

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



19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология бродильных производств и виноделие

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

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

	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

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Директор института

 / Калица Г.П./  
 / Воробьева А.В./  
 / 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	23-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
I	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
II																																														
III																																														
IV																																														
V																																														

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	39 2/6	31 2/6	29 4/6	29 5/6	3 5/6
Э Экзаменационные сессии	3 4/6	3 4/6	7 2/6	7 1/6	3 3/6	29 2/6
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	9	9	9	9	4 5/6	40 5/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (1,2 дн)	2 (1,2 дн)	2 (1,2 дн)	2 (1,2 дн)	1 4/6 (1,0 дн)	9 4/6 (8,8 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	29 5/6	235 5/6





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-24; 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-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; 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	Химия напитков	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.02.04	Технология спирта, ликероводочных изделий и хлебопекарных дрожжей	ПК-1; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.05	Технология виноделия	ПК-1; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.06	Технология пива и безалкогольных напитков	ПК-1; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.07	Технохимический контроль броидильных производств и виноделия	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-12; ПК-21
Б1.В.02.08	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02.09	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
Б1.В.02.10	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
Б1.В.02.11	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
Б1.В.02.12	Электротехника и электроника	ПК-2; ПК-7; ПК-23
Б1.В.02.13	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-7; ПК-8; ПК-12
Б1.В.02.14	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-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.01	Ампелография	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.02	Современные пищевые технологии производства напитков	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Основы биотехнологии броидильных производств	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Биоконверсия растительного сырья	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Использование вторичных ресурсов броидильных производств и виноделия	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Национальные традиции в технологиях напитков, в том числе казачества	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.05.01	Микробиология напитков	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.05.02	Ферменты в индустрии напитков	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-9



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Современное состояние производства напитков	ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-5; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.08.01	Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков	ПК-5; ПК-8; ПК-9
Б1.В.ДВ.08.02	Организация работы сомелье в ресторанном бизнесе	ПК-5; ПК-8; ПК-9
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-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-22; 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

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				224	278	251	57	54	56	56	28
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	50	54	55	53	28
Дисциплины (модули)	47%	53%	31.4%	192	207	204	50	48	49	47	10
Базовая часть				84	102	96	50	34	12		
Вариативная часть				105	108	108		14	37	47	10
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				2	20	11	7		1	3	
Вариативная часть				2	20	11	7		1	3	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					50.2	50.1	51.2	53.1	48.7	40.8
	в период гос. экзаменов										
Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					98.4	116	110	116	116	34
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	7	5	4	
	ЗАЧЕТ (За)						8	5	10	5	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	5	4	6	4
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					30.49%					