

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 г.



19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология мясных и молочных продуктов

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
+	+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

 / Калюца Г.П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации

 / Воробьева А.В./

Директор института

 / Славянский А.А./

Семестр	Идент.	Наименование	Форм контроля	Зачет	Эксп. оц.	Факт	Итого академ. часов																																																							
							Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8						
							Лек	Лаб	Пр	СР	СР	СР	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	СР	СР	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	СР	СР	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	СР	СР	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	СР	СР	СР	Лек	Лаб	Пр	СР	СР	СР	СР														
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																														
Базовая часть																																																														
+	Б1.Б.01	Общекультурный модуль	234	1412	124	35	35	1260	1260	990	216	374	562	108	11	396	66	122	206	8	288	32	90	130	36	5	180	16	72	56	36	9	324	64	72	132	36	2	72	16	18	36																				
-	Б1.Б.01.01	История	2	1	5	5	36	180	180	70	34	36	74	36	2	72	18	18	36	3	108	16	18	36	36																																					
-	Б1.Б.01.02	История культуры	2	1	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36	2	72	16	18	36	2	72	16	18	36	36																																					
-	Б1.Б.01.03	Граждановедение	2	1	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36	2	72	16	18	36	2	72	16	18	36	36																																					
-	Б1.Б.01.04	Визуальная культура и спорт	1	2	2	2	36	72	72	36	18	18	36	36	2	72	18	18	36																																											
-	Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	1	2	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36	2	72	16	18	36																																											
-	Б1.Б.01.06	Философия	4	4	3	3	36	108	108	54	36	18	18	36																																																
-	Б1.Б.01.07	Психология	4	4	3	3	36	108	108	54	36	18	18	36																																																
-	Б1.Б.01.08	Экология	4	4	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36																																																
-	Б1.Б.01.09	Духовно-этические основы и культура личности человека	3	2	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36																																																
-	Б1.Б.01.10	Роль культуры в формировании и развитии Российской государственности	5	2	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36																																																
-	Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	4	2	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36																																																
-	Б1.Б.01.12	Исторический язык	3	12	9	9	36	324	324	158	158	158	158	158	36	3	108	50	50	58	3	108	54	54	54	54	3	108	54	18	36	2	72	16	18	36																										
-	Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	12234	1	3	26	26	936	936	412	170	104	138	333	189	8	288	50	34	34	116	54	8	288	54	36	36	90	72	7	252	50	68	107	27	3	108	16	34	22	36																					
-	Б1.Б.02.01	Математика	23	1	3	12	12	36	432	432	268	104	104	104	104	63	8	144	34	34	76	4	144	34	34	34	36	36	36	4	144	34	34	49	27																											
-	Б1.Б.02.02	Физика	12	8	8	8	36	288	288	104	34	70	94	94	90	4	144	16	34	60	54	4	144	16	34	54	36																																			
-	Б1.Б.02.03	Химия	4	3	3	3	36	108	108	50	16	34	34	34	21	36																																														
-	Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	3	3	3	36	108	108	50	16	34	34	34	21	36																																														
-	Б1.Б.03	Модуль "Профессионализм"	145	6	6	6	36	216	216	104	34	54	54	54	112	2	72	16	18	36																																										
-	Б1.Б.03.01	Основы профессионализма	1	2	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36																																																
-	Б1.Б.03.02	Менеджмент	4	2	2	2	36	72	72	36	18	18	36	36																																																
-	Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	5	2	2	2	36	72	72	34	16	18	36	36																																																
-	Б1.Б.03.04	Профессиональный модуль	13345	2	23	23	23	1044	1044	410	168	242	454	180	4	144	16	34	90	12	432	84	162	183	63	4	144	16	34	38	36	4	144	16	34	38	36	2	72	16	18	36																				
-	Б1.Б.04	Специализированный модуль по дисциплине "культура и спорт"	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.01	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.02	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.03	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.04	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.05	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.06	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.07	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.08	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.09	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.10	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.11	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.12	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.13	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.14	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.15	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.16	Культура и спорт	12345	6	6	6	36	324	324	72	72	72	254	94																																																
-	Б1.Б.04.17	Культу																																																												

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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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; ОПК-3; ОПК-4
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-7
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-3
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-1; ОК-2; ОК-6
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.01	Математика	ОПК-1
Б1.Б.02.02	Физика	ОПК-1
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-3; ОК-6
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-3
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОК-6
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	ОК-3
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-3
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-8
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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.01	Проектирование	ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-23; ПК-29; ПК-31
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-13; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-24; ПК-30
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование продуктов животного происхождения	ПК-2; ПК-10; ПК-21
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-13; ПК-21
Б1.В.02.03	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	ПК-11; ПК-19
Б1.В.02.04	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-24
Б1.В.02.05	Технология молока и молочных продуктов	ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-24
Б1.В.02.06	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения	ПК-4; ПК-20
Б1.В.02.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-5; ПК-17; ПК-22
Б1.В.02.08	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ПК-9
Б1.В.02.09	Современные физико-химические методы анализа и контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.02.10	Пищевая химия	ПК-5
Б1.В.02.11	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-30
Б1.В.02.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б1.В.02.13	Прикладная механика	ПК-1; ПК-8
Б1.В.02.14	Электротехника и электроника	ПК-1; ПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-17
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-17
Б1.В.ДВ.02.02	Международные стандарты агропромышленного комплекса	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-17
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Основы научных исследований	ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Физиология питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Пищевая микробиология	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Санитария и гигиена питания	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-7; ПК-11; ПК-20

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.01	Технология продуктов специального назначения	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.02	Структуры пищевых систем	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-15; ПК-16; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	ПК-15; ПК-16; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.06.02	Материальный учет переработки сырья	ПК-15; ПК-16; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-9
Б1.В.ДВ.08.01	Продовольственная безопасность	ПК-9
Б1.В.ДВ.08.02	Основы утилизации пищевых отходов	ПК-9
Б2	Практики	ОК-5; ОК-6; ОК-7; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ОК-7; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-6; ОК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-12; ПК-20
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-30
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-5; ОК-6; ОК-7; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ФТД	Факультативы	ОК-4; ОК-7; ПК-9; ПК-14; ПК-20
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-7; ПК-9; ПК-14; ПК-20
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	ОК-7; ПК-14
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	ПК-9; ПК-20
ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.03-17 Продукты питания животного происхождения_ОФО.рпх', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2017

	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)				226	266	243	60	27	33	60	28	32	62	31	31	61	30	31
Итого по ОП (без факультативов)				225	246	240	60	27	33	60	28	32	60	30	30	60	29	31
Дисциплины (модули)	47%	53%	32.4%	192	204	204	54	27	27	54	28	26	54	27	27	42	29	13
Базовая часть				75	111	96	46	25	21	42	24	18	8	8				
Вариативная часть				93	117	108	8	2	6	12	4	8	46	19	27	42	29	13
Практики	0%	100%	0%	27	33	27	6		6	6		6	6	3	3	9		9
Вариативная часть				27	42	27	6		6	6		6	6	3	3	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			35.55%														
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			55.4			-	53	53	-	54	54	-	60.7	58.6	-	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.)			25.8			-	24.7	25.8	-	26.7	26.7	-	27.3	25.6	-	24.5	24.6
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)			0.6			-	0.7	0.7	-	0.7	0.8	-	0.8	0.8	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	2	3	7	4	3	5	3	2	5	4	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						12	8	4	10	4	6	10	7	3	2	2	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4	5	2	3	5	1	4	6	2	4