

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

19.03.02

по программе бакалавриата

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Институт: заочного обучения и дополнительного образования

Квалификация: бакалавриат
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	экспериментально-исследовательская
+	+	организационно-управленческая
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017


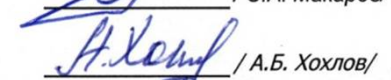
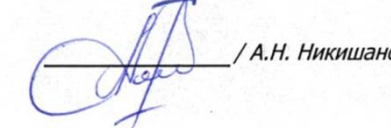
Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

**СОГЛАСОВАНО**

И.о. проректора по УР

Начальник УОКО

И.о. директора

 / С.А. Макаров/  
 / А.Б. Хохлов/  
 / А.Н. Никишанов/













Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов																Курс 4								Курс 5							
		Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия								Летняя сессия												
																			Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.				
Б1.В.ДВ.12	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12</b>		5				2	2		72	72	14.1	6	8		0.1	57.9												2	72	6	8		0.1	57.9		з		
Б1.В.ДВ.12.01	Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий		5				2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9												2	72	6	8		0.1	57.9		з		
Б1.В.ДВ.12.02	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий		5				2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9												2	72	6	8		0.1	57.9		з		
Б1.В.ДВ.13	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13</b>		4				3	3		108	108	12.1	4		8	0.1	95.9		3	108	4		8	0.1	95.9		з												
Б1.В.ДВ.13.01	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий		4				3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9		3	108	4		8	0.1	95.9		з												
Б1.В.ДВ.13.02	Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий		4				3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9		3	108	4		8	0.1	95.9		з												
							105	105		4108	4108	525.4	214	158	150	3.4	3538.6	44	45	1702	86	84	28	1.5	1476.1	26.4		30	1162	84	34	80	1.1	954.1	8.8				
							213	213		7996	7996	998	376	332	282	8	6811.4	186.6	45	1702	86	84	28	1.5	1476.1	26.4		30	1162	84	34	80	1.1	954.1	8.8				
<b>Блок 2.Практики</b>																																							
<b>Вариативная часть</b>																																							
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности(учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства)		1				3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9																						
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа		5				3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9											3	108					0.1	107.9		з		
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		34				6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8		3	108				0.1	107.9		з												
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика		5				6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9										6	216					0.1	215.9		з			
							18	18		648	648	0.5				0.5	647.5		3	108				0.1	107.9		9	324				0.2	323.8						
							18	18		648	648	0.5				0.5	647.5		3	108				0.1	107.9		9	324				0.2	323.8						
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																																							
<b>Базовая часть</b>																																							
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5										9	324			16	0.5	307.5						
							9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5									9	324			16	0.5	307.5							
							9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5									9	324			16	0.5	307.5							
<b>ФТД.Факультативы</b>																																							
<b>Вариативная часть</b>																																							
ФТД.В.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		5				1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9									1	36		4		0.1	31.9			з				
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий		5				1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9									1	36		4		0.1	31.9			з				
							2	2		72	72	8.2		8		0.2	63.8									2	72		8		0.2	63.8							
							2	2		72	72	8.2		8		0.2	63.8										2	72		8		0.2	63.8						



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	История	ОК-1
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2
Б1.Б.05	Математика	ПК-5
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии	ОПК-1; ПК-6; ПК-26
Б1.Б.07	Физика	ПК-5
Б1.Б.08	Основы общей и неорганической химии	ПК-5
Б1.Б.09	Органическая химия	ПК-5
Б1.Б.10	Биохимия	ПК-5
Б1.Б.11	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ПК-23; ПК-24
Б1.Б.12	Тепло- и холодильная техника	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ПК-5
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.15	Пищевая микробиология	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.16	Пищевая химия	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.17	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.20	Биология	ПК-5
Б1.Б.21	Психология личности	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.22	Экология	ПК-5
Б1.Б.23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-5
Б1.Б.24	Физическая и коллоидная химия	ПК-5
Б1.Б.25	Правоведение (общий курс)	ОК-6; ПК-22
Б1.Б.26	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.27	Основы менеджмента	ПК-19; ПК-22

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Технология производства хлебобулочных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.03	Технология макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.05	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств	ПК-2; ПК-11; ПК-27
Б1.В.06	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27
Б1.В.07	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-3; ПК-8
Б1.В.08	Техническое обеспечение производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-2; ПК-7; ПК-23; ПК-26; ПК-27
Б1.В.09	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-23; ПК-24
Б1.В.10	Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-21
Б1.В.11	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-7
Б1.В.12	Технология производства муки	ПК-1
Б1.В.13	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-19; ПК-22; ПК-25
Б1.В.14	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18
Б1.В.15	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.16	Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.02	Методы математического моделирования в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.01	Методы исследования свойств сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза качества сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.01	Санитарная гигиена и безопасность производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.02	Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.08.01	Декор мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.02	Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.01	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.01	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.02	Продукты растительного происхождения в детском питании	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.01	Биология и генетика дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.02	Технология производства пищевых дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.12.01	Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.12.02	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.01	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.02	Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б2	Практики	ОК-4; ОК-5; ОК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности(учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)	ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-9
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20; ПК-22
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОК-5; ОК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	ПК-1; ПК-3; ПК-8

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				230	254	242	48	48	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	33.3%	207	216	213	45	48	45	45	30
Б1.Б	Базовая часть				99	111	108	41	44	23		
Б1.В	Вариативная часть				105	108	105	4	4	22	45	30
Б2	Практики	0%	100%	0%	15	27	18	3		3	3	9
Б2.В	Вариативная часть				15	27	18	3		3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2					2
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2					2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.9	40.9	43.5	43	43	44.7
		в период гос. экзаменов										
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					998	199.8	200	199.6	199.5	199.1
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	6	5	3	1
		ЗАЧЕТ (За)						6	8	6	9	9
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	2	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.98%					