

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 29.08.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор Иванова В.Н.
"29 08 2017"
УТВЕРЖДАЮ



19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология бродильных производств и виноделие

Институт: Мега-факультет Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 4г 6м

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Директор института

Капица Г.П.

Воробьева А.В.

Славянский А.А.

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; 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
Б1.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
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
Б1.Б.01.01	История	ОК-1
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-2
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.01	Математика	ОК-5
Б1.Б.02.02	Физика	ОК-5
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-2; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-2
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	ОК-2; ОК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОК-5
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-2
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	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
Б1.В.01	Проектирование	ПК-5; ПК-9; ПК-11; ПК-18; ПК-23; ПК-24; ПК-25
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-19; ПК-27
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-6; ПК-7; ПК-26
Б1.В.02.03	Химия напитков	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.02.04	Технология спирта, ликероводочных изделий и хлебопекарных дрожжей	ПК-1; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.05	Технология виноделия	ПК-1; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.06	Технология пива и безалкогольных напитков	ПК-1; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.07	Технохимический контроль броидильных производств и виноделия	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-12; ПК-21
Б1.В.02.08	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02.09	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
Б1.В.02.10	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
Б1.В.02.11	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
Б1.В.02.12	Электротехника и электроника	ПК-2; ПК-7; ПК-23
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.01	Ампелография	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.02	Современные пищевые технологии производства напитков	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Основы биотехнологии броидильных производств	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Биоконверсия растительного сырья	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Использование вторичных ресурсов броидильных производств и виноделия	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Национальные традиции в технологиях напитков, в том числе казачества	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.05.01	Ферменты в индустрии напитков	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.05.02	Микробиология напитков	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.02	Современное состояние производства напитков	ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-5; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.08.01	Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков	ПК-5; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.08.02	Организация работы сомелье в ресторанном бизнесе	ПК-5; ПК-8; ПК-9
Б2	Практики	ОК-1; ОК-4; ОК-5; 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
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-4; ОК-5; 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
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-18
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-22; ПК-24
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-5; 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
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; 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
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; 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
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	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	ОК-5; ОК-6; ПК-5; ПК-8; ПК-18
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ПК-5; ПК-8; ПК-18
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	ОК-5; ПК-18
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-8
ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	э.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				223	278	243	50	54	55	55	29
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	50	54	54	53	29
Дисциплины (модули)	47%	53%	34.2%	192	207	204	50	48	48	47	11
Базовая часть				84	102	96	50	34	12		
Вариативная часть				105	108	108		14	36	47	11
Практики	0%	100%	0%	24	42	27		6	6	6	9
Вариативная часть				24	42	27		6	6	6	9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				1	20	3			1	2	
Вариативная часть				1	20	3			1	2	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					29.54%					
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					48.9	42.9	52.6	53.6	49	43.2
	в период гос. экзаменов										
Контактная работа (акад.час/год)	ОП - элект. курсы по физ.к.					94.8	110	110	110	110	34
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	7	5	4	
	ЗАЧЕТЫ (За)						8	5	9	5	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	5	4	5	4