

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 03.09.2021 11:27:13
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: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4г

| 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

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Д.А. Соловьев



/ С.А. Макаров/
/ А.Б. Хохлов/
/ 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | Э | Э | Э | К | * | | | | | | | | | | | | * | * | * | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | Э | Э | К | К | | | | | | | | | | | | | * | * | * | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | Э | К | К | | | | | | | | | | | | | | * | * | * | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | Э | К | К | | | | | | | | | | | | | | Э | П | П | П | П | Н | Н | Н | Д | Д | Д | Д | Д | Д | К | К | К | К | К | К | | | | | |

Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | Итого |
|--|--|-----------------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|------------------------|------------------------|
| | | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 | Всего | |
| | Теоретическое обучение | 13 5/6 | 23 3/6 | 37 2/6 | 17 4/6 | 17 4/6 | 35 2/6 | 18 3/6 | 18 2/6 | 36 5/6 | 18 4/6 | 9 5/6 | 28 3/6 | 138 |
| Э | Экзаменационные сессии | 1 5/6 | 1 3/6 | 3 2/6 | 2 | 1 2/6 | 3 2/6 | 1 1/6 | 4/6 | 1 5/6 | 1 | 1 1/6 | 2 1/6 | 10 4/6 |
| У | Учебная практика | | 2 | 2 | | 4 | 4 | | | | | | | 6 |
| Н | Научно-исслед. работа | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 |
| П | Производственная практика | | | | | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 | 8 |
| Д | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 |
| К | Каникулы | 2 | 5 | 7 | 2 | 5 | 7 | 2 | 5 | 7 | 2 | 5 | 7 | 28 |
| * | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) | 1 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 1 (6 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 9 2/6 (56 дн) |
| Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы) | | более 39 нед | | | более 39 нед | | | более 39 нед | | | более 39 нед | | | |
| Итого | | 19 | 33 | 52 | 23 | 29 | 52 | 23 | 29 | 52 | 23 | 29 | 52 | 208 |

| 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 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|---|
| Б1.В.18 | Химический состав мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-5 |
| 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 | | |
|---|--|---|--------|--------------|----------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | Баз. % | Вар. % | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | Всего | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 |
| | | | | | Не менее | Факт | | | | | | | | | | | | |
| | Итого (с факультативами) | | | | 197 | 242 | 60 | 23 | 37 | 60 | 26 | 34 | 60 | 27 | 33 | 62 | 29 | 33 |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 195 | 240 | 60 | 23 | 37 | 60 | 26 | 34 | 60 | 27 | 33 | 60 | 28 | 32 |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 59% | 41% | 11.9% | 162 | 207 | 57 | 23 | 34 | 54 | 26 | 28 | 54 | 27 | 27 | 42 | 28 | 14 |
| Б1.О | Обязательная часть | | | | | 123 | 54 | 23 | 31 | 51 | 23 | 28 | 14 | 10 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 84 | 3 | | 3 | 3 | 3 | | 40 | 17 | 23 | 38 | 26 | 12 |
| Б2 | Практика | 0% | 100% | 0% | 24 | 24 | 3 | | 3 | 6 | | 6 | 6 | | 6 | 9 | | 9 |
| Б2.О | Обязательная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 24 | 3 | | 3 | 6 | | 6 | 6 | | 6 | 9 | | 9 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | | | | 9 | 9 | | | | | | | | | | 9 | | 9 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | 1 | 1 |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | 53.2 | - | 53.5 | 53.1 | - | 51.3 | 53.1 | - | 53.6 | 54 | - | 54 | 53.2 |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | 48.4 | - | 48.6 | 47.5 | - | 53.4 | 53.4 | - | 45.8 | 26.7 | - | 53.4 | 45.8 |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | - | | | - | | | - | | | - | | |
| | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП без элект. дисциплин по физ.к. | | | | 28.3 | - | 26.6 | 31.2 | - | 28.8 | 26.8 | - | 28.2 | 26.6 | - | 28.2 | 28.8 |
| | | элективные дисциплины по физ.к. | | | | 2.4 | - | | 4 | - | 4.4 | | - | 3.9 | 1.9 | - | 0.9 | 3.7 |
| | Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 9 | 5 | 4 | 10 | 6 | 4 | 5 | 3 | 2 | 6 | 3 | 3 |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 11 | 3 | 8 | 7 | 3 | 4 | 10 | 4 | 6 | 6 | 4 | 2 |
| | | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 2 | 1 | 1 |
| | | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | |
| Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | | 51.2% | | | | | | | | | | | | | |
| Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | 54.3% | | | | | | | | | | | | | |