Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 16.07.2024 07:22:43
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 11 от 26.06.2024

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Шумакова О.В.
"26" 06 2024 г.

19.03.03

Направление подготовки - 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) - Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Факультет Агротехнологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5 л.

Виды профессиональной деятельности
проектная
производственно-технологическая
организационно-управленческая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2024-2025
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./

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	Э				*	К	К					*		*				Э	Э	Э												К	К	К	К	К	К	К	К
II						Э	Э	Э		*									*	К						*		*									Э	Э	Э						К	К	К	К	К	К	К	К
III										*									*	К			Э	Э	Э	*	Э	*	Э	У	У	У	У	У	У									К	К	К	К	К	К	К	К
IV										*									*	К	К					*		*			Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К
V										Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э			*	К						*		*	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Сессия 1		Сессия 2		Сессия 3		Сессия 1		Сессия 2		Сессия 3	
Продолжительность	4		16		19				19		20	
Дата начала/Номер недели	27 октября 2020 г.	9	27 ноября 2020 г.	13	6 апреля 2021 г.	32			6 октября 2021 г.	6	11 мая 2022 г.	37
Дата окончания/Номер недели	30 октября 2020 г.	9	12 декабря 2020 г.	15	24 апреля 2021 г.	34			24 октября 2021 г.	8	30 мая 2022 г.	39
	Курс 3						Курс 4					
	Сессия 1		Сессия 2		Сессия 3		Сессия 1		Сессия 2		Сессия 3	
Продолжительность					49						49	
Дата начала/Номер недели					2 февраля 2023 г.	23					30 марта 2024 г.	31
Дата окончания/Номер недели					22 марта 2023 г.	29					17 мая 2024 г.	38
	Курс 5											
	Сессия 1		Сессия 2		Сессия 3							
Продолжительность					49							
Дата начала/Номер недели					3 ноября 2024 г.	10						
Дата окончания/Номер недели					21 декабря 2024 г.	16						

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**33 4/6**	**34 3/6**	**28**	**26**	**17 4/6**	139 5/6
Э	Экзаменационные сессии	**6 1/6**	**6**	**6 3/6**	**6 3/6**	**6 5/6**	32
У	Учебная практика			**6**			6
П	Производственная практика				**10**		10
Пд	Преддипломная практика					**10**	10
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**6**	6
К	Каникулы	**10**	**9 2/6**	**9 2/6**	**7 2/6**	**9 2/6**	45 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	10 5/6 (65 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**52**	260

План Учебный план бакалавриата 'zUcheb_plan_19.03.03.2.2020.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	з.е.: Экспертное	з.е.: Факт	Часов в з.е.	Итого акад.часов: Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	Закрепленная кафедра: Код	Закрепленная кафедра: Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)									192	192		7240	7240	456	6510	274	106			
Базовая часть									95	95		3420	3420	222	3036	162	50			
+	Б1.Б.01	История	1						4	4	36	144	144	10	125	9	4	7	Философии, истории, экономической	ОК-2
+	Б1.Б.02	Философия	2					2	4	4	36	144	144	8	127	9	2	7	Философии, истории, экономической	ОК-1; ОК-6; ОК-7
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	2	1				2	7	7	36	252	252	16	223	13	4	6	Иностранных языков	ОК-5
+	Б1.Б.04	Экономика	2						5	5	36	180	180	10	161	9	2	7	Философии, истории, экономической	ОК-3; ОК-4; ПК-15; ПК-23
+	Б1.Б.05	Высшая математика	1	1				11	9	9	36	324	324	20	291	13	6	9	Математических и	ОК-7; ПК-32
+	Б1.Б.06	Информатика	1					1	4	4	36	144	144	10	125	9	2	9	Математических и	ОПК-1; ПК-13
+	Б1.Б.07	Физика	2	2				2	7	7	36	252	252	18	221	13	2	9	Математических и	ОК-7; ПК-32
+	Б1.Б.08	Органическая химия	2					2	5	5	36	180	180	14	157	9	2	9	Математических и	ОК-7; ПК-32
+	Б1.Б.09	Биохимия	2					2	7	7	36	252	252	14	229	9	6	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ОПК-3; ПК-32
+	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности			3				3	3	36	108	108	6	98	4	2	4	Экологии, природопользования и	ОК-9; ПК-2; ПК-21
+	Б1.Б.11	Пищевая химия			3				4	4	36	144	144	10	130	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-32
+	Б1.Б.12	Метрология и стандартизация		3					4	4	36	144	144	6	134	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-17
+	Б1.Б.13	Общая технология отрасли	2						6	6	36	216	216	8	199	9	6	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-11; ПК-14; ПК-16
+	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	2						5	5	36	180	180	10	161	9		15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-4; ПК-2; ПК-21; ПК-32
+	Б1.Б.15	Электротехника и электроника		2					3	3	36	108	108	10	94	4	2	13	Технического сервиса, механики и	ОПК-4; ПК-2; ПК-21
+	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	3			3			5	5	36	180	180	12	159	9	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-4; ПК-10
+	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	4	36	144	144	10	125	9	2	13	Технического сервиса, механики и электротехники	ОПК-1; ПК-6; ПК-13
+	Б1.Б.18	Экономика и управление предприятием	5				5		4	4	36	144	144	12	123	9	2	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		1					2	2	36	72	72	4	64	4		12	Физической культуры и спорта	ОК-8
+	Б1.Б.20	Основы военной подготовки			4				3	3	36	108	108	14	90	4		4	Экологии, природопользования и	ОК-9
Вариативная часть									97	97		3820	3820	234	3474	112	56			
+	Б1.В.01	Правоведение		2					3	3	36	108	108	8	96	4	2	7	Философии, истории, экономической	ОК-4; ПК-1; ПК-8
+	Б1.В.02	Основы общей и неорганической химии	1					1	5	5	36	180	180	14	157	9	4	9	Математических и	ПК-32
+	Б1.В.03	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов			3				5	5	36	180	180	10	166	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1
+	Б1.В.04	Молекулярно-биологические основы биотехнологии			2				4	4	36	144	144	10	130	4		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-32
+	Б1.В.05	Инженерная и компьютерная графика			1				4	4	36	144	144	10	130	4	2	13	Технического сервиса, механики и	ПК-30
+	Б1.В.06	Технология мяса и мясных продуктов	35		4	5		34	16	16	36	576	576	38	516	22	8	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-14; ПК-20; ПК-24; ПК-31
+	Б1.В.07	Проектирование предприятий мясной промышленности			4				3	3	36	108	108	8	96	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-29; ПК-30; ПК-31
+	Б1.В.08	Основы животноводства		3					3	3	36	108	108	6	98	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-9
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование мясной отрасли	4			4			5	5	36	180	180	14	157	9	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-10; ПК-31
+	Б1.В.10	Микробиология мяса и мясных продуктов			3			3	6	6	36	216	216	16	196	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-9
+	Б1.В.11	Производственный контроль в мясной промышленности			4				4	4	36	144	144	12	128	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-16
+	Б1.В.12	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			5				3	3	36	108	108	10	94	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-6; ПК-9
+	Б1.В.13	Аналитическая химия			1				5	5	36	180	180	14	162	4	2	9	Математических и	ПК-4; ПК-32
+	Б1.В.14	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1								328	328	6	318	4		12	Физической культуры и спорта	ОК-8
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**					4	**4**		**144**	**144**	**8**	**132**	**4**	**6**			**ОК-7; ПК-3**
+	Б1.В.ДВ.01.01	История науки и производства пищи		1					4	4	36	144	144	8	132	4	6	15	Продуктов питания и пищевой	ОК-7; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.01.02	Состояние и перспективы развития АПК Омской области		1					4	4	36	144	144	8	132	4	6	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОК-7; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**4**					4	**4**		**144**	**144**	**8**	**132**	**4**	**2**			**ОК-4; ПК-1; ПК-6**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством		4					4	4	36	144	144	8	132	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОК-4; ПК-1; ПК-6
-	Б1.В.ДВ.02.02	Правовое регулирование предпринимательской деятельности		4					4	4	36	144	144	8	132	4	2	7	Философии, истории, экономической теории и права	ОК-4; ПК-1; ПК-6
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**			**4**				6	**6**		**216**	**216**	**10**	**202**	**4**	**2**			**ПК-32**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Ферменты: структура, свойства и применение			4				6	6	36	216	216	10	202	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-32
-	Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы микробного синтеза			4				6	6	36	216	216	10	202	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-32
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**5**					3	**3**		**108**	**108**	**8**	**96**	**4**	**2**			**ПК-29; ПК-30**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли		5					3	3	36	108	108	8	96	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-29; ПК-30
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы САПР в проектировании предприятий отрасли		5					3	3	36	108	108	8	96	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-29; ПК-30
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**4**					5	**5**		**180**	**180**	**6**	**170**	**4**	**4**			**ОПК-2; ПК-11**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Пищевые добавки		4					5	5	36	180	180	6	170	4	4	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-11
-	Б1.В.ДВ.05.02	Физико-химические и биохимические основы производства мясных продуктов		4					5	5	36	180	180	6	170	4	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-11
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**5**					4	**4**		**144**	**144**	**10**	**130**	**4**	**4**			**ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-14**
+	Б1.В.ДВ.06.01	Современные технологии мясных консервированных продуктов		5					4	4	36	144	144	10	130	4	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-14
-	Б1.В.ДВ.06.02	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий		5					4	4	36	144	144	10	130	4	4	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**		**4**					5	**5**		**180**	**180**	**8**	**168**	**4**	**4**			**ПК-5**
+	Б1.В.ДВ.07.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов		4					5	5	36	180	180	8	168	4	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-5
-	Б1.В.ДВ.07.02	Сенсорный анализ продуктов питания		4					5	5	36	180	180	8	168	4	4	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-5
Блок 2.Практики									39	39		1404	1404							
Вариативная часть									39	39		1404	1404							
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			3				9	9	36	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)			4				15	15	36	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			5				15	15	36	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					
Базовая часть									9	9		324	324		324					
+	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							9	9	36	324	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	18	82	8				
Вариативная часть									3	3		108	108	18	82	8				
+	ФТД.В.01	Профессиональный иностранный язык		3					1	1	36	36	36	6	26	4		6	Иностранных языков	ОК-5
+	ФТД.В.02	Управление проектами		3					2	2	36	72	72	12	56	4		16	Экономики, бухгалтерского учета и	ОК-3