

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.05.2024 14:07:41
Уникальный программный ключ:

52868778e671e5661b07601f41ba2172f735a12
Идентификатор электронной подписи
Протокол № 11 от 21.06.2023

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии перерабатывающих производств в АПК

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	
13.017	АГРОНОМ	№ 644н от 20.09.2021 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

[Signature] / С.А. Макаров/

Начальник УОКО

[Signature] / А.Б. Хохлов/

Декан

[Signature] / Н.Л. Моргунова/

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.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-11; ПК-12
Б1.О.01	Философия	УК-5
Б1.О.02	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.05	Экономика	УК-9; ОПК-6
Б1.О.06	Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-1
Б1.О.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	ОПК-1
Б1.О.09	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.О.10	Цифровые технологии и искусственный интеллект в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.О.11	Физика	ОПК-1
Б1.О.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.О.13	Физиология растений	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О.14	История России	УК-5
Б1.О.15	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.16	Экология	УК-8; ОПК-1
Б1.О.17	Химия	ОПК-1
Б1.О.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-1
Б1.О.17.02	Органическая химия	ОПК-1
Б1.О.17.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1
Б1.О.17.04	Биохимия	ОПК-1
Б1.О.18	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.О.19	Менеджмент	УК-2; ПК-9
Б1.О.20	Социология	УК-1; УК-3
Б1.О.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	ОПК-1; ПК-7
Б1.О.22	Тепло-и холодильная техника	ОПК-1; ПК-5
Б1.О.23	Охрана труда	ОПК-3; ПК-11
Б1.О.24	Основы автоматизации технологических процессов	ОПК-4; ПК-7
Б1.О.25	Микробиология	ОПК-1; ПК-8
Б1.О.26	Электротехника	ОПК-3
Б1.О.27	Реология	ОПК-5; ПК-1
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.О.35	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.О.36	Основы российской государственности	УК-5
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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	46	50	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	46	50	48	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	8%	183	198	46	41	39	38	34
Б1.О	Обязательная часть					123	46	36	15	12	14
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					75		5	24	26	20
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	42.3	44.6	41.7	41.7	41.4
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				199.3	198.3	199.9	199.3	199.6	199.6
		необязательная				20.1				20.1	20.1
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				996.7	198.3	199.9	199.3	199.6	199.6
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
		Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				40.2				20.1	20.1
		Итого по всем блокам				1053.9	198.3	200	199.4	219.8	236.4
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	6	3	5	4
		ЗАЧЕТ (За)					9	7	7	6	9
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					40.9%				
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						51.2%				
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						13.37%				