

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 03.09.2021 11:48:38  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии перерабатывающих производств в АПК

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 23.06.2021

35.03.07

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавриат

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 5л

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	
13.017	АГРОНОМ	№ 454н от 09.07.2018 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

И.д. декана

/ А.А. Терентьев/



### 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								*										*	К	К			Э	Э	Э	Э	Э	Э							*														К	К	К	К	К	К											
II								*										*	К	К					Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	У	У		У	У														К	К	К	К	К	К									
III								*										*	К	К	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П							*												К	К	К	К	К	К							
IV		Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	*								*	К	К		П	П		П	П	П	П	П																								К	К	К	К	К	К								
V		Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	*								*	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П																								Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

### График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		50	
Дата начала/Номер недели	7 февраля 2022 г / 23		27 февраля 2023 г / 26		29 января 2024 г / 22		9 сентября 2024 г / 2		8 сентября 2025 г / 2	
Дата окончания/Номер недели	18 марта 2022 г / 29		7 апреля 2023 г / 32		18 марта 2024 г / 29		28 октября 2024 г / 9		27 октября 2025 г / 9	

### Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	35	28 5/6	28	27 5/6	21 5/6	141 3/6
Э	Экзаменационные сессии	6 4/6	6 5/6	7 4/6	7 5/6	7 5/6	36 5/6
У	Учебная практика		6				6
Н	Научно-исслед. работа					4	4
П	Производственная практика			6	6	2	14
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4
К	Каникулы	8	8	8	8	10	42
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	11 4/6 (70 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	
Итого		52	52	52	52	52	260





Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов											Курс 4								Курс 5							
		Экзам мен	Зачет	КП	КР	Экспер тное	Факт		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Летняя сессия								Летняя сессия									
																		Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.		
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>						198	198		7456	7456	988.5	386	304	290	8.5	6247.5	220	1486	84	104	10	1.6	1274.4	44		1188	80	54	56	1.5	961.3	35.2			
<b>Обязательная часть</b>						121	121		4356	4356	603.8	226	150	222	5.8	3611.4	140.8	468	30	32	8	0.7	379.7	17.6		396	30	10	26	0.5	329.5				
Б1.О.01	Философия	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																		
Б1.О.02	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	40.3			40	0.3	202.9	8.8																		
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																		
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8																		
Б1.О.05	Экономика	4				3	3	36	108	108	14.2	6		8	0.2	85	8.8	108	6		8	0.2	85	8.8	э										
Б1.О.06	Правоведение	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																		
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	18.2	8		10	0.2	81	8.8																		
Б1.О.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК		12			6	6	36	216	216	32.2	14		18	0.2	183.8																			
Б1.О.09	Информатика	1				4	4	36	144	144	10.2			10	0.2	125	8.8																		
Б1.О.10	Цифровые технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		2			3	3	36	108	108	18.1	8		10	0.1	89.9																			
Б1.О.11	Физика	1				3	3	36	108	108	18.2	8	10		0.2	81	8.8																		
Б1.О.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		1			3	3	36	108	108	12.1	4	8		0.1	95.9																			
Б1.О.13	Физиология растений		1			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																			
Б1.О.14	История	1	1			6	6		216	216	18.3	6		12	0.3	188.9	8.8																		
Б1.О.14.01	Всеобщая история		1			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																			
Б1.О.14.02	История России	1				3	3	36	108	108	8.2	2		6	0.2	91	8.8																		
Б1.О.15	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8																		
Б1.О.16	Экология		1			3	3	36	108	108	8.1	2		6	0.1	99.9																			
Б1.О.17	Химия	3	122			12	12		432	432	92.5	40	52		0.5	330.7	8.8																		
Б1.О.17.01	Неорганическая и аналитическая химия		1			3	3	36	108	108	14.1	6	8		0.1	93.9																			
Б1.О.17.02	Органическая химия		2			3	3	36	108	108	28.1	12	16		0.1	79.9																			
Б1.О.17.03	Физическая и коллоидная химия		2			3	3	36	108	108	28.1	12	16		0.1	79.9																			
Б1.О.17.04	Виноделие	3				3	3	36	108	108	22.2	10	12		0.2	77	8.8																		
Б1.О.18	Психология работы в малых группах		2			2	2	36	72	72	6.1			6	0.1	65.9																			
Б1.О.19	Менеджмент		3			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																			
Б1.О.20	Социология		3			2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9																			
Б1.О.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	2	1			10	10	36	360	360	40.3	14	24	2	0.3	310.9	8.8																		
Б1.О.22	Тепло- и холодильная техника		4			2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9		72	6	8		0.1	57.9		э										
Б1.О.23	Охрана труда		5			2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9									72	6		8	0.1	57.9		э			
Б1.О.24	Основы автоматизации технологических процессов		5			2	2	36	72	72	18.1	8	10		0.1	53.9									72	8	10		0.1	53.9		э			
Б1.О.25	Микробиология		4			2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9		72	6	8		0.1	57.9		э										
Б1.О.26	Электротехника		3			2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9																			
Б1.О.27	Реология		3			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																			
Б1.О.28	Деловой этикет		5			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9									72	4		4	0.1	63.9		э			
Б1.О.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4	3			5	5	36	180	180	32.3	14	18		0.3	138.9	8.8	108	8	10		0.2	81	8.8	э										
Б1.О.30	Технология производства продукции животноводства	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																		
Б1.О.31	Технология производства продукции растениеводства	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																		
Б1.О.32	Патентоведение		5			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9									72	4		4	0.1	63.9		э			
Б1.О.33	Математическое моделирование технологических процессов		5			3	3	36	108	108	18.1	8		10	0.1	89.9									108	8		10	0.1	89.9		э			
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров		4			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9		108	4	6		0.1	97.9		э										
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						77	77		3100	3100	384.7	160	154	68	2.7	2636.1	79.2	1018	54	72	2	0.9	862.7	26.4		792	50	44	30	1	631.8	35.2			
Б1.В.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли		3			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																			
Б1.В.02	Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодовоояной продукции.		34			12	12	36	432	432	56.4	24	28	4	0.4	358	17.6	144	10	14		0.2	111	8.8	э										
Б1.В.03	Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов.		3			8	8	36	288	288	32.2	14	14	4	0.2	247	8.8																		
Б1.В.04	Модуль. Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодовоояных культур.		4	3	3	9	9	36	324	324	54.3	24	22	8	0.3	260.9	8.8	144	10	12		0.2	113	8.8	э										
Б1.В.05	Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий		5			3	3	36	108	108	10.2	4	6		0.2	89	8.8								108	4	6		0.2	89	8.8	э			
Б1.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности		5			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9									108	6		8	0.1	93.9		э			



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; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12
Б1.0.01	Философия	УК-5
Б1.0.02	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.03	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3
Б1.0.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.05	Экономика	УК-9; ОПК-6
Б1.0.06	Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.0.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-1
Б1.0.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	ОПК-1
Б1.0.09	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.0.10	Цифровые технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.0.11	Физика	ОПК-1
Б1.0.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.0.13	Физиология растений	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.0.14	История	УК-5
Б1.0.14.01	Всеобщая история	УК-5
Б1.0.14.02	История России	УК-5
Б1.0.15	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.0.16	Экология	УК-8; ОПК-1
Б1.0.17	Химия	ОПК-1
Б1.0.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-1
Б1.0.17.02	Органическая химия	ОПК-1
Б1.0.17.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1
Б1.0.17.04	Биохимия	ОПК-1
Б1.0.18	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.0.19	Менеджмент	УК-2; ПК-9
Б1.0.20	Социология	УК-1; УК-3
Б1.0.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	ОПК-1; ПК-7
Б1.0.22	Тепло- и холодильная техника	ОПК-1; ПК-5
Б1.0.23	Охрана труда	ОПК-3; ПК-11
Б1.0.24	Основы автоматизации технологических процессов	ОПК-4; ПК-7
Б1.0.25	Микробиология	ОПК-1; ПК-8
Б1.0.26	Электротехника	ОПК-3
Б1.0.27	Реология	ОПК-5; ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.28	Деловой этикет	УК-3; УК-6
Б1.О.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4; ПК-7
Б1.О.30	Технология производства продукции животноводства	ОПК-4; ПК-4
Б1.О.31	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-12
Б1.О.32	Патентование	УК-1; ПК-2
Б1.О.33	Математическое моделирование технологических процессов	ОПК-5; ПК-1
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-8
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК- 9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
Б1.В.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли	ПК-10; ПК-13; ПК-14
Б1.В.02	Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур . Технология хранения и переработки плодовоовощной продукции.	ПК-5; ПК-7; ПК-12
Б1.В.03	Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов.	ПК-5; ПК-7
Б1.В.04	Модуль.Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодовоовощных культур.	ПК-7
Б1.В.05	Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий	ПК-7
Б1.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности	ПК-10; ПК-14
Б1.В.07	Модуль. Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств.	ПК-13
Б1.В.08	Организация и управление на предприятиях перерабатывающей промышленности	ПК- 9; ПК-10; ПК-13
Б1.В.09	Контроль качества технологических процессов	ПК-8; ПК-11
Б1.В.10	Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения	ПК-7
Б1.В.11	Техно-химический контроль пищевых продуктов	ПК-1; ПК-8
Б1.В.12	Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов	ПК-8



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.13	Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности.	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-7
Б1.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология	ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутрициология	ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки	ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки	ПК-7
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-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
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; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-12
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2
Б2.В.03(П)	Технологическая практика	УК-2; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-12
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б3.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б3.О.01	Выполнение 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; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
ФТД	Факультативы	ПК-7
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-7
ФТД.В.01	Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства	ПК-7
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства	ПК-7

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				227	242	48	48	48	49	49
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	61%	39%	7.7%	183	198	48	39	39	39	33
Б1.О	Обязательная часть					121	48	34	15	13	11
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					77		5	24	26	22
Б2	Практика	0%	100%	0%	36	36		9	9	9	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36		9	9	9	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6					6
Б3.О	Обязательная часть					6					6
ФТД	Факультативы				2	2				1	1
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					2				1	1
	Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы				42.3	43.5	41.7	41.7	42.7	41.3
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				988.5	198.4	199.7	199.3	199.6	191.5
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	5	3	5	4
		ЗАЧЕТ (За)					8	7	7	6	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						50.4%					