Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 17.07.2023 10:57:17
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Шумакова О.В.*

"31" 08 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 16 от 31.08.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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: Заочная
Срок получения образования: 5 л.

Виды профессиональной деятельности
производственно-технологическая
организационно-управленческая
расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
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	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
III										*								*	*	К			Э	Э	Э	*	Э	*	Э	У	У	У	У	У	У											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		*	*							*	Пд	*	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	Д	Д	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	5		16		18				19		20	
Дата начала/Номер недели	27 октября 2019 г.	9	27 ноября 2019 г.	13	6 апреля 2020 г.	32			6 октября 2020 г.	6	11 мая 2021 г.	37
Дата окончания/Номер недели	31 октября 2019 г.	9	12 декабря 2019 г.	15	23 апреля 2020 г.	34			24 октября 2020 г.	8	30 мая 2021 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 2022 г.	23					30 марта 2023 г.	31
Дата окончания/Номер недели					22 марта 2022 г.	29					17 мая 2023 г.	37
	Курс 5											
	Сессия 1		Сессия 2		Сессия 3							
Продолжительность			49									
Дата начала/Номер недели			3 ноября 2023 г.	10								
Дата окончания/Номер недели			21 декабря 2023 г.	16								

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**33 2/6**	**36 4/6**	**30**	**26**	**17 4/6**	143 4/6
Э	Экзаменационные сессии	**6 3/6**	**6**	**6 3/6**	**6 3/6**	**6 5/6**	32 2/6
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**	**7 2/6**	**7 2/6**	**7 2/6**	**9 2/6**	41 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 1/6 (13 дн)**	**2 (12 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	10 4/6 (64 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_19.03.02.2019.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Считать в плане	Индекс	Наименование	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	446	6514	280	88			
Базовая часть									87	87		3132	3132	206	2772	154	42			
+	Б1.Б.01	История	1						4	4	36	144	144	10	125	9	4	7	Философии, истории, экономической	ОК-1
+	Б1.Б.02	Философия	2					2	4	4	36	144	144	8	127	9	2	7	Философии, истории, экономической	ОК-1; ОК-4; ОК-5
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	2	1				2	7	7	36	252	252	16	223	13	4	6	Иностранных языков	ОК-3; ОК-9
+	Б1.Б.04	Экономика	2						5	5	36	180	180	10	161	9	2	7	Философии, истории, экономической	ОК-2; ОК-6; ПК-19
+	Б1.Б.05	Высшая математика	1	1				11	9	9	36	324	324	20	291	13	6	9	Математических и	ОК-5; ПК-5
+	Б1.Б.06	Информатика	1					1	4	4	36	144	144	10	125	9	2	9	Математических и	ОПК-1; ПК-6
+	Б1.Б.07	Физика	2	2				2	7	7	36	252	252	18	221	13	2	9	Математических и	ОК-5; ПК-5
+	Б1.Б.08	Органическая химия	2					2	5	5	36	180	180	14	157	9	2	9	Математических и	ОК-5; ПК-5
+	Б1.Б.09	Биохимия	2					2	7	7	36	252	252	14	229	9	4	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-5
+	Б1.Б.10	Тепло-и хладотехника	2						5	5	36	180	180	10	161	9	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОК-8; ПК-2; ПК-5; ПК-12; ПК-21
+	Б1.Б.11	Электротехника и электроника		2					3	3	36	108	108	10	94	4	2	13	Технического сервиса, механики и	ОК-8; ПК-2; ПК-12; ПК-21
+	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности	3						4	4	36	144	144	8	127	9	2	4	Экологии, природопользования и	ОК-8; ПК-12; ПК-21
+	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	3			3			5	5	36	180	180	12	159	9	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-2; ПК-7
+	Б1.Б.14	Пищевая химия			3				4	4	36	144	144	10	130	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-1; ПК-5
+	Б1.Б.15	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-7; ПК-19
+	Б1.Б.16	Введение в технологию продуктов питания	2						5	5	36	180	180	8	163	9	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-18
+	Б1.Б.17	Физическая культура и спорт		1					2	2	36	72	72	4	64	4		12	Физической культуры и спорта	ОК-7
+	Б1.Б.18	Основы военной подготовки			5				3	3	36	108	108	14	90	4		4	Экологии, природопользования и	ОК-8
Вариативная часть									105	105		4108	4108	240	3742	126	46			
+	Б1.В.01	Правоведение		2					3	3	36	108	108	8	96	4	2	7	Философии, истории, экономической	ОК-6; ПК-8; ПК-22
+	Б1.В.02	Экономика и управление предприятием	5				5		4	4	36	144	144	10	125	9	2	18	Менеджмента и маркетинга	ОК-2; ПК-10; ПК-19; ПК-25
+	Б1.В.03	Основы общей и неорганической химии	1					1	5	5	36	180	180	14	157	9	4	9	Математических и	ПК-5
+	Б1.В.04	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-8
+	Б1.В.05	Молекулярно-биологические основы биотехнологии			2				4	4	36	144	144	10	130	4	4	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-5
+	Б1.В.06	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	345			5		34	18	18	36	648	648	30	591	27	4	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	4			4			5	5	36	180	180	14	157	9	2	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-2; ПК-7; ПК-12; ПК-20; ПК-27
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли			4				4	4	36	144	144	10	130	4	2	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	10	130	4	2	13	Технического сервиса, механики и	ПК-23; ПК-26
+	Б1.В.10	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5					3	3	36	108	108	12	92	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях отрасли			5				4	4	36	144	144	12	128	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-3; ПК-8
+	Б1.В.12	Аналитическая химия			1				5	5	36	180	180	14	162	4	2	9	Математических и	ПК-3; ПК-5
+	Б1.В.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			5				4	4	36	144	144	8	132	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-8; ПК-22
+	Б1.В.14	Пищевая микробиология			3			3	5	5	36	180	180	14	162	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ПК-1; ПК-5; ПК-12
+	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1								328	328	6	318	4		12	Физической культуры и спорта	ОК-7
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**					4	**4**		**144**	**144**	**8**	**132**	**4**	**2**			**ОК-5; ПК-9**
+	Б1.В.ДВ.01.01	История науки и производства пищи		1					4	4	36	144	144	8	132	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОК-5; ПК-9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Состояние и перспективы развития АПК Омской области		1					4	4	36	144	144	8	132	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОК-5; ПК-9
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**4**					4	**4**		**144**	**144**	**8**	**132**	**4**	**2**			**ОК-6; ПК-8; ПК-22**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством		4					4	4	36	144	144	8	132	4	2	15	Продуктов питания и пищевой	ОК-6; ПК-8; ПК-22
-	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-6; ПК-8; ПК-22
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**			**4**				6	**6**		**216**	**216**	**10**	**202**	**4**	**2**			**ПК-5**
+	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-5
-	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-5
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**5**					3	**3**		**108**	**108**	**8**	**96**	**4**	**2**			**ПК-23; ПК-24; ПК-26**
+	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-23; ПК-24; ПК-26
-	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-23; ПК-24; ПК-26
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**5**						5	**5**		**180**	**180**	**8**	**168**	**4**				**ОПК-2; ПК-10; ПК-18**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология мучных кондитерских изделий	5						5	5	36	180	180	8	168	4		15	Продуктов питания и пищевой	ОПК-2; ПК-10; ПК-18
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технология сахаристых кондитерских изделий	5						5	5	36	180	180	8	168	4		15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ОПК-2; ПК-10; ПК-18
+	**Б1.В.ДВ.06**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**4**						5	**5**		**180**	**180**	**8**	**168**	**4**	**2**			**ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.06.01	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий	4						5	5	36	180	180	8	168	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-4
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология муки и хлебопекарных дрожжей	4						5	5	36	180	180	8	168	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-4
+	**Б1.В.ДВ.07**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**3**						5	**5**		**180**	**180**	**8**	**168**	**4**	**2**			**ПК-1; ПК-3; ПК-5**
+	Б1.В.ДВ.07.01	Физико-химические основы производства продуктов питания из растительного сырья	3						5	5	36	180	180	8	168	4	2	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	3						5	5	36	180	180	8	168	4	2	15	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	ПК-1; ПК-3; 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-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)			4				15	15	36	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			5				15	15	36	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					
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; 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	18	82	8	2			
Вариативная часть									3	3		108	108	18	82	8	2			
+	ФТД.В.01	Профессиональный иностранный язык		3					1	1	36	36	36	6	26	4	2	6	Иностранных языков	ОК-3
+	ФТД.В.02	Управление проектами		3					2	2	36	72	72	12	56	4		16	Экономики, бухгалтерского учета и	ОК-2