

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.
"27" 02 2018



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) 2018

Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор  / Калица Г.П./

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

Директор института  / 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; 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

	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