

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 08.12.2025 11:41:28
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

19.03.03

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

Институт: биотехнологии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

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 ПРОИСХОДЛЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

Директор

/ Н.К. 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	13 5/6	23 2/6	37 1/6	16 5/6	17 5/6	34 4/6	18 3/6	18 3/6	37	18 3/6	10 1/6	28 4/6	137 3/6	
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	1 3/6	3 2/6	2	1 2/6	3 2/6	1	4/6	1 4/6	1	1	2	10 2/6	
У	Учебная практика		2	2		4	4							6	
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2	
П	Производственная практика								4	4		4	4	8	
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6	
K	Каникулы	1 1/6	6	7 1/6	4/6	7	7 4/6	1	6	7	1	6	7	28 5/6	
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1/6 (1 дн)	2 1/6 (13 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			17	35	52	21	31	52	22	30	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					
61.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.04	7		4	4	144	144	72.1	18	54	0.1	71.9								4	144	18	54	0.1	71.9																						
61.В.ДВ.04.01	Безотходные технологии производства миссовых	7		4	4	36	144	144	72.1	18	54	0.1	71.9							4	144	18	54	0.1	71.9																						
61.В.ДВ.04.02	Технология производства миссовых продуктов специального назначения	7		4	4	36	144	144	72.1	18	54	0.1	71.9							4	144	18	54	0.1	71.9																						
Блок 2.Практика					24	24		864	864	85.1		80	5.1	778.9						6	216		2	1	213											9	324		4	3	317						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24	24		864	864	85.1		80	5.1	778.9						6	216		2	1	213										9	324		4	3	317							
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		6	6	36	216	216	3		2	1	213																																		
62.В.03(П)	Технологическая практика	6		6	6	36	216	216	3		2	1	213																																		
62.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	8		3	3	36	108	108	3		2	1	105																																		
62.В.05(П)	Преддипломная практика	8		6	6	36	216	216	4		2	2	212																																		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					9	9		324	324	16.5		16	0.5	307.5																									9	324		16	0.5	307.5			
63.01(Д)	Выполнение подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			9	9	36	324	324	16.5		16	0.5	307.5																									9	324		16	0.5	307.5				
ФТД.ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ					2	2		72	72	36.2		36	0.2	35.8																								1	36		18	0.1	17.9				
ФТД.01	Новые методы обработки сырья			7		1	1	36	36	36	18.1		18	0.1	17.9																						1	36		18	0.1	17.9					
ФТД.02	Учебно-исследовательская работа студентов			8		1	1	36	36	36	18.1		18	0.1	17.9																						1	36		18	0.1	17.9					

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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.02	Философия	УК-5
Б1.0.03	Экономическая культура	УК-10
Б1.0.04	Бизнес-планирование в мясной отрасли	УК-10; ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.0.05	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.0.06	Социология	УК-1; УК-3
Б1.0.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-2; ПК-3
Б1.0.08	Информатика	УК-1; ОПК-1; ПК-3
Б1.0.09	Физика	ОПК-3
Б1.0.10	Экология	ОПК-2; ПК-5
Б1.0.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2
Б1.0.12	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-5; ПК-2
Б1.0.13	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.0.14	Тепло- и холодильная техника	ОПК-3
Б1.0.15	Метрология и стандартизация	ОПК-5; ПК-2; ПК-4
Б1.0.16	Гидромеханические процессы пищевых производств	ОПК-2; ОПК-3
Б1.0.17	Технологическое оборудование	ОПК-3; ПК-1; ПК-2
Б1.0.18	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	ОПК-3
Б1.0.19	Общая технология отрасли	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.0.20	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.21	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.0.22	Биология	ПК-2
Б1.0.23	Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения	ОПК-2; ПК-3
Б1.0.24	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6; ПК-3
Б1.0.25	Патентоведение	УК-1; ПК-4
Б1.0.26	Менеджмент	УК-2; УК-10; ПК-3
Б1.0.27	История России	УК-5
Б1.0.28	Модуль "Химия"	ОПК-2; ПК-5
Б1.0.28.01	Органическая химия	ОПК-2; ПК-5
Б1.0.28.02	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.0.28.03	Физическая и колloidная химия	ОПК-2; ПК-5
Б1.0.28.04	Биохимия	ОПК-2; ПК-5
Б1.0.29	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.0.30	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения	ОПК-1; ОПК-2
Б1.0.31	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания животного происхождения	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3
Б1.0.32	Электротехника	ОПК-2
Б1.0.33	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.0.34	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 овцеводства	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
Б2.0	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
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

