Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 17.07.2023 09:56:09
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

План утвержден Ученым советом вуза

Протокол № 16 *от* 21.06.2023

Ректор _____ *Шумакова О.В.*

"21" 06 2023 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

Направление подготовки - 19.03.01 Биотехнология
Направленность (профиль) - Пищевая биотехнология

Кафедра: Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Факультет: Агротехнологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5 л.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 736 от 10.08.2021

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий;
производственно-технологический;
проектный;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

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														К	К	К	К	К	К	К	К
IV										*									*	К	К					*		*			Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	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	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	5		16		18				19		20	
Дата начала/Номер недели	27 октября 2022 г.	9	27 ноября 2022 г.	13	6 апреля 2023 г.	32			6 октября 2023 г.	6	11 мая 2024 г.	37
Дата окончания/Номер недели	31 октября 2022 г.	9	12 декабря 2022 г.	15	23 апреля 2023 г.	34			24 октября 2023 г.	8	30 мая 2024 г.	39
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность					49						49	
Дата начала/Номер недели					2 февраля 2025 г.	23					30 марта 2027 г.	31
Дата окончания/Номер недели					22 марта 2025 г.	29					17 мая 2027 г.	37
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность			49									
Дата начала/Номер недели			3 ноября 2027 г.	10								
Дата окончания/Номер недели			21 декабря 2027 г.	16								

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**33 2/6**	**34 3/6**	**31 5/6**	**30**	**19 1/6**	148 5/6
Э	Экзаменационные сессии	**6 3/6**	**6**	**6 4/6**	**6 3/6**	**6 5/6**	32 3/6
У	Учебная практика			**2**			2
П	Производственная практика				**6**		6
Пд	Преддипломная практика					**8**	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					**6**	6
К	Каникулы	**10**	**9 2/6**	**9 2/6**	**7 2/6**	**9 5/6**	45 5/6
*	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_19.03.01.2022.plx', код направления 19.03.01, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	з.е. Экспертное	з.е. Факт	Часов в з.е.	Итого акад.часов Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Закрепленная кафедра Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)								207	207		7780	7780	780	6676	324			
Обязательная часть								155	155		5908	5908	582	5061	265			
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1					3	3	36	108	108	12	87	9	7	Философии, истории, экономической теории и права	УК-5.1; УК-5.2
+	Б1.О.02	Философия	2				2	3	3	36	108	108	12	87	9	7	Философии, истории, экономической	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
+	Б1.О.03	Иностранный язык	1	1			1	7	7	36	252	252	24	215	13	6	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.2
+	Б1.О.04	Экономическая теория	3					3	3	36	108	108	12	87	9	7	Философии, истории, экономической	УК-2.2; УК-9.1; УК-9.2
+	Б1.О.05	Высшая математика	1	1			11	8	8	36	288	288	26	249	13	9	Математических и	ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.06	Информационные технологии	1				1	3	3	36	108	108	12	87	9	9	Математических и	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
+	Б1.О.07	Цифровые технологии		2				2	2	36	72	72	8	60	4	9	Математических и	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
+	Б1.О.08	Физика	2	2			2	7	7	36	252	252	26	213	13	9	Математических и	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.09	Основы общей и неорганической химии	1				1	5	5	36	180	180	18	153	9	9	Математических и	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.4
+	Б1.О.10	Органическая химия	1				1	5	5	36	180	180	18	153	9	9	Математических и	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.4
+	Б1.О.11	Аналитическая химия	1					6	6	36	216	216	18	189	9	9	Математических и	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.4; ОПК-7.3
+	Б1.О.12	Молекулярно-биологические основы биотехнологии			2			4	4	36	144	144	16	124	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-1.3
+	Б1.О.13	Биохимия	2				2	7	7	36	252	252	14	229	9	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-1.3
+	Б1.О.14	Общая микробиология			3		3	4	4	36	144	144	16	124	4	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-1.3
+	Б1.О.15	Основы биотехнологии	3				3	6	6	36	216	216	24	183	9	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.16	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания			3		3	5	5	36	180	180	18	158	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1.3
+	Б1.О.17	Инженерная и компьютерная графика			1			4	4	36	144	144	12	128	4	13	Технического сервиса, механики и	ОПК-4.3
+	Б1.О.18	Электротехника и электроника		2				3	3	36	108	108	12	92	4	13	Технического сервиса, механики и	УК-8.2; УК-8.3
+	Б1.О.19	Метрология и стандартизация		3				3	3	36	108	108	12	92	4	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-6.1
+	Б1.О.20	Процессы и аппараты биотехнологических производств	3					5	5	36	180	180	18	153	9	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-5.1
+	Б1.О.21	Безопасность жизнедеятельности		3				3	3	36	108	108	12	92	4	4	Экологии, природопользования и	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-10.3
+	Б1.О.22	Оборудование биотехнологических производств	4					5	5	36	180	180	18	153	9	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-5.1; ОПК-5.2
+	Б1.О.23	Основы проектирования биотехнологических производств			4			3	3	36	108	108	12	92	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-4.2; ОПК-4.3
+	Б1.О.24	Системы управления биотехнологическими процессами	4				4	4	4	36	144	144	16	119	9	13	Технического сервиса, механики и электротехники	ОПК-4.1
+	Б1.О.25	Экономика и управление предприятием	5					4	4	36	144	144	16	119	9	18	Менеджмента и маркетинга	ОПК-6.1; ПК-2.2
+	Б1.О.26	Системы менеджмента и безопасности пищевой продукции			5			4	4	36	144	144	16	124	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-6.2; ПК-1.3
+	Б1.О.27	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	8	60	4	12	Физической культуры и спорта	УК-7.1; УК-7.2
+	Б1.О.28	Психология		1				3	3	36	108	108	10	94	4	7	Философии, истории, экономической	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
+	Б1.О.29	Русский язык и деловое общение		1				2	2	36	72	72	6	62	4	6	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.3
+	Б1.О.30	Правоведение			4			3	3	36	108	108	12	92	4	7	Философии, истории, экономической	УК-2.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.4
+	Б1.О.31	Проектная деятельность		22345				7	7	36	252	252	40	192	20	15	Продуктов питания и пищевой	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-5.3
+	Б1.О.32	Основы проектного управления		3				2	2	36	72	72	8	60	4	16	Экономики, бухгалтерского учета и	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
+	Б1.О.33	Биология		1			1	4	4	36	144	144	12	128	4	4	Экологии, природопользования и	ОПК-1.3
+	Б1.О.34	Пищевая химия		4				3	3	36	108	108	14	90	4	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-1.4
+	Б1.О.35	Тепло- и хладотехника	2					5	5	36	180	180	18	153	9	15	Продуктов питания и пищевой	УК-8.2; УК-8.3
+	Б1.О.36	Научные основы микробного синтеза			4			5	5	36	180	180	18	158	4	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-7.2; ОПК-7.3
+	Б1.О.37	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1							328	328	6	318	4	12	Физической культуры и спорта	УК-7.1; УК-7.2
+	Б1.О.38	Основы военной подготовки			3			3	3	36	108	108	12	92	4			УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-8.10
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								52	52		1872	1872	198	1615	59			
+	Б1.В.01	Биотехнология пищевых продуктов	35		4	5	34	16	16	36	576	576	58	496	22	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.02	Производственный контроль биотехнологических процессов			4			4	4	36	144	144	18	122	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2
+	Б1.В.03	Управление качеством в биотехнологии		4				4	4	36	144	144	16	124	4	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-1.3
+	Б1.В.04	Биотехнология функциональных и специализированных продуктов питания		5				5	5	36	180	180	18	158	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.05	Методы исследования свойств сырья для производства биотехнологических продуктов	2					6	6	36	216	216	22	185	9	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2
+	Б1.В.06	Пищевая микробиология		4			4	5	5	36	180	180	20	156	4	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-1.2
+	Б1.В.07	Биотехнология бродильных производств		3				3	3	36	108	108	12	92	4	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-2.1; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**4**				5	**5**		**180**	**180**	**18**	**158**	**4**			**ПК-1.1; ПК-1.2**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Инженерная энзимология		4				5	5	36	180	180	18	158	4	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-1.1; ПК-1.2
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология ферментных препаратов		4				5	5	36	180	180	18	158	4	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-1.1; ПК-1.2
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**5**				4	**4**		**144**	**144**	**16**	**124**	**4**			**ПК-3.1; ПК-3.2**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли		5				4	4	36	144	144	16	124	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы САПР в проектировании предприятий отрасли		5				4	4	36	144	144	16	124	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-3.1; ПК-3.2
Блок 2.Практика								24	24		864	864		864				
Обязательная часть								24	24		864	864		864				
+	Б2.О.01	**Учебная практика**		**3**				3	**3**		**108**	**108**		**108**				
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика		3				3	3	36	108	108		108		15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-2.1
+	Б2.О.02	**Производственная практика**			**45**			21	**21**		**756**	**756**		**756**				
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика			4			9	9	36	324	324		324		15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-4.3; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1
+	Б2.О.02.02(Пд)	Преддипломная практика			5			12	12	36	432	432		432		15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-6.3; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324				
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324		324		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2
ФТД.Факультативные дисциплины								1	1		36	36	6	26	4			
+	ФТД.01	Основы межкультурной коммуникации		3				1	1	36	36	36	6	26	4	6	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3