

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.05.2024 15:05:55
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

План одобрен Ученым советом

Протокол № 11 от 21.06.2023

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.010	КОНДИТЕР	№ 597н от 07.09.2015 г.
33.014	ПЕКАРЬ	№ 914н от 01.12.2015 г.

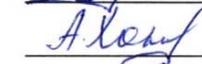
Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Декан

 / С.А. Макаров/
 / А.Б. Хохлов/
 / Н.Л. Моргунова/

Ректор

"22 мая" 2023г

УТВЕРЖДАЮ

Д.А. Соловьев



Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого академ. часов														Курс 4							Курс 5						
		Экзам.	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Зимняя сессия					з.е. на курсе	Итого	Зимняя сессия								
																				Лек	Лаб	Пр	П	СР			Конт роль	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль		
Блок 1. Дисциплины (модули)						213	213		7996	7996	988.7	360	284	336	8.7	6787.3	220	45	1702	80	50	64	1.6	1480	26.4	30	1080	78	52	68	1.4	854.2	26.4		
Обязательная часть						104	104		3744	3744	465	164	92	204	5	3138.2	140.8	12	432	24	14	20	0.6	355.8	17.6	9	324	12		28	0.4	283.6			
Б1.О.01	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	28.3					28	0.3	214.9	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	14.2	6			8	0.2	85	8.8																	
Б1.О.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья		12			6	6	36	216	216	20.2	8			12	0.2	195.8																		
Б1.О.06	Информатика	1				4	4	36	144	144	14.2	4			10	0.2	121	8.8																	
Б1.О.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья	2				3	3	36	108	108	10.2	4			6	0.2	89	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	38.3	8	18	12	0.3	276.9	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								
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	8.2	2			6	0.2	63.8	8.8																	
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			
Б1.О.19	Экология		4			3	3	36	108	108	12.1	4			8	0.1	95.9																		
Б1.О.20	Правоведение	4				3	3	36	108	108	12.2	4			8	0.2	87	8.8	3	108	4		8	0.1	95.9										
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			
Б1.О.23	Пищевая микробиология	3				4	4	36	144	144	22.2	10	12				0.2	113	8.8																
Б1.О.24	Химия	12				12	12		432	432	34.4	16	18				0.4	380	17.6																
Б1.О.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	1				6	6	36	216	216	16.2	8	8				0.2	191	8.8																
Б1.О.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	2				6	6	36	216	216	18.2	8	10				0.2	189	8.8																
Б1.О.25	История России	2	1			4	4	36	144	144	58.3	24			34	0.3	76.9	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										
Б1.О.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья		5			2	2	36	72	72	12.1				12	0.1	59.9									2	72		12	0.1	59.9				
Б1.О.28	Основы военной подготовки		5			3	3	36	108	108	8.1	4			4	0.1	99.9									3	108	4		4	0.1	99.9			
Б1.О.29	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	8.1	4			4	0.1	63.9																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						109	109		4252	4252	523.7	196	192	132	3.7	3649.1	79.2	33	1270	56	36	44	1	1124.2	8.8	21	756	66	52	40	1	570.6	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 биотехнологии 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	22.2	8	10	4	0.2	185	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									
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									
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											
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										
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										
Б1.В.12	Общая технология отрасли	2	1			8	8	36	288	288	42.3	12	22	8	0.3	236.9	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	
Б1.В.14	Технология производства муки		4			4	4	36	144	144	22.1	10	12	12	0.1	121.9		4	144	10		12	0.1	121.9											
Б1.В.15	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		5			2	2	36	72	72	22.1	10	12	12	0.1	49.9									2	72	10		12	0.1	49.9				
Б1.В.16	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		1			4	4	36	144	144	14.1	4	4	6	0.1	129.9																			
Б1.В.17	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		5			5	5	36	180	180	28.2	12	16				0.2	143	8.8								5	180	12	16		0.2	143	8.8	
Б1.В.18	Пищевые добавки для производства 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									
Б1.В.19	Структура пищевых систем		1			3	3	36	108	108	10.1	4	6				0.1	97.9																	
Б1.В.20	Технология производства пищевых дрожжей		4			4	4	36	144	144	16.1	8	8				0.1	127.9		4	144	8	8		0.1	127.9									
Б1.В.21	Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		2			3	3	36	108	108	10.1	4			6	0.1	97.9																		

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 и искусственный интеллект 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 России	УК-5
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.О.28	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.О.29	Основы российской государственности	УК-5
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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
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	49	47	49	49	48
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	49	47	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	5.5%	162	213	49	44	45	45	30
Б1.О	Обязательная часть					104	37	32	14	12	9
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					109	12	12	31	33	21
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				41.8	43.3	40.8	42.8	42.8	37.9
		в период гос. экзаменов									
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				197.7	198.1	200	195.6	195.6	199.4
		необязательная				4.1			4.1	4.1	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				988.7	198.1	200	195.6	195.6	199.4
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
		Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				8.2			4.1	4.1	
		Итого по всем блокам				1013.9	198.1	200.1	199.8	199.8	216.1
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	8	5	3	3
		ЗАЧЕТ (За)					9	4	7	10	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.74%				
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						43.3%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						12.36%				