

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



Ректор

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.)	
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

Директор

 / С.А. Макаров/
 / А.Б. Хохлов/
 / Н.В. Коник/

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	К	К	К	К	К	К																					
																	Э	К	*																																																							
																	Э	*	*	*																																																						
																	Э	*	*	*																																																						
																	К	*	*	К															*	*				*																																		
																	К	*	*	К																																																						
II										*								*	*		Э	К					*		*																																													
																	*	*																																																								
																	*	*	Э																																																							
																	*	*	Э																																																							
																	*	*	Э																																																							
																	*	*	Э																																																							
III										*								*	*		Э	К					*		*																																													
																	*	*																																																								
																	*	*																																																								
																	*	*																																																								
																	*	*																																																								
																		*	*																																																							
IV										*								*	*		Э	К					*		*																																													
																	*	*																																																								
																	*	*																																																								
																	*	*																																																								
																	*	*																																																								
																		*	*																																																							

[illegible]

		Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов								Курс 1																Курс 2															
Индекс	Наименование	Экзам ен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4															
									Экспертное	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							
B1.B.DB.01	Эффективные курсы по физической культуре и спорту		234567						328	328	328				328			88			88					36			36				62			62												
B1.B.DB.01.01	Общая физическая подготовка		234567						328	328	328				328			88			88					36			36				62			62												
B1.B.DB.01.02	Адаптивная физическая культура		234567						328	328	328				328			88			88					36			36				62			62												
B1.B.DB.01.03	Фитнес		234567						328	328	328				328			88			88					36			36				62			62												
B1.B.DB.01.04	Спортивная борьба		234567						328	328	328				328			88			88					36			36				62			62												
B1.B.DB.02	Дисциплины по выбору B1.B.DB.02		7			3	3		108	108	56.1	18	38		0.1	51.9																																
B1.B.DB.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																																
B1.B.DB.02.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения		7			3	3	36	108	108	56.1	18	38		0.1	51.9																																
B1.B.DB.03	Дисциплины по выбору B1.B.DB.03		6			3	3		108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																																
B1.B.DB.03.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения		6			3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																																
B1.B.DB.03.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения		6			3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																																
Блок 2. Практика									18	18	648	648	85.1		80	5.1	562.9		3	108		72	0.1	35.9			3	108				2	1	105														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									18	18	648	648	85.1		80	5.1	562.9		3	108		72	0.1	35.9			3	108				2	1	105														
B2.B.01(У)	Ознакомительная		2			3	3	36	108	108	72.1			72	0.1	35.9		3	108		72	0.1	35.9																									
B2.B.02(У)	Технологическая практика		6			3	3	36	108	108	3			2	1	105																																
B2.B.03(П)	Организационно-управленческая практика		6			3	3	36	108	108	3			2	1	105										3	108				2	1	105															
B2.B.04(П)	Преддипломная практика		8			6	6	36	216	216	4			2	2	212																																
B2.B.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																															
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5																																
ФТД. Факультет									2	2	72	72	40.2		40	0.2	31.8																															
ФТД.01	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий		6			1	1	36	36	36	20.1		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																																	

		Формы прогн. атт.				з.е.				Итого акад.часов											Курс 3											Курс 4																																
																					Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8																						
Индекс	Наименование	Экз мен	Зачет	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль															
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																																
Обязательная часть																																																																
Б1.0.01	Иностранный язык	3	12			7	7	36	252	252	162.4			162	0.4	71.8	17.8																																															
Б1.0.02	Философия	3				3	3	36	108	108	54.2	18		36	0.2	36	17.8																																															
Б1.0.03	Экономическая культура		4			2	2	36	72	72	38.1	18		20	0.1	33.9																																																
Б1.0.04	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	42.2	14		28	0.2	48	17.8																																															
Б1.0.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья		23			6	6	36	216	216	120.2	40		80	0.2	95.8																																																
Б1.0.06	Информатика	2				4	4	36	144	144	82.2	22		60	0.2	44	17.8																																															
Б1.0.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья	3				3	3	36	108	108	54.2	18		36	0.2	36	17.8																																															
Б1.0.08	Физика	1				3	3	36	108	108	42.2	14	28		0.2	48	17.8																																															
Б1.0.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	4	23			9	9	36	324	324	198.4	60	98	40	0.4	107.8	17.8																																															
Б1.0.10	Тепло- и холодильная техника		4			4	4	36	144	144	76.1	20	38	18	0.1	67.9																																																
Б1.0.11	Электротехника и электроника		4			2	2	36	72	72	38.1	18	20		0.1	33.9																																																
Б1.0.12	Процессы и аппараты пищевых производств	5				4	4	36	144	144	96.2	38	58		0.2	30	17.8	4	144	38	58																																											
Б1.0.13	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	42.2			42	0.2	48	17.8																																															
Б1.0.14	Безопасность жизнедеятельности	3				3	3	36	108	108	54.2	18		36	0.2	36	17.8																																															
Б1.0.15	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	28.2	14		14	0.2	26	17.8																																															
Б1.0.16	Биология	1				2	2	36	72	72	44.2	16		28	0.2	22	5.8																																															
Б1.0.17	Психология работы в малых группах		3			2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																																																
Б1.0.18	Социология		7			2	2	36	72	72	38.1	18		20	0.1	33.9																																																
Б1.0.19	Экология		2			3	3	36	108	108	66.1	22		44	0.1	41.9																																																
Б1.0.20	Правоведение	5				3	3	36	108	108	56.2	18		38	0.2	34	17.8	3	108	18																																												
Б1.0.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности		3			3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																																																
Б1.0.22	Менеджмент		4			2	2	36	72	72	38.1	18		20	0.1	33.9																																																
Б1.0.23	Пищевая микробиология	4				4	4	36	144	144	58.2	20	38		0.2	68	17.8																																															
Б1.0.24	Химия	24	13			12	12		432	432	224.6	76	148		0.6	171.8	35.6																																															
Б1.0.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	2	1			6	6	36	216	216	112.3	38	74		0.3	85.9	17.8																																															
Б1.0.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	4	3			6	6	36	216	216	112.3	38	74		0.3	85.9	17.8																																															
Б1.0.25	История России	2	1			4	4	36	144	144	116.3	40		76	0.3	21.9	5.8																																															
Б1.0.26	Специальная педагогика и специальная психология	2				2	2	36	72	72	44.1	22		22	0.1	27.9																																																
Б1.0.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья	7				2	2	36	72	72	38.1			38	0.1	33.9																																																
Б1.0.28	Основы военной подготовки		8			3	3	36	108	108	72.1	18		54	0.1	35.9																																																
Б1.0.29	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9																																																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																																																
Б1.Б.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий		5			4	4	36	144	144	56.1	18	38		0.1	87.9		4	144	18	38																																											

[illegible]

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 и искусственный интеллект 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 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.О.29	Основы российской государственности	УК-5
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		
		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)				188	242	60	24	36	60	28	32	61	30	31	61	28	33
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	60	24	36	60	28	32	60	30	30	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	5.5%	162	213	57	24	33	57	28	29	57	30	27	42	27	15
Б1.О	Обязательная часть					104	45	21	24	45	25	20	7	7		7	4	3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					109	12	3	9	12	3	9	50	23	27	35	23	12
Б2	Практика	0%	100%	0%	18	18	3		3	3		3	3		3	9		9
Б2.О	Обязательная часть																	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18	3		3	3		3	3		3	9		9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2							1		1	1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.5	-	53.1	53.3	-	53.6	53.1	-	54	53.5	-	53.7	52.3
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				48.8	-	46.2	41.4	-	53.4	42.8	-	53.4	53.4	-	53.4	53.4
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				28.8	-	30.6	29.7	-	30.3	26.6	-	28.2	25.8	-	28.2	33.3
		элективные дисциплины по физ.к.				2.3	-		3.8	-	2.1	3.2	-	1.8	3.7	-	2.1	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4431.3	-	453.5	775.3	-	575.5	579.3	-	583	563	-	569	332.7
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		88	-	36	62	-	34	70	-	38	
		Блок Б2				85.1	-		72.1	-		3	-		3	-		7
		Блок Б3				16.5	-			-			-			-		16.5
		Блок ФТД				40.2	-			-			-		20.1	-	20.1	
		Итого по всем блокам				4573.1	-	453.5	847.4	-	575.5	582.3	-	583	586.1	-	589.1	356.2
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	5	3	9	5	4	6	3	3	3	2	1
		ЗАЧЕТ (За)					12	5	7	10	5	5	8	4	4	11	6	5
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	2	2	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				32.54%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					43.3%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					55.42%												