

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 08.12.2025 11:38:46
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 14.05.2025

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет



Ректор

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии перерабатывающих производств в АПК

Институт: Биотехнологии

Квалификация: бакалавриат

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 4 г.

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

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

Директор

/ Н.В. Коник/

Календарный учебный график

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	15 2/6	33 1/6	18 2/6	16 1/6	34 3/6	17 5/6	16 1/6	34	18 2/6	12 2/6	30 4/6	132 2/6	
Э	Экзаменационные сессии	1 4/6	1	2 4/6	1 1/6	1	2 1/6	1 4/6	1	2 4/6	1 2/6	4/6	2	9 3/6	
У	Учебная практика		6	6										6	
Н	Научно-исслед. работа											4	4	4	
П	Производственная практика					6	6			6		2	2	14	
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4	
K	Каникулы	1	6 5/6	7 5/6	1	6	7	1	6	7	5/6	6 1/6	7	28 5/6	
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (56 дн)	
Продолжительность обучения			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

+	-	Формы пром. атт.	з.е.		+	Итого акад.часов								Курс 3								Курс 4																													
			Экз. мен	Зачет		КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	План	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль																
Индекс	Наименование																																																		
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																			
Обязательная часть																																																			
61.0.01	Философия	3				3	3	36	108	108	54.2	18		36	0.2	36	17.8																																		
61.0.02	Иностранный язык	3	12			7	7	36	252	252	152.4			152	0.4	81.8	17.8																																		
61.0.03	Безопасность жизнедеятельности	3				3	3	36	108	108	54.2	18		36	0.2	36	17.8																																		
61.0.04	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	34.2	16		18	0.2	20	17.8																																		
61.0.05	Экономика	5				3	3	36	108	108	36.2	18		18	0.2	54	17.8	3	108	18		18	0.2	54	17.8																										
61.0.06	Правоведение	4				3	3	36	108	108	48.2	16		32	0.2	42	17.8																																		
61.0.07	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	52.2	18		34	0.2	38	17.8																																		
61.0.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	23				6	6	36	216	216	100.2	34		66	0.2	115.8																																			
61.0.09	Информатика	1				4	4	36	144	144	36.2			36	0.2	90	17.8																																		
61.0.10	Цифровые технологии и искусственный интеллект в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	3				3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9																																			
61.0.11	Физика	1				3	3	36	108	108	50.2	18		32	0.2	40	17.8																																		
61.0.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	1				3	3	36	108	108	50.1	18		32	0.1	57.9																																			
61.0.13	Физиология растений	1				3	3	36	108	108	50.1	18		32	0.1	57.9																																			
61.0.14	История России	2	1			4	4	36	144	144	116.3	40		76	0.3	21.9	5.8																																		
61.0.15	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	52.2			52	0.2	38	17.8																																		
61.0.16	Экология	2				3	3	36	108	108	46.1	16		30	0.1	61.9																																			
61.0.17	Химия	4	123	12	432	432	198.5	68	130		0.5	215.7	17.8																																						
61.0.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	1				2	2	36	72	72	50.1	18		32	0.1	21.9																																			
61.0.17.02	Органическая химия	2				4	4	36	144	144	46.1	16		30	0.1	97.9																																			
61.0.17.03	Физическая и коллоидная химия	3				3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9																																			
61.0.17.04	Биохимия	4				3	3	36	108	108	48.2	16		32	0.2	42	17.8																																		
61.0.18	Психология работы в малых группах	3				2	2	36	72	72	36.1			36	0.1	35.9																																			
61.0.19	Менеджмент	3				3	3	36	108	108	56.1	20		36	0.1	51.9																																			
61.0.20	Социология	4				2	2	36	72	72	32.1	16		16	0.1	39.9																																			
61.0.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	4	23			10	10	36	360	360	176.4	68	96	10	0.4	165.8	17.8																																		
61.0.22	Тепло и холодильная техника	5				2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9		2	72	18	18	18	0.1	35.9																											
61.0.23	Охрана труда	8				2	2	36	72	72	38.1	12		26	0.1	33.9																	2	72	12	26	0.1	33.9													
61.0.24	Основы автоматизации технологических процессов	7				2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9																																			
61.0.25	Микробиология	5				2	2	36	72	72	52.1	18		34	0.1	19.9		2	72	18	34	0.1	19.9																												
61.0.26	Электротехника	4				2	2	36	72	72	48.1	16		32	0.1	23.9																																			
61.0.27	Реология	4				3	3	36	108	108	48.1	16		32	0.1	59.9																																			
61.0.28	Деловой этикет	8				2	2	36	72	72	36.1	12		24	0.1	35.9																	2	72	12	24	0.1	35.9													
61.0.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	4			5	5	36	180	180	102.3	34	68	0.3	59.9	17.8	3	108	18	36	0.2	36	17.8																												
61.0.30	Технологии производства продукции животноводства	2				3	3	36	108	108	56.2	28		28	0.2	34	17.8																																		
61.0.31	Технологии производства продукции растениеводства	2				3	3	36	108	108	56.2	28		28	0.2	34	17.8																																		
61.0.32	Патентование	8				2	2	36	72	72	36.1	12		24	0.1	35.9																	2	72	12	24	0.1	35.9													
61.0.33	Математическое моделирование технологических процессов	8				3	3	36	108	108	48.1	24		24	0.1	59.9																3	108	24	24	0.1	59.9														
61.0.34	Товароведение продовольственных товаров	7				2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9																	2	72	18	36	0.1	17.9													
61.0.35	Основы военной подготовки	7				3	3	36	108	108	72.1	18		54	0.1	35.9																3	108	18	54	0.1	35.9														
61.0.36	Основы российской государственности	1				2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9																																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		75	75			3028	3028	1703.3	562	526	612	3.3	1128.9	195.8	17	672	126	144	96	0.7	269.7	35.6	24	912	176	190	112	0.9	379.7	53.4	20	772	162	144	124	1	269.8	71.2	9	324	66	48	48	0.5	125.9	35.6					
61.8.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающих и пищевой отрасли	5				3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9		3	108	18	36	0.1	53.9																												
61.8.02	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 плодово-ягодных культур	567				12	12	36	432	432	224.6	104	104																																						

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
Б1.0	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
Б1.01	Философия	УК-5
Б1.02	Иностранный язык	УК-4
Б1.03	безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3
Б1.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.05	Экономика	УК-9; ОПК-6
Б1.06	Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-1
Б1.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	ОПК-1
Б1.09	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.010	Цифровые технологии и искусственный интеллект в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.011	Физика	ОПК-1
Б1.012	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.013	Физиология растений	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.014	История России	УК-5
Б1.015	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.016	Экология	УК-8; ОПК-1
Б1.017	Химия	ОПК-1
Б1.017.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-1
Б1.017.02	Органическая химия	ОПК-1
Б1.017.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1
Б1.017.04	Биохимия	ОПК-1
Б1.018	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.019	Менеджмент	УК-2; ПК- 9
Б1.020	Социология	УК-1; УК-3
Б1.021	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	ОПК-1; ПК-7
Б1.022	Тепло- и холодильная техника	ОПК-1; ПК-5
Б1.023	Охрана труда	ОПК-3; ПК-11
Б1.024	Основы автоматизации технологических процессов	ОПК-4; ПК-7
Б1.025	Микробиология	ОПК-1; ПК-8
Б1.026	Электротехника	ОПК-3
Б1.027	Реология	ОПК-5; ПК-1
Б1.028	Деловой этикет	УК-3; УК-6
Б1.029	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4; ПК-7
Б1.030	Технология производства продукции животноводства	ОПК-4; ПК-4
Б1.031	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-12
Б1.032	Патентоведение	УК-1; ПК-2
Б1.033	Математическое моделирование технологических процессов	ОПК-5; ПК-1
Б1.034	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-8
Б1.035	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.036	Основы российской государственности	УК-5
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 плодовоощной 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 плодовоовощных 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
Б2.0	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
Б3.0	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
Б3.0.01	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

