

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 № 5 от 27.02.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ
Ректор  Иванова В.Н.
"14" 02 2018



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: Заочная
Срок обучения: 4г 6м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор  / Карлица Г.П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации  / Воробьева А.В./

Директор института  / Славянский А.А./

Календарный учебный график

Мес.	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	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	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					
V																																																					

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	54 2/8	50 2/8	28 4/8	28 5/8	5 4/8	127 5/8
Э Экзаменационные сессии	5 4/8	5 4/8	7 2/8	7 1/8	3 5/8	29 2/8
У Учебная практика		4				4
П Производственная практика			4	4		8
Пд Преддипломная практика					6	6
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К Каникулы	10	10	10	10	3 2/8	45 2/8
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	1 3/8 (9 дн)	9 3/8 (37 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого	52	52	52	52	26	234

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	Патентование 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 персонифицированного 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	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	э.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				223	278	243	50	54	54	56	29
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	50	54	53	54	29
Дисциплины (модули)	47%	53%	34.2%	192	207	204	50	48	47	48	11
Базовая часть				84	102	96	50	34	12		
Вариативная часть				105	108	108		14	35	48	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					28.94%					
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					49.6	45	52.6	52.6	50	43.2
	в период гос. экзаменов										
Контактная работа (акад.час/год)	ОП - элект. курсы по физ.к.					94	110	110	110	110	30
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	7	5	5	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						8	5	8	4	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	5	4	3	3