

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 26.04.2023

19.03.03

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4г

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


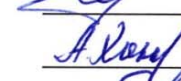

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Д.А. Соловьев



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 26.09.2023 10:38:54
Уникальный программный ключ:
528682d786671e5566a001fe1b21727735a12

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

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																																																										
II																																																										
III																																																										
IV																																																										

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 3/6	37 2/6	16 5/6	17 4/6	34 3/6	18 3/6	18 2/6	36 5/6	18 4/6	10 1/6	28 5/6	137 3/6
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	1 3/6	3 2/6	2	1 2/6	3 2/6	1 1/6	4/6	1 5/6	1	5/6	1 5/6	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
К	Каникулы	2	5	7	5/6	7	7 5/6	1	6	7	1	6	7	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	21	31	52	22	30	52	22	30	52	208

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов										Курс 3														Курс 4															
		Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																	
																		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.V.DB.02	Дисциплины по выбору B1.V.DB.02	8				2	2	72	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																			2	72	18	40		0.2	8	5.8					
B1.V.DB.02.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	8				2	2	36	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																		2	72	18	40		0.2	8	5.8						
B1.V.DB.02.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	8				2	2	36	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																		2	72	18	40		0.2	8	5.8						
B1.V.DB.03	Дисциплины по выбору B1.V.DB.03	6				3	3	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9		3	108	18	36		0.1	53.9																								
B1.V.DB.03.01	Технология переработки продукции птицеводства	6				3	3	36	108	54.1	18	36		0.1	53.9		3	108	18	36		0.1	53.9																								
B1.V.DB.03.02	Технология переработки продукции овецводства	6				3	3	36	108	54.1	18	36		0.1	53.9		3	108	18	36		0.1	53.9																								
B1.V.DB.04	Дисциплины по выбору B1.V.DB.04	7				4	4	144	144	72.1	18	54		0.1	71.9		4	144	18	54		0.1	71.9		4	144	18	54		0.1	71.9																
B1.V.DB.04.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	7				4	4	36	144	72.1	18	54		0.1	71.9		4	144	18	54		0.1	71.9																								
B1.V.DB.04.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения	7				4	4	36	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								
B2.V.01(V)	Ознакомительная практика		2			3	3	36	108	72.1				72	0.1	35.9																															
B2.V.02(V)	Технологическая практика		4			6	6	36	216	216	3			2	1	213																															
B2.V.03(П)	Технологическая практика		6			6	6	36	216	216	3			2	1	213																															
B2.V.04(И)	Научно-исследовательская работа		8			3	3	36	108	108	3			2	1	105																3	108					2	1	105							
B2.V.05(П)	Преддипломная практика		8			6	6	36	216	216	4			2	2	212																6	216					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							
B3.01(Д)	Выполнение, подготовка 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										72	72	36.2		36	0.2	35.8																1	36			18	0.1	17.9		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			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			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.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	Патентоведение	УК-1; ПК-4
Б1.О.26	Менеджмент	УК-2; УК-10; ПК-3
Б1.О.27	Модуль "История"	УК-5
Б1.О.27.01	Всеобщая история	УК-5
Б1.О.27.02	История России	УК-5
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 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.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			
		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)				197	242	60	23	37	60	26	34	60	27	33	62	29	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	60	23	37	60	26	34	60	27	33	60	28	32	
Б1	Дисциплины (модули)	61%	39%	11.1%	162	207	57	23	34	54	26	28	54	27	27	42	28	14	
Б1.О	Обязательная часть					126	54	23	31	51	23	28	14	10	4	7	2	5	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					81	3		3	3	3		40	17	23	35	26	9	
Б2	Практика	0%	100%	0%	24	24	3		3	6		6	6		6	9		9	
Б2.О	Обязательная часть																		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24	3		3	6		6	6		6	9		9	
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9	
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2										2	1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.6	-	53.5	53.1	-	53.8	53.1	-	53.6	54	-	54	54	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				47.5	-	48.6	47.5	-	53.4	53.4	-	45.8	26.7	-	53.4	32.9	
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				28.8	-	26.6	31.2	-	30.2	26.8	-	28.2	26.6	-	28.2	33.2	
		элективные дисциплины по физ.к.				2.4	-		4	-	4.6		-	3.9	1.9	-	0.9	3.6	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4277.4	-	367.3	825.6	-	583.5	473.2	-	593	520.9	-	541	372.9	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		94	-	76		-	72	34	-	16	36	
		Блок Б2				85.1	-		72.1	-		3	-		3	-		7	
		Блок Б3				16.5	-			-			-			-		16.5	
		Блок ФТД				36.2	-			-			-			-	18.1	18.1	
		Итого по всем блокам				4415.2	-	367.3	897.7	-	583.5	476.2	-	593	523.9	-	559.1	414.5	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					9	5	4		10	6	4	5	3	2	6	3	3
		ЗАЧЕТ (За)					11	3	8		7	3	4	10	4	6	7	4	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	2	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1	1				
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					33.51%												
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						52.5%												
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						54.98%												