Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 17.07.2023 11:27:54
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Шумакова О.В.*

"31" 08 2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 16 *от* 21.06.2023

19.03.03

Направление подготовки - 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) - Технология молока и молочных продуктов

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
-	проектная
-	организационно-управленческая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 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	Э	К	К	К	К	К	К
II										*								*	*	Э	Э	К	К			*		*											Э	Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К
III										*					Э	К	К	*	*							*		*									Э	П	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	Д	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	14 4/6	16 2/6	31	22 4/6		22 4/6	123 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	2	2	4	1	5/6	1 5/6	2		2	12 5/6
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	5	7	1 2/6	7 5/6	9 1/6	31 1/6
*	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**	19	33	**52**	27 4/6	24 2/6	**52**	208

План Учебный план бакалавриата 'Ucheb_plan_19.03.03.2020.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого ауд.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	Конт роль	Итог часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)								192	192		7240	7240	3124	3468	648	894	29.5	1112	140	180	142	542	108	30.5	1148	136	102	230	536	144	26.5	1002	134	110	188	462	108	24.5	930	132	40	218	432	108	21	822	112	152	120	402	36	24	930	128	80	220	466	36	36	1296	200	76	284	628	108																	
Базовая часть								95	95		3420	3420	1304	1612	504	430	15.5	558	56	64	84	282	72	22.5	810	84	102	98	382	144	26.5	954	134	110	140	462	108	16.5	594	86	12	114	274	108								3	108	20		34	54		11	396	64		102	158	72															
+	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-2
+	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-6; ОК-7
+	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-5
+	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-3; ОК-4; ПК-15; ПК-23
+	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-7; ПК-32
+	Б1.Б.06	Информатика	1					4	4	36	144	144	36	72	36	24	4	144	18	18	8	72	36																																											9	Математических и	ОПК-2; ПК-13
+	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-7; ПК-32
+	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-7; ПК-32
+	Б1.Б.09	Биология	3					7	7	36	252	252	108	108	36	38															7	252	38	38	32	108	36																												15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ОПК-3; ПК-32
+	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности			6			3	3	36	108	108	54	54		12																																		3	108	20		34	54											4	Экологии, природопользования и	ОК-9; ПК-2; ПК-21
+	Б1.Б.11	Пищевая химия			3			4	4	36	144	144	54	90		12															4	144	20	24	10	90																													15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-32
+	Б1.Б.12	Метрология и стандартизация		3				4	4	36	144	144	54	90		12															4	144	20		34	90																													15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-17
+	Б1.Б.13	Общая технология отрасли	4					6	6	36	216	216	62	118	36	46																					6	216	28	12	22	118	36																								15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-11; ПК-14; ПК-16
+	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	4					5	5	36	180	180	72	72	36	46																					5	180	28		44	72	36																								15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-4; ПК-2; ПК-21; ПК-32
+	Б1.Б.15	Электротехника и электроника		3				3	3	36	108	108	54	54		12															3	108	18	30	6	54																													13	Технического сервиса, механики и	ОПК-4; ПК-2; ПК-21
+	Б1.Б.16	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-4; ПК-10
+	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7					4	4	36	144	144	40	68	36	10																																																	13	Технического сервиса, механики и электротехники	ОПК-1; ПК-6; ПК-13
+	Б1.Б.18	Экономика и управление предприятием	7				7	4	4	36	144	144	54	54	36	12																																																		18	Менеджмента и маркетинга	ОК-3; ОПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-31
+	Б1.Б.19	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-8
+	Б1.Б.20	Основы военной подготовки			7			3	3	36	108	108	72	36																																																			3	108	26		46	36		4	Экологии, природопользования и	ОК-9
Вариативная часть								97	97		3820	3820	1820	1856	144	464	14	554	84	116	58	260	36	8	338	52		132	154			48			48			8	336	46	28	104	158		21	822	112	152	120	402	36	21	822	108	80	186	412	36	25	900	136	76	182	470	36																	
+	Б1.В.01	Травоведение		4				3	3	36	108	108	46	62		28																					3	108	18		28	62																									7	Философии, истории, экономической	ОК-4; ПК-1; ПК-8
+	Б1.В.02	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-32
+	Б1.В.03	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-1
+	Б1.В.04	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-32
+	Б1.В.05	Инженерная и компьютерная графика			1			4	4	36	144	144	72	72		18	4	144	28	44		72																																													13	Технического сервиса, механики и	ПК-30
+	Б1.В.06	Технология молока и молочных продуктов	57		6	7		16	16	36	576	576	226	278	72	46																												6	216	32	32	26	90	36	3	108	20	20	6	62		7	252	34	34	22	126	36																	
+	Б1.В.07	Проектирование предприятий молочной промышленности			6			3	3	36	108	108	54	54		12																																			3	108	20		34	54											15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-29; ПК-30; ПК-31
+	Б1.В.08	Химия и физика молока		5				3	3	36	108	108	54	54		6																												3	108	20	34		54																	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-3; ПК-5
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование молочной отрасли	6			6		5	5	36	180	180	72	72	36	26																																			5	180	28	20	24	72	36										15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-10; ПК-31
+	Б1.В.10	Микробиология молока и молочных продуктов			5			6	6	36	216	216	90	126		16																												6	216	32	58		126																	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-9
+	Б1.В.11	Производственный контроль в молочной промышленности			7			4	4	36	144	144	72	72		18																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-16
+	Б1.В.12	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			7			4	4	36	144	144	54	90		54																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-6; ПК-9
+	Б1.В.13	Аналитическая химия			1			5	5	36	180	180	72	108		10	5	180	28	36	8	108																																													9	Математических и	ПК-4; ПК-32
+	Б1.В.14	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-8
+	**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-7; ПК-3**
+	Б1.В.ДВ.01.01	История науки и производства пиши		2				4	4	36	144	144	72	72		46								4	144	28		44	72																																				15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОК-7; ПК-3
-	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-7; ПК-3
+	**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-4; ПК-1; ПК-6**
+	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-4; ПК-1; ПК-6
-	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-4; ПК-1; ПК-6
+	**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-32**
+	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-32
-	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-32
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**7**				3	**3**		**108**	**108**	**46**	**62**		**14**																																																			3	**108**	**10**		**36**	**62**			**ПК-29; ПК-30**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли		7				3	3	36	108	108	46	62		14																																																	3	108	10		36	62		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-29; ПК-30
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы САПР в проектировании предприятий отрасли		7				3	3	36	108	108	46	62		14																																																		3	108	10		36	62		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-29; ПК-30
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**6**				5	**5**		**180**	**180**	**64**	**116**		**18**																																																				**ОПК-2; ПК-11**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Пищевые добавки и их использование в технологии молочных продуктов		6				5	5	36	180	180	64	116		18																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-11
-	Б1.В.ДВ.05.02	Физико-химические и биохимические процессы производства молочных продуктов		6				5	5	36	180	180	64	116		18																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-11
+	**Б1.В.ДВ.06**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**7**				4	**4**		**144**	**144**	**90**	**54**		**20**																																																				**ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-14**
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология молочных продуктов для функционального питания		7				4	4	36	144	144	90	54		20																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-14
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология молочных продуктов для продиетического питания		7				4	4	36	144	144	90	54		20																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-14
+	**Б1.В.ДВ.07**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**6**				5	**5**		**180**	**180**	**72**	**108**		**22**																																																				**ПК-5; ПК-9**
+	Б1.В.ДВ.07.01	Методы исследования молока и молочных продуктов		6				5	5	36	180	180	72	108		22																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-5; ПК-9
-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы получения доброкачественного молока		6				5	5	36	180	180	72	108		22																																																		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-5; ПК-9
Блок 2.Практики								39	39		1404	1404		1404																							9	324				324																			15	540				540				
Вариативная часть								39	39		1404	1404		1404																							9	324				324																			15	540				540				
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичные 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-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; 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; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-10; ПК-12
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8			15	15	36	540	540		540																																																				15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-11
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; 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-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
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-5
+	ФТД.В.02	Управление проектами		5				2	2	36	72	72	26	46																															2	72	8		18	46																				16	Экономики, бухгалтерского учета и	ОК-3