

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



19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017



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./

## 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	23-5	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
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										*								*	*	*	ш	ш	к	к												*	*															
II										*								*	*	*	ш	ш	к	к													*	*														
III										*								*	*	*	ш	ш	к	к														*	*													
IV										*								*	*	*	ш	ш	к	к																												

## Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	сен. 1	сен. 2	Всего	сен. 3	сен. 4	Всего	сен. 5	сен. 6	Всего	сен. 7	сен. 8	Всего	
Теоретическое обучение	17 4/6	17 2/6	35	17 2/6	17 2/6	34 4/6	17 2/6	17 2/6	34 4/6	17 4/6	7 5/6	25 3/6	129 5/6
Э Экзаменационные сессии	2	2	4	2 2/6	2	4 2/6	2 2/6	2	4 2/6	2	4/6	2 4/6	15 2/6
У Учебная практика		4	4										4
П Производственная практика				4	4			4	4				8
Пд Преддипломная практика										6	6	6	
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты										6	6	6	
К Каникулы	2	5	7	2	5	7	2	5	7	1	8 5/6	9 5/6	30 5/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	8 (48 дн)
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	22	30	52	208



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-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-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; 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	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-4; ПК-24
Б1.В.02.04	Технология хлеба	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ПК-1; ПК-3; ПК-11; ПК-12; ПК-21; ПК-22; ПК-24
Б1.В.02.08	Реология пищевых масс	ПК-8
Б1.В.02.09	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
Б1.В.02.12	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
Б1.В.02.13	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-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Патентоведение в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-4; ПК-5; ПК-27

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонализированного питания	ПК-8; ПК-10
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-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-22; ПК-23
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		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				223	278	243	60	27	33	60	28	32	62	28	34	61	30	31
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	27	33	60	28	32	60	27	33	60	29	31
Дисциплины (модули)	47%	53%	34.2%	192	207	204	54	27	27	54	28	26	54	27	27	42	29	13
Базовая часть				84	102	96	46	25	21	42	24	18	8	8				
Вариативная часть				105	108	108	8	2	6	12	4	8	46	19	27	42	29	13
Практики	0%	100%	0%	24	42	27	6		6	6		6	6		6	9		9
Вариативная часть				24	42	27	6		6	6		6	6		6	9		9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				1	20	3							2	1	1	1	1	
Вариативная часть				1	20	3							2	1	1	1	1	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных			33.67%														
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53.6			-	52	53	-	54	50.9	-	54	55.3	-	55.1	55.2
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)			54			-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			25.1			-	24.2	25.9	-	26.7	26	-	24.6	23.9	-	24.4	25.6
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)			0.6			-	0.7	0.7	-	0.7	0.7	-	0.7	0.7	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	2	3	8	4	4	7	4	3	4	3	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						12	8	4	10	4	6	8	6	2			
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4	4	2	2	3		3	6	3	3