

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом
Протокол № 8 от 26.04.2023

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)

2020

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

Начальник УОКО

Декан



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.10.2023 09:42:46
Уникальный программный ключ:
528682d786674e556a8b07f01fe1b21727755a12

[Signature] / С.А. Макаров/
[Signature] / А.Б. Хохлов/
[Signature] / Н.Л. Моргунова/

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов											Курс 4								Курс 5											
		Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Летняя сессия						з.е. на курсе	Летняя сессия												
																			Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР		Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.			
Б1.В.12	Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов		2			2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9																						
Б1.В.13	Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства; Оборудование молочной промышленности; Оборудование мясной промышленности.	5	4	5		8	8	36	288	288	52.3	20	30	2	0.3	226.9	8.8	5	180	10	14	2	0.1	153.9		з	3	108	10	16		0.2	73	8.8	зп			
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1234						328	328						328			82					82		з												
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1234						328	328						328			82					82		з												
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		1234						328	328						328			82					82		з												
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		1234						328	328						328			82					82		з												
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		1234						328	328						328			82					82		з												
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		4			3	3		108	108	18.1	8	10		0.1	89.9		3	108	8	10		0.1	89.9		з												
Б1.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология		4			3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9		3	108	8	10		0.1	89.9		з												
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутрициология		4			3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9		3	108	8	10		0.1	89.9		з												
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		2			3	3		108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																						
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																						
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																						
Блок 2. Практика						36	36		1296	1296	0.5				0.5	1295.5		9	324				0.1	323.9		з	9	324			0.2	323.8						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						36	36		1296	1296	0.5				0.5	1295.5		9	324				0.1	323.9		з	9	324			0.2	323.8						
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			9	9	36	324	324	0.1				0.1	323.9																						
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа		5			6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9											з	6	216			0.1	215.9					
Б2.В.03(П)	Технологическая практика		34			18	18	36	648	648	0.2				0.2	647.8		9	324				0.1	323.9														
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика		5			3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9											з	3	108			0.1	107.9					
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						6	6		216	216	16.5				16	0.5	199.5																					
Обязательная часть						6	6		216	216	16.5				16	0.5	199.5																					
Б3.О.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		5			6	6	36	216	216	16.5				16	0.5	199.5																					
ФТД. Факультативы						2	2		72	72	40.2	40			0.2	31.8		1	36		20		0.1	15.9				з	1	36		20	0.1	15.9				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						2	2		72	72	40.2	40			0.2	31.8		1	36		20		0.1	15.9				з	1	36		20	0.1	15.9				
ФТД.В.01	Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства		4			1	1	36	36	36	20.1	20			0.1	15.9		1	36		20		0.1	15.9				з										
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства		5			1	1	36	36	36	20.1	20			0.1	15.9		1	36		20		0.1	15.9				з										

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 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	УК-5
Б1.О.14.01	Всеобщая история	УК-5
Б1.О.14.02	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.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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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 плодовоошной 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 плодовоошных 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	48	48	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	48	48	48	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	8%	183	198	48	39	39	38	34
Б1.О	Обязательная часть					123	48	34	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	43.3	41.7	41.7	41.9	42.5
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				199.3	198.4	199.7	199.3	199.6	199.6
		необязательная				20.1				20.1	20.1
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				996.6	198.4	199.7	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				1053.8	198.4	199.8	199.4	219.8	236.4
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	5	3	5	4
		ЗАЧЕТ (За)					8	7	7	6	9
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.48%				
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						51.2%				
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						13.37%				