

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 26.04.2023

19.03.02

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4г

| 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

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

Декан

/ Н.Л. Моргунова/



Ректор

Д.А. Соловьев

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 26.09.2023 10:36:25
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e5668b001fe1b21727755a12

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 | * | К | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | Э | У | У | К | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | Э | Э | К | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | Э | У | У | К | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | Э | К | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | Э | П | П | К | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | Э | К | | | | | | | | | | | | | | Э | П | П | П | П | П | П | Н | Н | Н | Д | Д | Д | Д | Д | Д | Д | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 | 22 4/6 | 37 3/6 | 18 | 19 2/6 | 37 2/6 | 19 4/6 | 19 | 38 4/6 | 19 | 9 5/6 | 28 5/6 | 142 2/6 |
| Э | Экзаменационные сессии | 1 5/6 | 1 2/6 | 3 1/6 | 1 4/6 | 1 4/6 | 3 2/6 | 1 | 1 | 2 | 4/6 | 2/6 | 1 | 9 3/6 |
| У | Учебная практика | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | | | | | | 4 |
| Н | Научно-исслед. работа | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| П | Производственная практика | | | | | | | | 2 | 2 | | 4 | 4 | 6 |
| Д | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 |
| К | 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 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 9 2/6 (56 дн) |
| Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы) | | 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 |

| 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 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 | УК-5 |
| Б1.О.25.01 | Всеобщая история | УК-5 |
| Б1.О.25.02 | 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.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) | | | | 53.6 | - | 53.5 | 54 | - | 53.1 | 53.6 | - | 54 | 54 | - | 53.2 | 53.2 | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | 46.9 | - | 38.9 | 40.1 | - | 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. | | | | 28.4 | - | 26 | 30.6 | - | 30 | 26.8 | - | 28 | 26 | - | 28 | 33.9 | |
| | | элективные дисциплины по физ.к. | | | | 2.4 | - | | 3.9 | - | 2 | 3.3 | - | 1.8 | 3.7 | - | 2 | | |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | 4369 | - | 385.3 | 781.3 | - | 575.5 | 579.3 | - | 583 | 563 | - | 569 | 332.6 | |
| | | 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 | | | | 4510.8 | - | 385.3 | 853.4 | - | 575.5 | 582.3 | - | 583 | 586.1 | - | 589.1 | 356.1 | |
| | Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 7 | 4 | 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 | | | | | 32.5% | | | | | | | | | | | | |
| | Объем обязательной части от общего объема программы (%) | | | | | | 43.3% | | | | | | | | | | | | |
| | Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | | 54.64% | | | | | | | | | | | | |