

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 24.05.2024 10:09:11
Уникальный программный ключ:

77808207e667e366a50f01e1ba2172f735a12
Протокол № 11 от 21.06.2023

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

19.03.03

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР


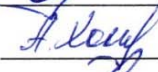

Начальник УОКО

Декан

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Д.А. Соловьев

"22" 05.2024



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

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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	Философия	УК-5
Б1.О.03	Экономическая культура	УК-10
Б1.О.04	Бизнес-планирование в мясной отрасли	УК-10; ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.05	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.06	Социология	УК-1; УК-3
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-2; ПК-3
Б1.О.08	Информатика	УК-1; ОПК-1; ПК-3
Б1.О.09	Физика	ОПК-3
Б1.О.10	Экология	ОПК-2; ПК-5
Б1.О.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-5; ПК-2
Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.О.14	Тепло- и холодильная техника	ОПК-3
Б1.О.15	Метрология и стандартизация	ОПК-5; ПК-2; ПК-4
Б1.О.16	Гидромеханические процессы пищевых производств	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.17	Технологическое оборудование	ОПК-3; ПК-1; ПК-2
Б1.О.18	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	ОПК-3
Б1.О.19	Общая технология отрасли	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.О.20	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.21	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.22	Биология	ПК-2
Б1.О.23	Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения	ОПК-2; ПК-3
Б1.О.24	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6; ПК-3
Б1.О.25	Патентование	УК-1; ПК-4
Б1.О.26	Менеджмент	УК-2; УК-10; ПК-3
Б1.О.27	История России	УК-8
Б1.О.28	Модуль "Химия"	ОПК-2; ПК-5
Б1.О.28.01	Органическая химия	ОПК-2; ПК-5
Б1.О.28.02	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.О.28.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2; ПК-5
Б1.О.28.04	Биохимия	ОПК-2; ПК-5
Б1.О.29	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.О.30	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения	ОПК-1; ОПК-2
Б1.О.31	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания животного происхождения	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3
Б1.О.32	Электротехника	ОПК-2
Б1.О.33	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.О.34	Основы российской государственности	УК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Технохимический контроль в мясной отрасли	ПК-2
Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ПК-1; ПК-4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.04	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	ПК-2; ПК-5
Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК-3; ПК-4
Б1.В.06	Научные основы производства мясных продуктов	ПК-2; ПК-3
Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли	ПК-1; ПК-2
Б1.В.08	Основы технического регулирования в мясной отрасли	ПК-2
Б1.В.09	Автоматизированные системы управления в мясной отрасли	ПК-2
Б1.В.10	Управление проектами в мясной отрасли	ПК-3
Б1.В.11	Введение в профессию	ПК-1
Б1.В.12	Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов	ПК-2
Б1.В.13	Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов	ПК-2; ПК-5
Б1.В.14	Микробиология мяса и мясных продуктов	ПК-2
Б1.В.15	Тара и упаковка в мясной отрасли	ПК-2
Б1.В.16	САПР в проектировании предприятий мясной отрасли	ПК-3
Б1.В.17	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ПК-2; ПК-5
Б1.В.18	Химический состав мяса и мясных продуктов	ПК-2; ПК-5
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-1
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	ПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Технология переработки продукции птицеводства	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Технология переработки продукции овецводства	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	ПК-1
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения	ПК-1
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; УК-8
Б2.В.02(У)	Технологическая практика	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.03(П)	Технологическая практика	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-8
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты 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; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-6; ПК-1; ПК-2
ФТД.01	Новые методы обработки сырья	ПК-2
ФТД.02	Учебно-исследовательская работа студентов	УК-6; ПК-1; ПК-2

		Итого				Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.						
					Не менее						Факт
	Итого (с факультативами)				197	242	48	49	47	49	49
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	48	49	47	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	61%	39%	11.1%	162	207	48	46	41	41	31
Б1.О	Обязательная часть					126	45	46	20	8	7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					81	3		21	33	24
Б2	Практика	0%	100%	0%	24	24		3	6	6	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24		3	6	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2				2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				42.3	43.3	43.5	41.4	43.3	39.2
		в период гос. экзаменов									
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				198.6	198.4	198.3	199.9	197.2	199.4
		необязательная				8.2				8.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				993.2	198.4	198.3	199.9	197.2	199.4
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
		Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				8.2				8.2	
		Итого по всем блокам				1018.4	198.4	198.4	200	205.5	216.1
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	9	6	3	4
		ЗАЧЕТ (За)					9	6	7	6	6
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								2	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.44%				
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						52.5%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						12.77%				