

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 03.09.2021 13:45:09  
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: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5л

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







Индекс	Наименование	Формы контроля				з.е.		Итого академических часов														Курс 4								Курс 5							
		Экзам- мен	Зачет	КР	КР	Экспер- тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер- тное	По плану	Контр. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контр роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия								з.е. на курсе	Летняя сессия									
																			Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контр роль	Формы контр.		Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контр роль	Формы контр.		
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								213	213	7996	7996	984.5	340	312	324	8.5	6791.5	220	45	1702	80	50	64	1.6	1480	26.4	30	1080	74	52	68	1.3	858.3	26.4			
<b>Обязательная часть</b>								101	101	3636	3636	454.8	142	116	192	4.8	3040.4	140.8	12	432	24	14	20	0.6	355.8	17.6	6	216	8	28	0.3	179.7					
Б1.О.01	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	32.3			32	0.3	210.9	8.8																				
Б1.О.02	Философия	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																				
Б1.О.03	Экономическая культура		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																					
Б1.О.04	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	16.2	6		10	0.2	83	8.8																				
Б1.О.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья		12			6	6	36	216	216	22.2	8		14	0.2	193.8																					
Б1.О.06	Информатика	1				4	4	36	144	144	16.2	4		12	0.2	119	8.8																				
Б1.О.07	Цифровые технологии в технологии продуктов питания из растительного сырья	2				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																				
Б1.О.08	Физика	1				3	3	36	108	108	14.2	6	8		0.2	85	8.8																				
Б1.О.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	2	1			9	9	36	324	324	56.3	10	32	14	0.3	258.9	8.8																				
Б1.О.10	Тепло- и холодильная техника		2			4	4	36	144	144	20.1	6	8	6	0.1	123.9																					
Б1.О.11	Электротехника и электроника		3			2	2	36	72	72	12.1	6	6		0.1	59.9																					
Б1.О.12	Процессы и аппараты пищевых производств	4				4	4	36	144	144	26.2	12	14		0.2	109	8.8	4	144	12	14		0.2	109	8.8	э											
Б1.О.13	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	8.2			8	0.2	91	8.8																				
Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности	3				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																				
Б1.О.15	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	4.2	2		2	0.2	59	8.8																				
Б1.О.16	Биология		1			2	2	36	72	72	8.1	2		6	0.1	63.9																					
Б1.О.17	Психология работы в малых группах		3			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																					
Б1.О.18	Социология	5				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9									2	72	4		4	0.1	63.9		3				
Б1.О.19	Экология		4			3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9		3	108	4		8	0.1	95.9	э												
Б1.О.20	Правоведение	4				3	3	36	108	108	12.2	4		8	0.2	87	8.8	3	108	4		8	0.2	87	8.8	э											
Б1.О.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности		3			3	3	36	108	108	14.1	6	8		0.1	93.9																					
Б1.О.22	Менеджмент		5			2	2	36	72	72	12.1	4		8	0.1	59.9									2	72	4		8	0.1	59.9		3				
Б1.О.23	Пищевая микробиология	3				4	4	36	144	144	22.2	10	12		0.2	113	8.8																				
Б1.О.24	<b>Химия</b>	<b>12</b>				<b>12</b>	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>44.4</b>	<b>16</b>	<b>28</b>		<b>0.4</b>	<b>370</b>	<b>17.6</b>																				
Б1.О.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	1				6	6	36	216	216	20.2	8	12		0.2	187	8.8																				
Б1.О.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	2				6	6	36	216	216	24.2	8	16		0.2	183	8.8																				
Б1.О.25	<b>История</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>20.3</b>	<b>6</b>		<b>14</b>	<b>0.3</b>	<b>186.9</b>	<b>8.8</b>																				
Б1.О.25.01	Всеобщая история		1			3	3	36	108	108	8.1	2		6	0.1	99.9																					
Б1.О.25.02	История России	2				3	3	36	108	108	12.2	4		8	0.2	87	8.8																				
Б1.О.26	Специальная педагогика и специальная психология	4				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9	э												
Б1.О.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья		5			2	2	36	72	72	16.1			16	0.1	55.9									2	72		16	0.1	55.9		3					
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								112	112	4360	4360	529.7	198	196	132	3.7	3751.1	79.2	33	1270	56	36	44	1	1124.5	8.8	24	864	66	52	40	1	678.6	26.4			
Б1.В.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий		3			4	4	36	144	144	16.1	6	10		0.1	127.9																					
Б1.В.02	Основы био технологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий		3			3	3	36	108	108	18.1	6	6	6	0.1	89.9																					
Б1.В.03	Технология производства хлебобулочных изделий	3			3	12	12	36	432	432	32.2	10	22		0.2	391	8.8																				
Б1.В.04	Технология макаронных изделий	2				6	6	36	216	216	24.2	8	12	4	0.2	183	8.8																				
Б1.В.05	Технология сахаристых кондитерских изделий		4			5	5	36	180	180	16.1	4	12		0.1	163.9		5	180	4	12		0.1	163.9	э												
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	3				4	4	36	144	144	22.2	6	12	4	0.2	113	8.8																				
Б1.В.07	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерского и макаронного производств	3		3		5	5	36	180	180	28.2	10	12	6	0.2	143	8.8																				
Б1.В.08	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	4		4		5	5	36	180	180	20.2	8		12	0.2	151	8.8	5	180	8		12	0.2	151	8.8	эп											
Б1.В.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4				3	3	36	108	108	12.1	4	2	6	0.1	95.9		3	108	4	2	6	0.1	95.9	э												
Б1.В.10	Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	16.1	8		8	0.1	91.9		3	108	8		8	0.1	91.9	э												
Б1.В.11	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9		3	108	4		6	0.1	97.9	э												
Б1.В.12	Общая технология отрасли	2	1			8	8	36	288	288	44.3	12	24	8	0.3	234.9	8.8																				
Б1.В.13	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	5		5		4	4	36	144	144	22.2	10	12		0.2	113	8.8								4	144	10	12		0.2	113	8.8	эп				
Б1.В.14	Технология производства муки		4			4	4	36	144	144	22.1	10		12	0.1	121.9																					



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-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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				188	242	48	48	49	49	48
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	47%	53%	5.3%	162	213	48	45	45	45	30
Б1.О	Обязательная часть					101	36	33	14	12	6
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					112	12	12	31	33	24
Б2	Практика	0%	100%	0%	18	18		3	3	3	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18		3	3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2			1	1	
	Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы				42	42.5	41.9	42.8	42.8	39.1
		в период гос. экзаменов									
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				984.5	198	200	195.6	195.6	195.3
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	8	5	3	3
		ЗАЧЕТ (За)					8	4	7	10	7
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1		
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					42.1%					
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					12.3%					