Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 17.07.2023 10:57:37
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 16 *от* 21.06.2023

Ректор _____ *Шумакова О.В.*

"21" 06 2023 г.

19.03.02

Направление подготовки - 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Продуктов питания и пищевой биотехнологии

Факультет: Агротехнологический

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: прикладной бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 4 г.	

Основной	*Виды профессиональной деятельности*
+	производственно-технологическая
-	организационно-управленческая
-	расчетно-экономическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности _____ /Комарова С.Ю./

Начальник УМУ _____ /Надеева И.Т./

Декан _____ / Гайвас А.А./

Заведующий кафедрой _____ / Коновалов С.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 049DFF4B00D6AF31A74AE333CBE4A4690E
Владелец: Комарова Светлана Юриевна
Действителен: с 31.03.2023 до 31.03.2024

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
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	К	К		*		*																Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К
II										*								*	*	Э	Э	Э	К	К		*		*											Э	Э	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К
III										*							Э	К	*	К						*		*								Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К
IV										*								*	*						Э	*	Э	*	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	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	18 4/6	18 1/6	36 5/6	17 4/6	15 1/6	32 5/6	15 5/6	14 1/6	30	22 4/6		22 4/6	122 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	2	2	4	4/6	2	2 4/6	2		2	13 4/6
У	Учебная практика					6	6							6
П	Производственная практика								10	10				10
Пд	Преддипломная практика											10	10	10
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К	Каникулы	2	6	8	2	5	7	2 1/6	5	7 1/6	1 2/6	7 5/6	9 1/6	31 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 4/6 (10 дн)	3/6 (3 дн)	2 1/6 (13 дн)	8 4/6 (52 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		24	28	**52**	23	29	**52**	20	32	**52**	27 4/6	24 2/6	**52**	208

План Учебный план бакалавриата 'Ucheb_plan_19.03.02.2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4														Закрепленная кафедра		-
																	Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)								192	192		7240	7240	3106	3414	720	886	29.5	1112	140	180	142	542	108	30.5	1148	136	102	230	536	144	27.5	1038	150	164	154	462	108	23.5	894	132	48	212	394	108	21	822	112	90	164	420	36	24	930	144	70	212	396	108	36	1296	178	76	270	664	108									
Базовая часть								87	87		3132	3132	1198	1430	504	378	15.5	558	56	64	84	282	72	22.5	810	84	102	98	382	144	22.5	810	114	110	106	372	108	15.5	558	86	20	108	236	108								4	144	20		34	54	36	7	252	46		66	104	36									
+	Б1.Б.01	История	1					4	4	36	144	144	54	54	36	36	4	144	18		36	54	36																																																			7	Философии, истории, экономической	ОК-1
+	Б1.Б.02	Философия	3					4	4	36	144	144	54	54	36	36																4	144	18		36	54	36																																			7	Философии, истории, экономической	ОК-1; ОК-4; ОК-5
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	2	1				7	7	36	252	252	108	108	36	24	3	108		54		54		4	144		54		54	36																																												6	Иностранных языков	ОК-3; ОК-9
+	Б1.Б.04	Экономика	2					5	5	36	180	180	54	90	36	22								5	180	18		36	90	36																																												7	Философии, истории, экономической	ОК-2; ОК-6; ПК-19
+	Б1.Б.05	Высшая математика	2	1				9	9	36	324	324	108	180	36	28	4	144	18		36	90		5	180	18		36	90	36																																												9	Математических и	ОК-5; ПК-5
+	Б1.Б.06	Информатика	1					4	4	36	144	144	36	72	36	24	4	144	18	10	8	72	36																																																			9	Математических и	ОПК-1; ПК-6
+	Б1.Б.07	Физика	3	2				7	7	36	252	252	98	118	36	22								3	108	18	26		64		4	144	18	18	18	54	36																																					9	Математических и	ОК-5; ПК-5
+	Б1.Б.08	Органическая химия	2					5	5	36	180	180	72	72	36	32								5	180	28	22	22	72	36																																												9	Математических и	ОК-5; ПК-5
+	Б1.Б.09	Биохимия	3					7	7	36	252	252	108	108	36	38															7	252	38	38	32	108	36																																					15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-5
+	Б1.Б.10	Тепло-и хладотехника	4					5	5	36	180	180	72	72	36	16																						5	180	28		44	72	36																														15	Продуктов питания и пищевой	ОК-8; ПК-2; ПК-5; ПК-12; ПК-21
+	Б1.Б.11	Электротехника и электроника		3				3	3	36	108	108	54	54		12															3	108	18	30	6	54																																						13	Технического сервиса, механики и	ОК-8; ПК-2; ПК-12; ПК-21
+	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности	6					4	4	36	144	144	54	54	36	12																																				4	144	20		34	54	36															4	Экологии, природопользования и	ОК-8; ПК-12; ПК-21
+	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	4			4		5	5	36	180	180	72	72	36	30																						5	180	28		44	72	36																														15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-2; ПК-7
+	Б1.Б.14	Пищевая химия			3			4	4	36	144	144	54	90		14															4	144	20	24	10	90																																						15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-1; ПК-5
+	Б1.Б.15	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7					4	4	36	144	144	40	68	36	10																																											4	144	20		20	68	36								13	Технического сервиса, механики и электротехники	ОПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-19
+	Б1.Б.16	Введение в технологию продуктов питания	4					5	5	36	180	180	64	80	36	18																						5	180	28	20	16	80	36																														15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-18
+	Б1.Б.17	Физическая культура и спорт		4				2	2	36	72	72	24	48		4	0.5	18	2		4	12		0.5	18	2		4	12		0.5	18	2		4	12		0.5	18	2		4	12																														12	Физической культуры и спорта	ОК-7
+	Б1.Б.18	Основы военной подготовки			7			3	3	36	108	108	72	36																																													3	108	26		46	36									4	Экологии, природопользования и	ОК-8
Вариативная часть								105	105		4108	4108	1908	1984	216	508	14	554	84	116	58	260	36	8	338	52		132	154		5	228	36	54	48	90		8	336	46	28	104	158		21	822	112	90	164	420	36	20	786	124	70	178	342	72	29	1044	132	76	204	560	72									
+	Б1.В.01	Правоведение		4				3	3	36	108	108	46	62		28																						3	108	18		28	62																															7	Философии, истории, экономической	ОК-6; ПК-8; ПК-22
+	Б1.В.02	Экономика и управление предприятием	7				7	4	4	36	144	144	54	54	36	12																																											4	144	18		36	54	36								18	Менеджмента и маркетинга	ОК-2; ПК-10; ПК-19; ПК-25
+	Б1.В.03	Основы общей и неорганической химии	1					5	5	36	180	180	64	80	36	42	5	180	28	36		80	36																																																			9	Математических и	ПК-5
+	Б1.В.04	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов			4			5	5	36	180	180	84	96		18																						5	180	28	28	28	96																															15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-8
+	Б1.В.05	Молекулярно-биологические основы биотехнологии			2			4	4	36	144	144	62	82		20								4	144	24		38	82																																													15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-5
+	Б1.В.06	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	567			7		18	18	36	648	648	252	288	108	54																													5	180	36	18	18	72	36	6	216	36	36	18	90	36	7	252	32	34	24	126	36								15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18; ПК-20; ПК-27
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование отрасли	6			6		5	5	36	180	180	72	72	36	24																																				5	180	32	14	26	72	36															15	Продуктов питания и пищевой	ПК-2; ПК-7; ПК-12; ПК-20; ПК-27
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли			6			4	4	36	144	144	72	72		16																																				4	144	28		44	72																15	Продуктов питания и пищевой	ПК-12; ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
+	Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика			1			4	4	36	144	144	72	72		18	4	144	28	44		72																																																				13	Технического сервиса, механики и	ПК-23; ПК-26
+	Б1.В.10	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		7				3	3	36	108	108	54	54		24																																											3	108	18	18	18	54									15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях отрасли			7			4	4	36	144	144	72	72		22																																											4	144	20	24	28	72									15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-3; ПК-8
+	Б1.В.12	Аналитическая химия			1			5	5	36	180	180	72	108		10	5	180	28	36	8	108																																																				9	Математических и	ПК-3; ПК-5
+	Б1.В.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			7			4	4	36	144	144	54	90		54																																											4	144	20		34	90									15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-8; ПК-22
+	Б1.В.14	Пищевая микробиология			3			5	5	36	180	180	90	90		28															5	180	36	54		90																																						15	Продуктов питания и пищевой	ПК-1; ПК-5; ПК-12
+	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту		123456							328	328	328					50			50				50			50				48			48				48			48				66			66				66			66																12	Физической культуры и спорта	ОК-7
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**				4	**4**		**144**	**144**	**72**	**72**		**46**								4	**144**	**28**		**44**	**72**																																														**ОК-5; ПК-9**
+	Б1.В.ДВ.01.01	История науки и производства пищи		2				4	4	36	144	144	72	72		46								4	144	28		44	72																																													15	Продуктов питания и пищевой	ОК-5; ПК-9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Состояние и перспективы развития АПК Омской области		2				4	4	36	144	144	72	72		46								4	144	28		44	72																																													15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОК-5; ПК-9
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**7**				3	**3**		**108**	**108**	**42**	**66**		**10**																																											3	**108**	**14**		**28**	**66**										**ОК-6; ПК-8; ПК-22**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством		7				3	3	36	108	108	42	66		10																																											3	108	14		28	66									15	Продуктов питания и пищевой	ОК-6; ПК-8; ПК-22
-	Б1.В.ДВ.02.02	Правовое регулирование предпринимательской деятельности		7				3	3	36	108	108	42	66		10																																											3	108	14		28	66									7	Философии, истории, экономической теории и права	ОК-6; ПК-8; ПК-22
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**			**5**			6	**6**		**216**	**216**	**84**	**132**		**20**																													6	**216**	**28**	**28**	**28**	**132**																									**ПК-5**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Ферменты: структура, свойства и применение			5			6	6	36	216	216	84	132		20																													6	216	28	28	28	132																								15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-5
-	Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы микробного синтеза			5			6	6	36	216	216	84	132		20																													6	216	28	28	28	132																								15	Продуктов питания и пищевой	ПК-5
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**7**				4	**4**		**144**	**144**	**46**	**98**		**14**																																											4	**144**	**10**		**36**	**98**										**ПК-23; ПК-24; ПК-26**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли		7				4	4	36	144	144	46	98		14																																											4	144	10		36	98									15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-23; ПК-24; ПК-26
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы САПР в проектировании предприятий отрасли		7				4	4	36	144	144	46	98		14																																											4	144	10		36	98									15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-23; ПК-24; ПК-26
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**6**				5	**5**		**180**	**180**	**72**	**108**		**16**																																				5	**180**	**28**	**20**	**24**	**108**																	**ОПК-2; ПК-10; ПК-18**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология мучных кондитерских изделий		6				5	5	36	180	180	72	108		16																																				5	180	28	20	24	108																	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-10; ПК-18
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технология сахаристых кондитерских изделий		6				5	5	36	180	180	72	108		16																																				5	180	28	20	24	108																	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-10; ПК-18
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**5**				5	**5**		**180**	**180**	**72**	**108**		**16**																													5	**180**	**28**	**20**	**24**	**108**																									**ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.06.01	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий		5				5	5	36	180	180	72	108		16																													5	180	28	20	24	108																								15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-4
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология муки и хлебопекарных дрожжей		5				5	5	36	180	180	72	108		16																													5	180	28	20	24	108																								15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-4
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**5**				5	**5**		**180**	**180**	**72**	**108**		**16**																													5	**180**	**20**	**24**	**28**	**108**																									**ПК-1; ПК-3; ПК-5**
+	Б1.В.ДВ.07.01	Физико-химические основы производства продуктов питания из растительного сырья		5				5	5	36	180	180	72	108		16																													5	180	20	24	28	108																								15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-3; ПК-5
-	Б1.В.ДВ.07.02	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		5				5	5	36	180	180	72	108		16																													5	180	20	24	28	108																								15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-3; ПК-5
Блок 2.Практики								39	39		1404	1404		1404																										9	324				324									15	540				540									15	540				540				
Вариативная часть								39	39		1404	1404		1404																										9	324				324									15	540				540									15	540				540				
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			4			9	9	36	324	324		324																										9	324				324																														15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-11; ПК-12
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			6			15	15	36	540	540		540																																								15	540				540															15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-12
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8			15	15	36	540	540		540																																																						15	540				540		15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324																																																						9	324				324				
Базовая часть								9	9		324	324		324																																																						9	324				324				
+	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	9	36	324	324		324																																																						9	324				324		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД.Факультативы								3	3		108	108	62	46		14															1	36	10		26											2	72	8		18	46																							
Вариативная часть								3	3		108	108	62	46		14															1	36	10		26											2	72	8		18	46																							
+	ФТД.В.01	Профессиональный иностранный язык		3				1	1	36	36	36	36			14															1	36	10		26																																								6	Иностранных языков	ОК-3
+	ФТД.В.02	Управление проектами		5				2	2	36	72	72	26	46																														2	72	8		18	46																							16	Экономики, бухгалтерского учета и	ОК-2