

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 03.09.2021 11:27:45
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 23.06.2021

19.03.03

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 5л

| Код | Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |

| + | Основной | Типы задач профессиональной деятельности |
|---|----------|------------------------------------------|
| + | + | научно-исследовательский |
| + | + | производственно-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 | 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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| 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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| Б1.О.01 | Иностранный язык | УК-4 |
| Б1.О.02 | Философия | УК-5 |
| Б1.О.03 | Экономическая культура | УК-10 |
| Б1.О.04 | Бизнес-планирование в мясной отрасли | УК-10; ОПК-5; ПК-3; ПК-4 |
| Б1.О.05 | Правоведение | УК-2; УК-11 |
| Б1.О.06 | Социология | УК-1; УК-3 |
| Б1.О.07 | Математика (базовый уровень) | ОПК-2; ПК-3 |
| Б1.О.08 | Информатика | УК-1; ОПК-1; ПК-3 |
| Б1.О.09 | Физика | ОПК-3 |
| Б1.О.10 | Экология | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.11 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | ОПК-2 |
| Б1.О.12 | Безопасность жизнедеятельности | УК-8; ОПК-5; ПК-2 |
| Б1.О.13 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4 |
| Б1.О.14 | Тепло- и холодильная техника | ОПК-3 |
| Б1.О.15 | Метрология и стандартизация | ОПК-5; ПК-2; ПК-4 |
| Б1.О.16 | Гидромеханические процессы пищевых производств | ОПК-2; ОПК-3 |
| Б1.О.17 | Технологическое оборудование | ОПК-3; ПК-1; ПК-2 |
| Б1.О.18 | Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания | ОПК-3 |
| Б1.О.19 | Общая технология отрасли | ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 |
| Б1.О.20 | Физическая культура и спорт | УК-7 |
| Б1.О.21 | Русский язык и культура речи | УК-4 |
| Б1.О.22 | Биология | ПК-2 |
| Б1.О.23 | Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения | ОПК-2; ПК-3 |
| Б1.О.24 | Психология работы в малых группах | УК-3; УК-6; ПК-3 |
| Б1.О.25 | Патентоведение | УК-1; ПК-4 |
| Б1.О.26 | Менеджмент | УК-2; УК-10; ПК-3 |
| Б1.О.27 | Модуль "История" | УК-5 |
| Б1.О.27.01 | Всеобщая история | УК-5 |
| Б1.О.27.02 | История России | УК-5 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Б1.О.28 | Модуль "Химия" | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.28.01 | Органическая химия | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.28.02 | Неорганическая и аналитическая химия | ОПК-2 |
| Б1.О.28.03 | Физическая и коллоидная химия | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.28.04 | Биохимия | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.29 | Специальная педагогика и специальная психология | УК-9 |
| Б1.О.30 | Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения | ОПК-1; ОПК-2 |
| Б1.О.31 | Цифровые технологии в технологии продуктов питания животного происхождения | УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3 |
| Б1.О.32 | Электротехника | ОПК-2 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| Б1.В.01 | Технология мяса и мясных продуктов | ПК-1; ПК-4; ПК-5 |
| Б1.В.02 | Технохимический контроль в мясной отрасли | ПК-2 |
| Б1.В.03 | Производственный учет и отчетность в мясной отрасли | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.04 | Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-5 |
| Б1.В.05 | Проектирование предприятий мясной отрасли | ПК-3; ПК-4 |
| Б1.В.06 | Научные основы производства мясных продуктов | ПК-2; ПК-3 |
| Б1.В.07 | Технологическое оборудование мясной отрасли | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.08 | Основы технического регулирования в мясной отрасли | ПК-2 |
| Б1.В.09 | Автоматизированные системы управления в мясной отрасли | ПК-2 |
| Б1.В.10 | Управление проектами в мясной отрасли | ПК-3 |
| Б1.В.11 | Введение в профессию | ПК-1 |
| Б1.В.12 | Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов | ПК-2 |
| Б1.В.13 | Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-5 |
| Б1.В.14 | Микробиология мяса и мясных продуктов | ПК-2 |
| Б1.В.15 | Тара и упаковка в мясной отрасли | ПК-2 |
| Б1.В.16 | САПР в проектировании предприятий мясной отрасли | ПК-3 |
| Б1.В.17 | Методы исследования мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-5 |
| Б1.В.18 | Химический состав мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-5 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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-1 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология переработки продукции птицеводства | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Технология переработки продукции овцеводства | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04 | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Безотходные технологии производства мясных продуктов | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технология производства мясных продуктов специального назначения | ПК-1 |
| Б2 | Практика | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| 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 |
| Б2.В.01(У) | Ознакомительная практика | УК-1; УК-8 |
| Б2.В.02(У) | Технологическая практика | УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| Б2.В.03(П) | Технологическая практика | УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| Б2.В.04(Н) | Научно-исследовательская работа | УК-1; УК-8 |
| Б2.В.05(П) | Преддипломная практика | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | 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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| Б3.01(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты 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; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | УК-6; ПК-1; ПК-2 |
| ФТД.01 | Новые методы обработки сырья | ПК-2 |
| ФТД.02 | Учебно-исследовательская работа студентов | УК-6; ПК-1; ПК-2 |

| | | Итого | | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|--------------|------|-------|------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | | | | | | |
| | | | | | Мин. | Макс. | Факт | | | | | |
| | Итого (с факультативами) | | | | 197 | 242 | 242 | 48 | 49 | 47 | 50 | 48 |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 195 | 240 | 240 | 48 | 49 | 47 | 48 | 48 |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 59% | 41% | 11.9% | 162 | 207 | 207 | 48 | 46 | 41 | 42 | 30 |
| Б1.О | Обязательная часть | | | | 122 | 122 | 123 | 45 | 46 | 20 | 8 | 4 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | 85 | 85 | 84 | 3 | | 21 | 34 | 26 |
| Б2 | Практика | 0% | 100% | 0% | 24 | 24 | 24 | | 3 | 6 | 6 | 9 |
| Б2.О | Обязательная часть | | | | | | | | | | | |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | 24 | 24 | 24 | | 3 | 6 | 6 | 9 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | | | | 9 | 9 | 9 | | | | | 9 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | | | | 2 | 2 | 2 | | | | 2 | |
| | Учебная нагрузка (акад. час/нед) | ОП, факультативы | | | | | 41.7 | 42.5 | 42.8 | 40.3 | 43.1 | 39.1 |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | | | | | | |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | | 991 | 196.3 | 198.3 | 199.9 | 197.2 | 199.3 |
| | Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | | 7 | 9 | 6 | 3 | 4 |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | | 8 | 6 | 7 | 6 | 5 |
| | | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | 2 | 1 |
| | | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | 1 | | |
| | Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | | 51.2% | | | | | | |
| | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | 12.7% | | | | | | |