

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.

01.02.2019 г.

19.03.03

Направление подготовки 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: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

 / Капица 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							
Число	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	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	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										К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III										К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV										К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
V										К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	54 2/6	50 2/6	28 4/6	28 5/6	2 2/6	164 5/6
Э Экзаменационные сессии	3 4/6	3 4/6	7 2/6	7 1/6	3 5/6	25 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	10	10	10	10	6 2/6	46 2/6
* 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 (8,0 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	82	82	52	52	29 5/6	255 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; 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03-19 Продукты питания животного происхождения_3ФО_1 сентября.rlx', код направления 19.03.03, год начала п

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.02.15	Бережливое производство	ПК-5; ПК-6
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, сертификация и метрология	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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-7; ПК-11; ПК-20
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-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-20
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-20
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.02	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.03	Основы строевой подготовки	ОК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-1; ПК-20
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				227	266	250	57	54	54	55	30
Итого по ОП (без факультативов)				225	246	240	50	54	53	53	30
Дисциплины (модули)	47%	53%	31.4%	192	204	204	50	48	47	47	12
Базовая часть				75	111	96	50	34	12		
Вариативная часть				93	117	108		14	35	47	12
Практики	0%	100%	0%	27	33	27		6	6	6	9
Вариативная часть				27	42	27		6	6	6	9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				2	20	10	7		1	2	
Вариативная часть				2	20	10	7		1	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					50.3	51.3	48	52.8	49	49
	в период гос. экзаменов										
Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					96	112	110	110	116	32
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	6	4	6	
	ЗАЧЕТ (За)						7	6	11	4	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	5	4	4	5
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					30.42%					