

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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 Университета  
Протокол № 7 от 01.02.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



Ректор

Иванова В.Н.

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология сахаристых продуктов

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

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

## СОГЛАСОВАНО

Первый проректор Капица 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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; 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	ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; 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-24
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; 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.02.01	Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-27
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-7; ПК-26
Б1.В.02.03	Основные виды растительного сырья и требования к нему на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-4; ПК-8
Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20
Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	ПК-10; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02.07	Теплосиловое и водное хозяйство отрасли	ПК-5; ПК-12; ПК-21
Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводсодержащего сырья	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-10; ПК-18
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.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-7; ПК-8; ПК-12
Б1.В.02.15	Бережливое производство	ПК-22
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-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.01	Общая технология отрасли (сахар, крахмал, сахаристые вещества)	ПК-4; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.02	Исторические и современные аспекты производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Подслащивающие вещества на основе продуктов предприятий отрасли	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические добавки и их применение в производстве сахаристых продуктов	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-3; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимический контроль в переработке растительного сырья	ПК-3; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные процессы и их роль повышения эффективности отраслевых технологий	ПК-3; ПК-10

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-5; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Модифицированные крахмалы и их использование	ПК-5; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Экструзионные технологии в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-18
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
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-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.01	Адсорбенты и их применение в сахарном и крахмалопаточном производствах	ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.02	Пищевые поверхностно-активные вещества и их использование на предприятиях отрасли	ПК-4; ПК-5; ПК-8
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-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-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-22
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-22
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-4
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-7
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-8
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-4; ОК-5
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-9
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-22

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6



СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.02-19 Продукты питания из растительного сырья\_ТСП\_ОФО.pbx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	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)				224	278	251	67	30	37	60	28	32	63	28	35	61	30	31
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	27	33	60	28	32	60	28	32	60	29	31
Дисциплины (модули)	47%	53%	31.4%	192	207	204	54	27	27	54	28	26	54	28	26	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	20	26	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				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Вариативная часть				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					55.8	-	58.1	61.3	-	54	50.9	-	54	57.4	-	55	55.2
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
	Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					25	-	24.2	25.9	-	26.7	25	-	24.6	24.5	-	24.2	24.6
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					0.6	-	0.7	0.7	-	0.7	0.7	-	0.7	0.7	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	2	3	8	4	4	6	4	2	3	2	1
	ЗАЧЕТ (За)						12	8	4	10	4	6	9	6	3			
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4	4	2	2	4		4	8	5	3
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.45%												