

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 03.09.2021 13:44:45
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 23.06.2021

19.03.02

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавриат

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

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
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.010	КОНДИТЕР
33.014	ПЕКАРЬ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

И.о. декана



Ректор Д.А. Соловьев

[Signature] / С.А. Макаров/
[Signature] / А.Б. Хохлов/
[Signature] / А.А. Терентьев/

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов																Курс 1																Курс 2																	
		Экз мен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4															
																		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																																																									
					101	101		7996	7996	4297	1292	1272	1724	9	3254	445		21	864	116	86	182	1.3	407.5	71.2	24	864	154	86	302	1.1	267.5	53.4	25	900	144	90	234	1.3	359.5	71.2	20	720	134	172	58	1	301.6	53.4								
B1.O.01	Иностранный язык	3	12			7	7	36	252	252	162.4							2	72							2	72																														
B1.O.02	Философия	3				3	3	36	108	108	54.2	18																																													
B1.O.03	Экономическая культура	2	4			2	2	36	72	72	38.1	18																																													
B1.O.04	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	42.2	14																																													
B1.O.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья		23			6	6	36	216	216	120.2	40																																													
B1.O.06	Информатика	2				4	4	36	144	144	82.2	22																																													
B1.O.07	Цифровые технологии в технологии продуктов питания из растительного сырья	3				3	3	36	108	108	54.2	18																																													
B1.O.08	Витализация	1				3	3	36	108	108	42.2	14																																													
B1.O.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																																								
B1.O.10	Тепло- и холодильная техника		4			4	4	36	144	144	76.1	20	38	18	0.1	67.9																																									
B1.O.11	Электротехника и электроника		4			2	2	36	72	72	38.1	18	20																																												
B1.O.12	Процессы и аппараты пищевых производств	5				4	4	36	144	144	96.2	38	58																																												
B1.O.13	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	42.2	14																																													
B1.O.14	Безопасность жизнедеятельности	3				3	3	36	108	108	54.2	18																																													
B1.O.15	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	38.2	14																																													
B1.O.16	Витализация	1				2	2	36	72	72	44.1	16																																													
B1.O.17	Психология работы в малых группах	3				2	2	36	72	72	36.1	18																																													
B1.O.18	Социология	7				2	2	36	72	72	38.1	18																																													
B1.O.19	Экология	2				3	3	36	108	108	56.1	22																																													
B1.O.20	Проведение	5				3	3	36	108	108	56.2	18																																													
B1.O.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности		3			3	3	36	108	108	54.1	18	36																																												
B1.O.22	Менеджмент		4			2	2	36	72	72	38.1	18																																													
B1.O.23	Пищевая микробиология	4				4	4	36	144	144	58.2	20	38																																												
B1.O.24	Химия	24	13			12	12	432	432	224.6	76	148																																													
B1.O.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	2	1			6	6	36	216	216	112.3	38	74																																												
B1.O.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	4	3			6	6	36	216	216	112.3	38	74																																												
B1.O.25	История	2	1			6	6	36	216	216	108.3	36																																													
B1.O.25.01	Всеобщая история		1			3	3	36	108	108	42.1	14																																													
B1.O.25.02	История России	2				3	3	36	108	108	66.2	22																																													
B1.O.26	Специальная педагогика и специальная психология		2			2	2	36	72	72	44.1	22																																													
B1.O.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья		7			2	2	36	72	72	38.1																																														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																																									
B1.B.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий		5			4	4	36	144	144	56.1	18	38																																												
B1.B.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий		6			3	3	36	108	108	72.1	18	36	18	0.1	35.9																																									
B1.B.03	Технология производства хлебобулочных изделий	6	5			6	12	12	36	432	432	184.3	56	128																																											
B1.B.04	Технология макаронных изделий	4				6	6	36	216	216																																															

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.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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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)	47%	53%	5.3%	162	213	57	24	33	57	28	29	57	30	27	42	27	15
Б1.О	Обязательная часть					101	45	21	24	45	25	20	7	7		4	4	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					112	12	3	9	12	3	9	50	23	27	38	23	15
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	-	53.5	54	-	53.1	52.7	-	54	54	-	53.2	53.2
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				48.6	-	38.9	40.1	-	53.4	53.4	-	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.				27.9	-	26	30.6	-	30	26.4	-	28	26	-	28	26.6
		элективные дисциплины по физ.к.				2.3	-		3.9	-	2	3.2	-	1.8	3.7	-	2	
	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	10	6	4
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	2	2	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1		1			
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					42.1%													
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					53.7%													