (1-31). Rows: Пн, Вт, Ср, Чт, Пт, Сб, Вс, Нед. Includes symbols like * and Э for holidays.

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Calendar grid for 2023-2024. Columns: Month (Мес), Day of Week (Пн-Сб), Days (1-31). Rows: Пн, Вт, Ср, Чт, Пт, Сб, Вс, Нед. Includes symbols like * and Э for holidays.

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Calendar grid for 2024-2025. Columns: Month (Мес), Day of Week (Пн-Сб), Days (1-31). Rows: Пн, Вт, Ср, Чт, Пт, Сб, Вс, Нед. Includes symbols like * and Э for holidays.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	Философия	УК-5
Б1.О.03	Экономическая культура	УК-10; ОПК-5
Б1.О.04	Математика (базовый уровень)	УК-1
Б1.О.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья	УК-1
Б1.О.06	Информатика	ОПК-1
Б1.О.07	Цифровые технологии в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1
Б1.О.08	Физика	ОПК-2
Б1.О.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ОПК-3
Б1.О.10	Тепло- и холодильная техника	ОПК-3
Б1.О.11	Электротехника и электроника	ОПК-3
Б1.О.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.13	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.15	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.16	Биология	ОПК-2
Б1.О.17	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.О.18	Социология	УК-5
Б1.О.19	Экология	ОПК-2
Б1.О.20	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.22	Менеджмент	ОПК-4
Б1.О.23	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.О.24	Химия	ОПК-2
Б1.О.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.О.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.О.25	История	УК-5
Б1.О.25.01	Всеобщая история	УК-5
Б1.О.25.02	История России	УК-5
Б1.О.26	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.О.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2
Б1.О.28	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-4
Б1.В.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-5
Б1.В.03	Технология производства хлебобулочных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.04	Технология макаронных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.05	Технология сахаристых кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.07	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств	ПК-7
Б1.В.08	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-13; ПК-14
Б1.В.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9
Б1.В.10	Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6; ПК-7
Б1.В.11	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-13

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.12	Общая технология отрасли	ПК-5
Б1.В.13	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6
Б1.В.14	Технология производства муки	ПК-5; ПК-7
Б1.В.15	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-11
Б1.В.16	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-2
Б1.В.17	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8
Б1.В.18	Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-5
Б1.В.19	Структура пищевых систем	ПК-5
Б1.В.20	Технология производства пищевых дрожжей	ПК-5
Б1.В.21	Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8
Б1.В.22	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-6
Б1.В.23	Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-14; ПК-9
Б1.В.24	Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств	ПК-5; ПК-7
Б1.В.25	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	ПК-5; ПК-7
Б2	Практика	ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.01(У)	Ознакомительная	ПК-2; ПК-6
Б2.В.02(У)	Технологическая практика	ПК-8; ПК-9
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ПК-13; ПК-14; ПК-2; ПК-5; ПК-12
Б2.В.05(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-13; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-6
ФТД.01	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ПК-6
ФТД.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	ПК-6

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				188	242	48	48	49	49	48
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	5.5%	162	213	48	45	45	45	30
Б1.О	Обязательная часть					104	36	33	14	12	9
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					109	12	12	31	33	21
Б2	Практика	0%	100%	0%	18	18		3	3	3	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18		3	3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2			1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				41.8	42.5	41.7	42.8	42.8	37.9
		в период гос. экзаменов									
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				197.7	198	200	195.6	195.6	199.4
		необязательная				4.1			4.1	4.1	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				988.6	198	200	195.6	195.6	199.4
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
		Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				8.2			4.1	4.1	
		Итого по всем блокам				1013.8	198	200.1	199.8	199.8	216.1
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	8	5	3	3
		ЗАЧЕТ (За)					8	4	7	10	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				35.11%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					43.3%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					12.36%					