

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 27.05.2020

19.03.03

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

по программе бакалавриата

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: <i>Бакалавр</i>
Программа подготовки: <i>академический бакалавриат</i>
Форма обучения: <i>Заочная</i>
Срок получения образования: <i>5л</i>

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	научно-исследовательская
+	+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

**СОГЛАСОВАНО**

И.о. проректора по УР

Начальник УОКО

И.о. декана

УТВЕРЖДАЮ



[Signature] / С.А. Макаров/

[Signature] / А.Б. Хохлов/

[Signature] / О.М. Попова/













Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов										Курс 4								Курс 5											
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Зимняя сессия								Зимняя сессия									
																					Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																																						
<b>Базовая часть</b>																																						
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5													9	324					16	0.5	307.5
							9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5												9	324					16	0.5	307.5	
							9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5											9	324					16	0.5	307.5		
<b>ФТД. Факультативы</b>																																						
<b>Вариативная часть</b>																																						
ФТД.В.01	Новые методы обработки сырья	4					1	1	36	36	36	4.1		4	0.1	31.9		1	36			4	0.1	31.9		з												
ФТД.В.02	Учебно-исследовательская работа студентов	5					1	1	36	36	36	4.1		4	0.1	31.9		1	36			4	0.1	31.9		1	36			4	0.1	31.9		з				
							2	2		72	72	8.2		8	0.2	63.8		1	36			4	0.1	31.9		1	36			4	0.1	31.9						
							2	2		72	72	8.2		8	0.2	63.8		1	36			4	0.1	31.9		1	36			4	0.1	31.9						



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК -2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК-6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК -2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК-6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК - 5
Б1.Б.02	История	ОК -2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК - 3
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	ОК - 3; ОК - 4; ПК-14; ПК-18; ПК-22
Б1.Б.06	Правоведение (общий курс)	ОК - 4
Б1.Б.07	Социология	ОК -2; ОК-6; ОК - 7
Б1.Б.08	Математика	ОК - 7; ОПК - 1
Б1.Б.09	Информационные технологии	ОПК - 1; ПК-13
Б1.Б.10	Физика	ПК-27
Б1.Б.11	Экология	ПК-9; ПК-21
Б1.Б.12	Органическая химия	ОПК - 3; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.13	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОК - 7; ПК-17
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	ОК - 9; ОПК - 4; ПК-2; ПК-21
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК - 2; ПК-10
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	ОПК - 4; ПК-2; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.17	Метрология и стандартизация	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-17
Б1.Б.18	Гидромеханические процессы пищевых производств	ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.19	Технологическое оборудование	ОПК - 2; ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.20	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	ПК-10; ПК-13
Б1.Б.21	Общая технология отрасли	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-5; ПК-11
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК - 8
Б1.Б.23	Математическое моделирование технологических процессов	ПК-25
Б1.Б.24	Электротехника	ОПК - 4; ПК-2; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.25	Русский язык и культура речи	ОК - 5
Б1.Б.26	История мировой культуры	ОК -2; ОК-6
Б1.Б.27	Неорганическая химия	ОПК - 3; ПК-27
Б1.Б.28	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК - 3; ПК-27
Б1.Б.29	Физическая и коллоидная химия	ОПК - 3; ПК-27
Б1.Б.30	Биология	ПК-9
Б1.Б.31	Биохимия	ОПК - 3; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.32	Математический анализ и моделирование	ПК-25
Б1.Б.33	Психология работы в малых группах	ПК-15; ПК-24
Б1.Б.34	Патентование	ПК-28
Б1.В	Вариативная часть	ОК-6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-29; ПК-30; ПК-31

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.01	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-5; ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-20; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02	Технохимический контроль в мясной отрасли	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-27
Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ОПК - 2; ПК-6; ПК-7; ПК-16
Б1.В.04	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-1
Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК-7; ПК-11; ПК-30; ПК-31
Б1.В.06	Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях	ОК - 9; ОПК - 4; ПК-2; ПК-21
Б1.В.07	Научные основы производства мясных продуктов	ПК-3; ПК-26
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли	ОПК - 2; ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.В.09	Организация и планирование производства на предприятиях пищевой промышленности	ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-22; ПК-24
Б1.В.10	Основы технического регулирования в мясной отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
Б1.В.11	Автоматизированные системы управления в мясной отрасли	ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.В.12	Управление проектами в мясной отрасли	ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-29
Б1.В.13	Введение в профессию	ОК-6; ОК - 7; ОПК - 1; ПК-12; ПК-20
Б1.В.14	Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.15	Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-9
Б1.В.16	Микробиология мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-9; ПК-26; ПК-27
Б1.В.17	Основы проектирования предприятий мясоперерабатывающей отрасли	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК - 8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК - 2; ПК-5; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки продукции овцеводства	ОПК - 2; ПК-5; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Технология переработки продукции птицеводства	ОПК - 2; ПК-5; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК - 2; ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.03.01	Тара и упаковка в мясной отрасли	ОПК - 2; ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.03.02	Маркировка тары и упаковок мясной продукции	ОПК - 2; ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОПК - 3; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Химический состав мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-5
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.01	САПР в проектировании предприятий мясной отрасли	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование мясных продуктов заданного состава и свойств	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ПК-4; ПК-10; ПК-26
Б1.В.ДВ.08.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ПК-4; ПК-10; ПК-26
Б1.В.ДВ.08.02	Методы контроля качества мясных продуктов	ПК-4; ПК-10; ПК-26
Б2	Практики	ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В	Вариативная часть	ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)	ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-13; ПК-20; ПК-26; ПК-27
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В.03(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-13; ПК-20; ПК-26; ПК-27
Б2.В.04(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, производственная практика)	ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК-6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК-6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК-6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ФТД	Факультативы	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-26; ПК-27
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-26; ПК-27
ФТД.В.01	Новые методы обработки сырья	ПК-10; ПК-11; ПК-20
ФТД.В.02	Учебно-исследовательская работа студентов	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-26; ПК-27

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				233	251	242	48	48	48	49	49
	Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	56%	44%	31.1%	207	213	213	48	45	45	45	30
Б1.Б	Базовая часть				90	120	120	43	41	28	8	
Б1.В	Вариативная часть				93	117	93	5	4	17	37	30
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	27	18		3	3	3	9
Б2.В	Вариативная часть				18	27	18		3	3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2				1	1
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2				1	1
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.9	41.5	43	43	43.9	43.4
		в период гос. экзаменов										
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					994.6	198.1	198.2	199.8	199.6	198.9
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	8	4	3	3
		ЗАЧЕТ (За)						7	6	10	10	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38.14%					