министерство науки и высшего образования российской федерации

ФГБОУ ВО "Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева" Институт биотехнологии и биоинженерии

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 10 0т 28.05.20202

19.03.03

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Bpuo permopa

Федотов А.А.

2020

ГВЕРЖДАЮ

по программе бакалавриата

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

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: прикладной бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 4г	

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+		научно-исследовательская

 Год начала подготовки (по учебному плану)
 2020

 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной деятельности

Проректор по учебно-методической деятельности

Начальник управления развития образовательных программ

Директор

Заведующий кафедрой

/ Алексеева Е.Н./

/ Зомитева Г.М./

Савчук Г.В./

Бычкова Т.С./

_/ Березина Н.А./

План Учебный п.												Kypc 1						прои	CXO	кден	.ВИ	pix',	код	наг	ірає	злен	ния	19.0	3.03	3, год	, нач	чала	подг	отов	ки 2	.020	!			Kypc 4					
Contain a Migrac Harminosom 3	3cm Javer Save	орна контроля С кл Контр. Р	Yedge prp Discreptor	Oper Nacos e 3	KONED TO KO	or. Mesegn	p Koer se	s. Mroro A	lex Jud Dp	Korc Kord	KorrPT Wester	Koer se.	Итого Лек	Самас Лаб Пр Кон	rp 2 Arrect Kown	Mildeand CP Ko	HT 3.6. Uno	oro flex flat I	Самастр 3 Пр Канс Атте	CT KOYTPO Wessell	CP Koett 1	s.e. Mroro Sex	лыб Пр	Konc Arrect Konc Kontil	KorrPT Westerb	CP Koer s	s.e. Whoro De	lex Лаб Пр	Kosc Kose®	conffi Mesell CP	Kort z.e. V	horo Лек Лаб	Cassacrip 6	T KorrPD Wese 0	D Kort s.e.	Итого Лек	Dad Dp	Kosc Kosel K	соняті Иныеф _{СР} ії	CONT S.E.	Vitoro Jies	And Rp	Kosc Krart	One N Press	CP Kort
Блок 1.Дисциплины (нодули)			198	198 3	7456 7456 315 1384 1384 145	92.6 329 93.4 149	11.4 972 27 14.6 396 25	7 1052 13	36 124 208 24 124 148	48 26	432.	6 144 24 8 144 15	944 120	140 156 3.3 64 108 2.4	2 2.4 4 1.6	414.4 15 220 7	28 30 116 2 25 50	64 160 132 2 00 124 88 1	16 3.6 2.8	5	41.6 108 3	21 840 100	124 106	4.4 2.6	par I i par	321 180 2 28.6 36 1	29 1044 14	44 176 72	2.4 2.2	539.4 271	108 19 7	584 100 124 257 40 48	28 2.4 1.8	32	9.8 108 30	1080 176	240 64	10 2.8	479.2	108 18	648 108	136 48	2.8 1.8		13.4 108
+ 51.5.1.00 Mcropae	1		3 7	3 %	106 106 33	7.2 34	1.0 36 3	1 106 1	12 24	0.8 0.4	34.0	i 35	ĦŦ																							Ħ	Ħ			_		=	#	二	玾
+ 61.6.1.03 Metopeanea	1	112233	4	4 36	252 252 11 144 144 45	9.2 58	94 36 2 1.0 36 4	1 244 1	15 20 12	0.8 0.4	58.0	n 36	12 12	24 0.1	0.2	35	3 10	na 12 .	24 15 0.4		я 2															$\pm \pm$	ш					#	$\pm \pm$	$\pm \pm$	\pm
+ 63.5.1.04 Sectiones + 63.5.1.05 Sectiones synthype is chopt	2		1 2	2 36	72 72 33	2.2 39	1.4 3	36 1	00 24 12 0 0	0.4 0.2	51.4 20	1	35 8		0.2	29.8																				ш	曲					\equiv	世	#	世
+ 61.5.1.06 (See 2.1.06.10) + 61.5.1.06.10 (See 2.1.06.10) - 61.5.1.06.10 (See 2.1.06.10)	1 1 2 1 1 2 1 1 1 1 2 1 1 2 1 1 2 1 2 1		4	4 %	144 144 65	52 42	10 36 4	244 2	20 24 20	0.8 0.4	42.5	1 35	180 24	40 20 0.1	9.0.4	54.5	. 1 24	44 20 22 1	12 0.0 0.4		12.8 36															Ħ	Ħ					#	#	#	뻳
+ 61.5.1.06.01 (housewoods source + 61.5.1.06.01 (housewoods source)	2		5	5 36	180 180 85	5.2 58 5.2 43	10 36	244 .	35 H H	12 0.4	-	5	190 24	40 20 0.0	0.4	58.8 3	6 4 14	44 30 32	12 05 04		O1 W															=	Ħ					#	#	#	\equiv
+ 63.5.1.07 Bwnocoben	2		3	3 %	106 106 33 72 72 36	7.2 34	LD 36					1 2	108 16 72 12	20 0.0	0.4	348 3	6																			==	Ħ					#	#	#	#
+ 51.5.1.09 Беккомом + 51.5.1.10 Начертательная геометрия и изоконерная геометри.	3 3		5	5 36	180 180 85	5.2 58	1.0 36					ĦÌ	ĦÌ				5 19	90 28 56	0.8 0.4		50.0 36															Ħ	Ħ					Ŧ	#	#	\blacksquare
+ 61.E.3.11 Cogeonorus	1		2	2 36	72 72 28	8.2 43	LO					#					2 72	2 12 :	16 0.2		63.0															ш	曲					\equiv	世	#	世
+ 63.5.1.12 Волия + 63.5.1.13 Культура речи и стилистика	3		2	2 36	72 72 28 72 72 28	0.2 43 0.2 43	1.0					##					2 72	2 12 :	16 0.2 16 0.2	1 4	G.6 G.6																世					#	#	#	世
+ 03.5.1.14 (entoseprocussioni pegiparna + 03.6.1.15 (entoseprocussioni pegiparna + 03.6.1.16 (entoseprocussioni pegiparna + 03.6.1.14 (entoseprocussioni pegiparna + 03.6.14 (entoseprocussioni peg	5 4 121		3	1 36 0 W.	72 72 44 108 108 53 724 724 14	4.2 27 2.2 55 8.6 14	LB 2	72	. A .	62	27.3	#	20	×	0.2	15.6	2 7	9	W 02		×4	1 100		05 04		W	3 108 20	20 20 12	0.2	55.8						=	Ħ					#	#	#	Ħ
+ 51.5.1.17 Noncomm	4		2	2 36	72 72 28	6.2 43	LE					ĦÌ										2 72 12	35	0.2		43.6			H.,							Ħ	Ħ					Ħ	#	#	#1
+ 61.5.1.19 Матрология, стандартилация и сертификация + 61.5.1.19 Автомативированные системы управления	5		3	3 36	108 108 53	0.2 67	ra .						曲曲														3 106 20	12 28	0.2	67.8						ш	曲					#	丗	世	丗
+ 61.6.1.20 Teouruccas Masa-sasa + 61.6.1.21 Maspolisanorus	6		3	3 36	72 72 33 108 108 41	1.2 30	10 36	\pm				#															2 72 12	12 20	0.2	29.5	3	108 16 24	0.8 0.4	×	0.0 %	ш	ᆸ					#	#	#	ฮ
+ 63.5.122 Spanosys + 63.5.123 Seonorys	6 6 7		2	2 36	72 72 36	6.2 35	ia .					##																			2	72 12 24	0.2	25	5.0		Ħ					\equiv	#	#	尹
+ 51.5.1.24 Процесы и аппараты пищевых производств + 61.5.1.25 Этика деповых отношений	7	7	3	3 %	72 72 28	6.2 51 6.2 43	1.0					#	oxdot				2 72	2 12 :	16 0.2		K3.6														3	108 20	24 8	3.8 0.4	51.0			\pm	$\pm \pm$	\pm	毌
+ \$1.5.1.25 Mesopower a reporter 51.5.3.	5	<u> </u>	3	3 36	108 108 56 328 328 16	6.2 51 94.4 16	3.6	80	40		40		80	40	0.2	39.8	84	н .	64		40	84	40	0.2		43.8	3 106 24	14 32	0.2	51.6						H	Ħ					Ħ	\blacksquare	#	\blacksquare
+ 51.5.3.01 Модуть элективных десциплен по физической культуре и спорту 51.5.Бермативная часть	24	ш	104	104	328 328 16 3744 3744 153	94.4 163 34.8 263	3.6 3.2 576 2	80 72 1	12 20	0.2	40	8 9	80 324 48	40 76 8 0.8	0.2	29.8 154.6 3	6 5 18	80 36 44	8 0.4		40	94 16 576 88	124 16	3.6 1.8		43.8 198.6 144 1	15 540 56	56 76 28	2.4 1.2	268.4	106 12	432 60 76	12 1.6 1	20	19.4 72 27	972 156	226 56	6.2 2.4	427,4	108 18	648 108	136 48	2.5 1.8	\rightarrow	43.4 108
+ 63.8.01 Texnocrone recre assert-toro + 63.8.02 Maspolisonoras romas a romovesa monoveras	5 4	+++	6 5	6 36 5 36	216 216 77 180 180 53	3.4 10 3.2 90	6.6 36 1.0 36	H	+	H		H	H	+					+		+	2 72 12	16 8	0.2	=	35.8	4 144 13 5 180 16	12 16 8 16 28 8	0.8 0.4	70.6 90.6	36					H	H	H		+	\blacksquare	Ŧ	\mp	\mp	押
+ \$1.0.03 Свеитария и гистология в нолочной пронишленности	7		3	3 36	108 108 46	0.2 59	2.5						шт		ш								世	ш						ш					3	108 20	26	0.2	59.0		山川		士士	士士	Ħ
+ 63.8.04 Технологическое оборудование молочной отрасли Моронали пинабил.	6	\Box	3	3 36	108 108 41	1.2 30	1.0 36	₽Ţ.	+T	$+\square$	$+$ \Box	$+ \mathbb{F}$	\coprod	+ T	H	Ш		$+\square$	$\pm \mathbb{T}$	$+\Box$	47	+ T	${f L}$	HE	Щ	\Box	HΤ	+T	$+\square$	$+\Gamma$	3	100 16 24	0.8 0.4	×	0.0 36	$+\square$	\Box	Щ	$+\square$			ota	47	47	Д
+ 63.8.05 профилактического жазмичения 30-овы повышения пацияой цинности и выейсь достана повышения пация динности и	6	+++	3	3 36	72 73	62 59		+	++	+++	+	++	++	++	++	+++		+++	+	+++	++		\vdash	\vdash		+		++		++	3	108 20 28	0.2	56	9.8	++	++	$\exists \exists$	+++	2	72 13	34	-	+	15.6
на дов печесно-графилактической направленности продуктов питания Н БЗ д.07 Песно-заченноский и макрабископический		+++	2	2 36 3 W	72 36 108 308 40	9.2	18 34	+	++	+ + +	+	++	++	++	++	+++		+++	+	+++	+	+	\vdash	\vdash	$\vdash \vdash \vdash$	+		++	++	++		+	+	+++	++	$+\!+\!1$	$\vdash\vdash$	++	+++	2	/2 12 108 70	20	0.0	++	12.0 %
+ \$1,0.00 Symponius recisions + \$1,0.00 Symponius recisions	4		4	4 36	144 144 53	3.2 54	in 36	#		\Box			Ħ									4 144 24	28	0.8 0.4		54.0 35										Ħ	Ħ				1	\pm	#	#	Ħ
+ 63.0.09 меняния миска оказанскость продуктов питания инвотного происхождения + 63.0.30 Защевая микробиология	7	Ш	2 4	2 35	72 72 36 144 144 65	5.2 35 5.2 42	i.n i.n 36	Н		Ш	_	$\pm \pm$	ш	\pm	Ш				\pm				Ш	Н				Ш							2 4	72 12 144 24	24 40	0.2 0.8 0.4	35.8 42.8	36	_	\pm	ᆂ	毌	毌
+ 61.0.11 Переработка эторичного молочного сырыя + 61.0.12 Кинов и физика молока	2		3	1 %	108 108 53 108 108 53	2.2 55 2.2 55	1.0					3	108 20	24 8	0.2	55.0																				ш	H			3	108 16	ж	0.2	$\pm \pm$	5.0
+ 61.0.13 Общия технология отрасти + 61.0.14 Веррине в направление профессиональной переполути	24 3		11	11 36	396 396 16 72 72 33	2.2 39	7.4 72	72 1	12 20	0.2	39.0	. 6 	216 28	52 0.0	0.4	98.8 3	6 2 72	2 20 24	0.2		27.6	3 100 16	24	0.8 0.4		30.8 36										+++	++		-	+		+	++	+	+1
+ 61.0.15 Технология молоко и молочных продуктов 4	456 3		10	10	648 648 22	23.0	6.2 108										3 50	16 20	s 0.2		53.0	3 109 16	20 B	0.8 0.4		26.8 36	6 216 20	28 32 12	0.8 0.4	106.0	36 6	216 24 24	12 0.8 0.4	110	8.8 36	ш									\blacksquare
+ \$1.0.15.00 Технология цельномолочной продукции и нараженаго	4 3		6	6 %	216 216 89	9.4 90	1.6 36	-				44	$\vdash \vdash$	\perp			3 10	16 20	8 0.2		53.0	3 100 16	20 8	0.8 0.4		26.0 36										ш	ш				-	\vdash			#
+ 63 б. 15.03 Техностия и источных консервов (суких и суминена)	6		6	6 36	216 216 61	1.2 111	0.0 36					+	+++	$\pm \pm$							++								0.4	100.0		225 24 24	12 0.8 0.4	111	11.0 16	+	H					\pm	+	+	+
+ 63.0.(0.0) Дисциплины (нодуля) по выбору 1 (ДВ.1)	4	4	4	4	144 144 57	7.6 50	1.4 36						Ш									4 144 20	36	1.2 0.4		50.4 36										ш						J	ш	ш	\blacksquare
- 61 ft fts. 61.02 Knoon rouge	4		4	4 26	144 144 53	7.2 50	1.0 36					#										4 144 20	N.	0.8 0.4		50.0 35										Ħ	Ħ					#	#	坤	#
+ 63.0.00.02 Дисцеплины (нодуля) по выбору 2 (ДВ.2) + 63.0.00.02.01 Технология продуктов депокого питания	7		4	4 36	144 144 72 144 144 72	2.2 71	1.0						ш																						4	144 24	32 16	0.2	71.0			#	世	_	\pm
- 61 д. дв. 02.02 Общая технология гродуктов детского и диетического питания на молочной основе	7	+++	4	4 36	144 144 72	2.2 71	LB					₩.	\coprod																			\perp			4	144 24	32 16	0.2	71.8			\vdash	\dashv	-	ш
+ 51.0.(0.03 фисцеплины (моруле) по выбору 3 (ДВ.3) - 51.0.(дв.01.01 ¹ -Wit сырых, приласов, напериалов и готовой			4	4 36	144 144 57	7.2 50 7.2 50	1.0 36	+	+			+	+++	+			+	+++	+	+						++										+++	++		-	4	144 20	20 16	0.0 0.4	+++	1.8 36
+ 63 Л.ДВ.03.02 Р ¹ чёт и отчетность на предприятии нолочной промышленности	8		4	4 36	144 144 53	7.2 50	18 36																													ш				4	144 20	20 16	0.8 0.4		0.0 36
+ 53.0.00.04 Дисциплины (норуки) по выбору 4 (ДВ.4) + 53.0.00.04 00 Органическая хения биологическая китивнах		+++	3	3	100 100 50	6.2 51						₩.	\coprod																			\perp				ш	ш			3	100 20	28 8	0.2		1.0
 Б.І.В.ДВ.04.01 веществ Б.І.В.ДВ.04.02 Радиовстияные загрязнения пищивых продуктов 			3	3 36	108 108 50 108 108 50	6.2 51	LB	+	+			+	+++	+			+	+++	+	+						++										+++	++		-	3	108 20	25 6	0.2	++	2.5
+ 61.0.00.05 Дисциплины (модуля) по выбору 5 (ДВ.5)	7		3	3	100 100 53	2.2 55	i.a																												3	108 16	36	0.2	55.0						
+ 61 8. ДВ.05.00 Методы исследования свойств сырыя и готовой тродукции - 61 8. ДВ.05.00 Современные негоды исследования пицивых	7		3	3 36	108 108 53	2.2 55	ia .	-				44	$\vdash \vdash$	\perp										<u> </u>											3	108 16	26	0.2	55.8		-	\vdash			4
+ 61.0.00.00 Дисциплины (модуля) по выбору 6 (ДВ.6)	7		3	3 30	100 100 53	1.2 30	1.0 36					+	+++	$\pm \pm$							++														3	108 16	24	0.0 0.4	30.0	36		\pm	+	+	+
+ 61.8.дк.ок.ес Моделирование рецептур инновационных испочных продуктов	7		3	3 36	108 108 41	1.2 30	1.0 36						Ш																						3	108 16	24	0.8 0.4	30.0	36			\Box		
- 53.0.Д0.05.02 традиционных и инновационных излочных продуктов	7		3	3 36	108 108 41	1.2 30	1.0 36						Ш																						3	108 16	24	0.8 0.4	30.0	36		Ш	$\perp \! \! \perp \! \! \! \perp$	Ш	
+ 61.0.(0.07 фициализмы (модули) по выбору 7 (ДВ.7) + 61.0.(0.07.0) Проектарования градоризмый молочной полиципности	7	7	5	5	180 180 65	5.2 78	1.0 36	+	+	+ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$	+	+	H	+	+	++		+	+ $+$ $+$	HI	+	+	\vdash	\vdash	$\sqcup \! \sqcup \! \sqcup$	+		+	+	+		+	+ $+$ $+$ $-$	+	5	190 20	40	4.6 0.6	79.6	36	+I	\dashv	+	+	4
 61.8.дв.07.02 Проектирование предприятий отрасти 	7	7	5	5 36	180 180 65	5.2 78 5.2 78	LB 36	\pm				+	Ш											H											5	180 20	40	46 0.6	79.0	x X	\pm	\pm	廿	\pm	_
+ 61.0.Д0.00 Дисциплины (модули) по выбору В (Д0.0) + 61.0.Д0.00.01 Экономия и управление на предприятия	8		3	3 36	108 108 45 108 108 45	5.6 26 5.6 26	1.4 36	+	+	+	+	+-	₩	++	+	+++		+ + +	+	+	+	+	\vdash	\vdash	$\vdash \vdash \vdash$	+		+	+	+		+	+	+++	+	+	$\vdash\vdash$	\square	+	3	108 20 108 20	24	1.2 0.4	++	6.4 36 35.4 36
- 61.0.Д0.00.02 Экономика и организация производства + 61.0.Д0.09 Дисциплины (модули) по выбору 9 (Д0.9)	S 7		3	3 36	108 108 45	5.6 26	1.4 36	+	+	H	-	H	H	+	H	H			+	H	+	+	H	H	H	+	+		HH			+		H	1	108 24	32	0.2	\$1.0	3	106 20	24	1.2 0.4	Ŧ	5.4 36
+ 61.0.да.00.01 Респолня пициных продуктов - 61.0.да.00.02 Респолня	7	+	3	3 36	108 108 56	62 51		Ħ	\pm	+	\pm	#	Ħ	\pm	+	$\pm \pm \pm$			\pm	+	\pm		Ħ	Ħ	H	\pm		\pm	\Box	\pm			\pm	+	1	308 24 108 24	32	0.2	51.0		\pm	\Rightarrow	#	#	#
610X 2.Практики	1/1		36 36	36 3	100 50 1296 1296 29 1296 1296 29	11.2 1004.8 11.2 1004.8						9	324		72.7	251.6						9 324			72.2 251.8 72.2 251.8						12	432 432		96.2 335.8 96.2 335.8	,	-28 24	Ě	9.7	34.8	6	216 216			90.4 165.6 50.4 165.6	
+ 52.0.01 Реебеая практика + 52.0.01.00(n) Практика по получению первичных	22	H	9	9 L	324 324 72 108 108 1	2.4 251.6	Ħ	Ħ	Ħ	H		9	324	Ħ	72.	8 251.6	Ħ	+	Ħ	Ħ	Ŧ	Ħ	Ħ	H		#	Ħ	H	H		Ħ			Ħ		Ħ	Ħ		+		H	Ŧ	Ŧ	干	Ŧ
рофессиональных умений и навыков Практика по получению первичных рофессиональных умений и навыков, в том		++			216 314	62 1674		+	+	+	+	##	716	+		167.8			+	+++	+	+	\vdash	H	\vdash	+		+	+	+		+	+	++		++	H	H			+	+	+	+	+
	466		27	27	972 972 21	8.8 753.2		+	+	+		++-	H	++	-			+++		+	+	9 324	\vdash	\vdash	72.2 251.6	+		\perp	+	+	12	632		96.2 335.0		+	\vdash	\square	+	6	216	\dashv	4	50.4 165.6	+
+ \$2.6.02.00(П) регеней и опыта профессиональных регеней и опыта профессиональный регенейского по том честе технологическия	46		21	21 36	756 756 16	18.4 587.6		T					Ш									9 324	П		72.2 251.8						12	432		96.2 335.8		ПП	\Box					П	\Box		
+ 53.0.02.02(0) Mayoro-accregosamenuces patients		ш	3	3 36	108 108 24	4.2 83.8				ш		#	丗	\pm		Ш			\pm	${}^{+}$	\pm		L	H		\pm		\pm	\Box	\pm				ш		⊭	H	Ш		3	106	\Rightarrow	丗	24.2 83.8	世
+ р.J.0.0.03(1) Предратителя пристика Блок З.Государственная итоговая аттестация Баловая магть			6	J 36	106 106 26 216 216 8 216 226 -	6.4 S1.8 1.6 20	7.4						##																							#				6	216 216	#	8 0.6	P1 818	37.4
+ 63.6.01 включая партоной квалификационной работы,	TT	ПП	6	6 36	216 216 8	1.6 30	7.4	П		П			ПТ							Ш			П	П										\Box		П	П			6	216	\Box	8 04		07.4
процедуру зациты ОТД Факультативы			14	14	504 504 23	17.6 26	6.4 2	72 1	12 24	0.2	35.8	8					2 72	2 12 :	20 0.2		19.8	4 144 20	40	0.4		83.6	2 72	36	0.2	35.8	2	72	36 0.2	35	5.8 2	72 8	12 16	0.4	35.6				Ŧ	الط	
+ ФТД 01 Структурообразование в пищевых системах + ФТД 02 Мехокультурная коммунасция в	7 567	$+ \mp \mp$	1 5	1 36 5 36	35 35 20 180 180 86	0.2 15 0.6 91	1.4	Ħ		H	T	+ =	H	\pm		+ T - F		+		H	H		H	H	H	- 1	2 72	36	0.2	35.0	2	72	36 0.2	z	5.0 1	36 B	12 16	0.2	15.0	\blacksquare	\mp	H	\dashv	一干	\blacksquare
+ фТД 03 Полочес-инженизарованные лички молочного производства	3	ш	2	2 36	72 72 33	2.2 39	2.0						ш		ш		2 72	2 12 :	20 0.2		99.8		ш	Ш								ш				ш	ш					T)		士士	Ħ
+ 97Д.04 Основы животноводства и гигиена получения нолока + 97Д.05 Технострируючи плинилизациялизи-ти-	1 4	$+\Box$	2	2 36	72 72 36	6.2 35	i.0 2	72 1	12 24	0.2	35.6	4	$+\Box$	$+ \mp$	+T	НТ		$+\square$	+T	$+\Box$	$+$ \mp	2 77 17	34	4.5	ΗП	35.0	$+$ \top	+ T	$+\square$	$+\mathbf{I}$		$+\Pi$	$+ \Box$	ш	+ T	$+\Box$	$\sqcup \Box$	$\Box\Box$	$+\Pi$	\Box	$-\Box$	$\dashv \exists$	47	47	47
+ 97Д.06 Цифровая эксноника	4		2	2 36	72 72 24	4.2 47	ta .						ᄪ									2 72 8	35	82		47.8							世上			世	世						ᆂ	丗	世