

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 08.12.2025 11:42:42
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



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Институт: биотехнологии

Квалификация: бакалавриат

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

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.)	№ 597н от 07.09.2015 г.
33.010	КОНДИТЕР	№ 914н от 01.12.2015 г.
33.014	ПЕКАРЬ	

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ C.A. Макаров/

Начальник УОКО

/ A.B. Хохлов/

Директор

/ N.V. 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	14 5/6	23 1/6	38	17 5/6	19 3/6	37 2/6	19 3/6	19 1/6	38 4/6	18 5/6	10	28 5/6	142 5/6
Э	Экзаменационные сессии	1 4/6	1	2 4/6	1 4/6	1 4/6	3 2/6	1	1	2	4/6	2/6	1	9
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика								2	2		4	4	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
K	Каникулы	1	6	7	1	6	7	1	6	7	1	6 5/6	7 5/6	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		19	33	52	22	30	52	23	29	52	22	30	52	208

-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад. часов								Курс 3								Курс 4																		
		Экза мен	Зачет	КП	КР	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	
Индекс	Наименование																																										
61.В.ДВ.01	Электронные курсы по физической культуре и спорту	23456	7						328	328	328		328						34		34		70		70																		
61.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	234567							328	328	328		328						34		34		70		70																		
61.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	234567							328	328	328		328						34		34		70		70																		
61.В.ДВ.01.03	Фитнес	234567							328	328	328		328						34		34		70		70																		
61.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	234567							328	328	328		328						34		34		70		70																		
61.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.02	7		3	3	108	108	56.1	18	38		0.1	51.9																					3	108	18	38	0.1	51.9				
61.В.ДВ.02.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		3	3	36	108	108	56.1	18	38		0.1	51.9																		3	108	18	38	0.1	51.9						
61.В.ДВ.02.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения	7		3	3	36	108	108	56.1	18	38		0.1	51.9																		3	108	18	38	0.1	51.9						
61.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.03	6		3	3	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																		3	108	18	36	0.1	53.9							
61.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	6		3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																3	108	18	36	0.1	53.9								
61.В.ДВ.03.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	6		3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																3	108	18	36	0.1	53.9								
Блок 2.Практика	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	18	18	648	648	85.1		80	5.1	562.9																						3	108	18	36	0.1	53.9						
62.В.01(У)	Ознакомительная практика	2		3	3	36	108	108	72.1		72	0.1	35.9																														
62.В.02(У)	Технологическая практика	4		3	3	36	108	108	3		2	1	105																														
62.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	6		3	3	36	108	108	3		2	1	105																		3	108	18	36	2	105							
62.В.04(П)	Преддипломная практика	8		6	6	36	216	216	4		2	2	212																														
62.В.05(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	8		3	3	36	108	108	3		2	1	105																														
Блок 3.Государственная итоговая аттестация		9	9	324	324	16.5		16	0.5	307.5																																	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			9	9	36	324	324	16.5		16	0.5	307.5																														
ФТД.Факультативные дисциплины		2	2	72	72	40.2		40		0.2	31.8																			1	36	20	0.1	15.9	1	36	20	0.1	15.9				
ФТД.01	Использование технологий при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	6		1	1	36	36	36	20.1	20		0.1	15.9																1	36	20	0.1	15.9										
ФТД.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	7		1	1	36	36	36	20.1	20		0.1	15.9																1	36	20	0.1	15.9										

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
Б1.0	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
Б1.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.02	Философия	УК-5
Б1.03	Экономическая культура	УК-10; ОПК-5
Б1.04	Математика (базовый уровень)	УК-1
Б1.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья	УК-1
Б1.06	Информатика	ОПК-1
Б1.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1
Б1.08	Физика	ОПК-2
Б1.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ОПК-3
Б1.10	Тепло- и холодильная техника	ОПК-3
Б1.11	Электротехника и электроника	ОПК-3
Б1.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-4
Б1.13	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.14	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.15	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.16	Биология	ОПК-2
Б1.17	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.18	Социология	УК-5
Б1.19	Экология	ОПК-2
Б1.20	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ОПК-3; ПК-4
Б1.22	Менеджмент	ОПК-4
Б1.23	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.24	Химия	ОПК-2
Б1.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.25	История России	УК-5
Б1.26	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2
Б1.28	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.29	Основы российской государственности	УК-5
Б1.8	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
Б1.8.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-4
Б1.8.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-5
Б1.8.03	Технология производства хлебобулочных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.8.04	Технология макаронных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.8.05	Технология сахаристых кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.8.06	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.8.07	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств	ПК-7
Б1.8.08	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-13; ПК-14
Б1.8.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9
Б1.8.10	Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6; ПК-7
Б1.8.11	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
Б2.0	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

