

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата



План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 30.08.2017

19.03.03

Направление 19.03.03. Продукты питания животного происхождения
Профиль "Технология молока и молочных продуктов"

Кафедра: Технология пищевых производств
Факультет: технологии пищевых производств

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: академический бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок обучения: 4г	
+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / Гоник И.Л./
Начальник УО _____ / Стяжин В.Н./
Декан _____ / Храмова В.Н./
Заведующий кафедрой _____ / Горлов И.Ф./

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	24-30	31	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	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
II																			Э	Э	Э	Э	К	К																				Э	Э	Э	К	У	У	У	У	К	К	К	К		
III																			Э	Э	Э	Э	К	К																																	
IV																			Э	Э	Э	Э	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 и рассредоточенные практики	17	17	34	17	17	34	17	17	34	17	17	34	136
Э	Экзаменационные сессии	4	4	8	4	3	7	4	3	7	4		4	26
У	Учебная практика					4	4							4
П	Производственная практика								4	4				4
Г	Государственная итоговая аттестация										4	4	4	4
К	Каникулы	2	8	10	2	5	7	2	5	7	2	8	10	34
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		25			25			25			25			
Групп		1			1			1			1			

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.01	Философия	ОК-1; ОК-7
Б1.Б.02	История	ОК-2; ОК-7
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-2; ПК-9
Б1.Б.05	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-27
Б1.Б.06	Математика	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.07	Информатика	ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-13
Б1.Б.08	Физика	ОК-7; ОПК-4; ПК-2; ПК-27
Б1.Б.09	Неорганическая химия	ОК-7; ПК-4; ПК-6; ПК-27
Б1.Б.10	Органическая химия	ОК-7; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-27
Б1.Б.11	Биохимия	ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-27
Б1.Б.12	Биология	ОК-7; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-9
Б1.Б.13	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-9
Б1.Б.14	Теоретические основы пищевых технологий	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.15	Технологическое оборудование	ОК-7; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-13
Б1.Б.16	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.В.01	Экономика и организация производства	ОК-3; ОК-7; ПК-11; ПК-12
Б1.В.02	Основы правовых знаний	ОК-4; ОК-7; ПК-28
Б1.В.03	Социология	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12
Б1.В.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-10; ПК-26
Б1.В.05	Физическая и коллоидная химия	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10
Б1.В.06	Химия пищи	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-27
Б1.В.07	Инженерная и компьютерная графика	ОК-7; ОПК-1; ОПК-4; ПК-10
Б1.В.08	Метрология и стандартизация	ОК-7; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б1.В.09	Теплоэнергоснабжение предприятий	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-10
Б1.В.09.01	Теплотехника	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-10
Б1.В.09.02	Холодильная техника	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-10

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.10	Промышленная санитария	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-27
Б1.В.12	Технико-химический контроль и управление качеством	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.13	Технологическое проектирование	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.В.14	Основы патентования	ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-8; ПК-11; ПК-27; ПК-28
Б1.В.15	Микробиология	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.15.01	Общая микробиология	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-27
Б1.В.15.02	Специальная микробиология	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-10
Б1.В.17	Технология молока и молочных продуктов	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12; ПК-27; ПК-28
Б1.В.ДВ.01.01	Коммуникации в профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12; ПК-27; ПК-28
Б1.В.ДВ.01.02	Деловое общение	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12; ПК-27; ПК-28
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-25; ПК-27
Б1.В.ДВ.02.01	Планирование эксперимента	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-25; ПК-27
Б1.В.ДВ.02.02	Задачи математической физики	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-25; ПК-27
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-25; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.01	Моделирование дисперсных систем	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-25; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.02	Программное обеспечение технологических задач	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-26
Б1.В.ДВ.04.01	Физико-химические и биохимические свойства молока и молочных продуктов	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-26
Б1.В.ДВ.04.02	Физико-механические свойства пищевых сред	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-26
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.01	Общая технология молочной отрасли	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.02	Технологии аппаратного цеха	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-26
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26
Б1.В.ДВ.06.01	Технологии специализированных предприятий	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26
Б1.В.ДВ.06.02	Технологии комплексной переработки молочного сырья	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26
Б1.В.ДВ.07	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-6; ОК-7; ОК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	Практики	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ПК-26; ПК-27
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-11; ПК-27
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б3.Б	Базовая часть	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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б3.Б.01	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
ФТД	Факультативы	ОПК-1; ПК-10; ПК-27; ПК-28
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-1; ПК-10; ПК-27; ПК-28
ФТД.В.01	Информационная культура студента	ОПК-1
ФТД.В.02	Основы проектной деятельности	ПК-10; ПК-27; ПК-28