

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом
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)

2022

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

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

Л.А. Соловьев

20.03.23

27 апреля 2023



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 16.10.2025-15:09:12
Уникальный идентификатор документа: 528682d79e678556b0701e64a2172f735a12

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

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				З.е.	Факт	Часов в з.е.	Итого академических часов							Курс 4								Курс 5												
		Экзам	Зачет	КП	КР				Эксперт	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Зимняя сессия																		
																		з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	
Блок 1. Дисциплины (модули)								207	207		7780	7780	991.1	380	400	202	9.1	6533.7	255.2	41	1558	74	108	14	1.2	1334.4	26.4		31	1116	84	96	18	1.4	881.4	35.2
Обязательная часть								126	126		4536	4536	570.1	210	188	166	6.1	3781.1	184.8	8	288	22	32		0.2	233.8			7	252	8		12	0.3	231.7	
B1.O.01	Иностранный язык		2	1			7	7	36	252	252	38.3				38	0.3	204.9	8.8																	
B1.O.02	Философия	2					3	3	36	108	108	10.2	4			6	0.2	89	8.8																	
B1.O.03	Экономическая культура			1			2	2	36	72	72	10.1	4			6	0.1	61.9																		
B1.O.04	Бизнес-планирование в мясной отрасли			2			2	2	36	72	72	10	4			6		62																		
B1.O.05	Правоведение	2					3	3	36	108	108	10.2	4			6	0.2	89	8.8																	
B1.O.06	Социология		2				2	2	36	72	72	10.1	4			6	0.1	61.9																		
B1.O.07	Математика (базовый уровень)	1					3	3	36	108	108	14.2	6			8	0.2	85	8.8																	
B1.O.08	Информатика	1					3	3	36	108	108	16.2	6	10			0.2	83	8.8																	
B1.O.09	Физика	1					3	3	36	108	108	16.2	6	10			0.2	83	8.8																	
B1.O.10	Экология		1				3	3	36	108	108	14.1	6	8		8	0.1	93.9																		
B1.O.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		2				4	4	36	144	144	14.1	6	8			0.1	129.9																		
B1.O.12	Безопасность жизнедеятельности	2					3	3	36	108	108	10.2	4			6	0.2	89	8.8																	
B1.O.13	Процессы и аппараты пищевых производств	3			3		4	4	36	144	144	28.2	12	8	8		0.2	107	8.8																	
B1.O.14	Тепло- и холодильная техника	2					5	5	36	180	180	18.2	8	10			0.2	153	8.8																	
B1.O.15	Метрология и стандартизация		4				4	4	36	144	144	28.1	12	16			0.1	115.9																		
B1.O.16	Гидромеханические процессы пищевых производств		2				4	4	36	144	144	14.1	6	8			0.1	129.9																		
B1.O.17	Технологическое оборудование		4				4	4	36	144	144	26.1	10	16			0.1	117.9																		
B1.O.18	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	2	1				11	11	36	396	396	36.4	8	28			0.4	350.8	8.8																	
B1.O.19	Общая технология отрасли	3					4	4	36	144	144	20.2	8	12			0.2	115	8.8																	
B1.O.20	Физическая культура и спорт	1					2	2	36	72	72	10.2	6		4		0.2	53	8.8																	
B1.O.21	Русский язык и культура речи	1					3	3	36	108	108	10.2			10		0.2	89	8.8																	
B1.O.22	Биология	1					3	3	36	108	108	10.2	4	6			0.2	89	8.8																	
B1.O.23	Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения		12				5	5	36	180	180	24.2	8		16		0.2	155.8																		
B1.O.24	Психология работы в малых группах		1				2	2	36	72	72	8.1	4		4		0.1	63.9																		
B1.O.25	Патентование		5				2	2	36	72	72	8.1	4		4		0.1	63.9								2	72	4		4	0.1	63.9		з		
B1.O.26	Менеджмент		3				3	3	36	108	108	10.1	4			6	0.1	97.9																		
B1.O.27	Модуль "История"	2	1				6	6	36	216	216	24.3	12		12		0.3	182.9	8.8																	
B1.O.27.01	Всеобщая история		1				3	3	36	108	108	12.1	6			6	0.1	95.9																		
B1.O.27.02	История России		2				3	3	36	108	108	12.2	6			6	0.2	87	8.8																	
B1.O.28	Модуль "Химия"	1233					14	14	504	504	76.8	32	44		0.8	392	35.2																			
B1.O.28.01	Органическая химия	2					5	5	36	180	180	18.2	8	10			0.2	153	8.8																	
B1.O.28.02	Неорганическая и аналитическая химия	1					3	3	36	108	108	18.2	8	10			0.2	81	8.8																	
B1.O.28.03	Физическая и коллоидная химия	3					3	3	36	108	108	20.2	8	12			0.2	79	8.8																	
B1.O.28.04	Биохимия	3					3	3	36	108	108	20.2	8	12			0.2	79	8.8																	
B1.O.29	Специальная педагогика и специальная психология		2				2	2	36	72	72	8.1	4		4		0.1	63.9																		
B1.O.30	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения		5				2	2	36	72	72	4.1		4		0.1	67.9										2	72		4	0.1	67.9		з		
B1.O.31	Цифровые технологии в технологии продуктов питания животного происхождения		3				3	3	36	108	108	10.2	4	6			0.2	89	8.8																	
B1.O.32	Электротехника		2				2	2	36	72	72	12.2	6	6			0.2	51	8.8																	
B1.O.33	Основы военной подготовки		5				3	3	36	108	108	8.1	4		4		0.1	99.9								3	108	4		4	0.1	99.9		з		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								81	81		3244	3244	421	170	212	36	3	2752.6	70.4	33	1270	52	76	14	1	1100.6	26.4		24	864	76	96	6	1.1	649.7	35.2
B1.B.01	Технология мяса и мясных продуктов	4	3	4			14	14	36	504	504	60.3	26	34			0.3	434.9	8.8	12	432	20	24		0.2	379	8.8	зн								
B1.B.02	Технохимический контроль в мясной отрасли	5					2	2	36	72	72	28.2	12	16			0.2	35	8.8								2	72	12	16		0.2	35	8.8	э	
B1.B.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	4					2	2	36	72	72	18.1	8	10			0.1	53.9								2	72	8	10		0.1	53.9		э		
B1.B.04	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	3					5	5	36	180	180	14.1	6	8			0.1	165.9																		
B1.B.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	5					5	5	36	180	180	30.2	10	20			0.2	141	8.8								5	180	10	20		0.2	141	8.8	э	
B1.B.06	Научные основы производства мясных продуктов	5					4	4	36	144	144	16.1	8	8			0.1	127.9									4	144	8	8		0.1	127.9		э	
B1.B.07	Технологическое оборудование мясной отрасли	5	5				5	5	36	180	180	44.2	20	24			0.2	127	8.8								5	180	20	24		0.2	127	8.8	эп	
B1.B.08	Основы технического регулирования в мясной отрасли	3					2	2	36	72	72	8.1	4	4																						

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	Патентование	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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ПК-1; ПК-4
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	Курс 5	
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.						
					Не менее						Факт
	Итого (с факультативами)				197	242	48	49	47	49	49
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	48	49	47	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	61%	39%	11.1%	162	207	48	46	41	41	31
Б1.О	Обязательная часть					126	45	46	20	8	7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					81	3		21	33	24
Б2	Практика	0%	100%	0%	24	24		3	6	6	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24		3	6	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2				2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				42.3	43.3	43.5	41.4	43.3	39.2
		в период гос. экзаменов									
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				198.2	196.3	198.3	199.9	197.2	199.4
		необязательная				8.2				8.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				991.1	196.3	198.3	199.9	197.2	199.4
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
		Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				8.2				8.2	
		Итого по всем блокам				1016.3	196.3	198.4	200	205.5	216.1
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	9	6	3	4
		ЗАЧЕТ (За)					8	6	7	6	6
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								2	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38.7%				
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						52.5%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						12.74%				