

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии перерабатывающих производств в АПК

План одобрен Ученым советом

Протокол № 8 от 26.04.2023

35.03.07

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 4г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	
13.017	АГРОНОМ	№ 454н от 09.07.2018 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР




Начальник УОКО

Декан



Ректор Д.А. Соловьев

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 26.09.2023 11:56:50  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566e07f01fe1b2172f735a12

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

## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Нед	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														*	*		Э	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К		
II																		*	Э	Э	К														*	*		Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К		
III																		*	Э	Э	К														*	*		Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К		
IV																		*	Э	Э	К															Э	П	П	Н	Н	Н	Н	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	

## 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 5/6	14 5/6	32 4/6	18 1/6	16	34 1/6	18	16	34	18 2/6	12 1/6	30 3/6	131 2/6
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	1 1/6	3	1 3/6	1	2 3/6	1 4/6	1	2 4/6	1 2/6	4/6	2	10 1/6
У	Учебная практика		6	6										6
Н	Научно-исслед. работа											4	4	4
П	Производственная практика					6	6		6	6		2	2	14
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Каникулы	1	7	8	1	6	7	1	6	7	1	6 1/6	7 1/6	29 1/6
*	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		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208









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; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12
Б1.О.01	Философия	УК-5
Б1.О.02	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.05	Экономика	УК-9; ОПК-6
Б1.О.06	Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-1
Б1.О.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	ОПК-1
Б1.О.09	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.О.10	Цифровые технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.О.11	Физика	ОПК-1
Б1.О.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.О.13	Физиология растений	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О.14	История	УК-5
Б1.О.14.01	Всеобщая история	УК-5
Б1.О.14.02	История России	УК-5
Б1.О.15	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.16	Экология	УК-8; ОПК-1
Б1.О.17	Химия	ОПК-1
Б1.О.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-1
Б1.О.17.02	Органическая химия	ОПК-1
Б1.О.17.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1
Б1.О.17.04	Биохимия	ОПК-1
Б1.О.18	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.О.19	Менеджмент	УК-2; ПК-9
Б1.О.20	Социология	УК-1; УК-3
Б1.О.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	ОПК-1; ПК-7
Б1.О.22	Тепло-и холодильная техника	ОПК-1; ПК-5
Б1.О.23	Охрана труда	ОПК-3; ПК-11
Б1.О.24	Основы автоматизации технологических процессов	ОПК-4; ПК-7
Б1.О.25	Микробиология	ОПК-1; ПК-8
Б1.О.26	Электротехника	ОПК-3
Б1.О.27	Реология	ОПК-5; ПК-1
Б1.О.28	Деловой этикет	УК-3; УК-6
Б1.О.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4; ПК-7
Б1.О.30	Технология производства продукции животноводства	ОПК-4; ПК-4
Б1.О.31	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-12
Б1.О.32	Патентование	УК-1; ПК-2
Б1.О.33	Математическое моделирование технологических процессов	ОПК-5; ПК-1
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-8
Б1.О.35	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
Б1.В.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли	ПК-10; ПК-13; ПК-14
Б1.В.02	Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодовоовощной продукции.	ПК-5; ПК-7; ПК-12

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.03	Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов.	ПК-5; ПК-7
Б1.В.04	Модуль.Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодовоощных культур.	ПК-7
Б1.В.05	Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий	ПК-7
Б1.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности	ПК-10; ПК-14
Б1.В.07	Модуль. Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств.	ПК-13
Б1.В.08	Организация и управление на предприятиях перерабатывающей промышленности	ПК- 9; ПК-10; ПК-13
Б1.В.09	Контроль качества технологических процессов	ПК-8; ПК-11
Б1.В.10	Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения	ПК-7
Б1.В.11	Техно-химический контроль пищевых продуктов	ПК-1; ПК-8
Б1.В.12	Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов	ПК-8
Б1.В.13	Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности.	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-7
Б1.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология	ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутрициология	ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки	ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки	ПК-7
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; 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
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; 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
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-12
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2
Б2.В.03(П)	Технологическая практика	УК-2; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-12
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК- 9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б3.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б3.О.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
ФТД	Факультативы	ПК-7
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-7
ФТД.В.01	Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства	ПК-7
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства	ПК-7



		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	
					Не менее	Факт													
	Итого (с факультативами)				227	242	60	29	31	60	27	33	60	27	33	62	28	34	
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	60	29	31	60	27	33	60	27	33	60	27	33	
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	8%	183	198	51	29	22	51	27	24	51	27	24	45	27	18	
Б1.О	Обязательная часть					123	51	29	22	46	27	19	10	10		16	7	9	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					75				5		5	41	17	24	29	20	9	
Б2	Практика	0%	100%	0%	36	36	9		9	9		9	9		9	9		9	
Б2.О	Обязательная часть																		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36	9		9	9		9	9		9	9		9	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6										6		6	
Б3.О	Обязательная часть					6										6		6	
ФТД	Факультативы				2	2										2	1	1	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					2										2	1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.7	-	53.6	53.9	-	53.9	53.7	-	53.4	53.7	-	54	53.3	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				47.3	-	48.6	45.8	-	35.6	53.4	-	42.8	53.4	-	53.4	53.4	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				27.3	-	26.8	27	-	27	26.1	-	27	27	-	30.6	26.4	
		элективные дисциплины по физ.к.				2.5	-		4.1	-	3.4	3	-	3.4	3	-	2.9		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3907.4	-	477.5	459.1	-	549.2	465.2	-	545.3	478.9	-	611.3	320.9	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		60	-	60	48	-	60	48	-	52		
		Блок Б2				233.1	-		216.1	-		5	-		5	-		7	
		Блок Б3				16.5	-			-			-			-		16.5	
		Блок ФТД				40.2	-			-			-			-	20.1	20.1	
		Итого по всем блокам				4197.2	-	477.5	675.2	-	549.2	470.2	-	545.3	483.9	-	631.4	364.5	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	5	3		6	3	3	7	4	3	6	4	2
		ЗАЧЕТ (За)					10	5	5		12	6	6	8	5	3	10	5	5
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	2	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)															1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					35.47%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						51.2%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						52.41%												