

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)"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Парфюмерно-косметические изделия в индустрии красоты

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации [Signature] / Гаврилина О.И./

Начальник отдела контроля качества ОП [Signature] / Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП [Signature] / Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП [Signature] / Восканян О.С./

| Индекс | Каф | 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-18; ПК-19; ПК-20; 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 | 37 | История | ОК-1 |
| Б1.Б.01.02 | 37 | История казачества | ОК-1; ОК-5 |
| Б1.Б.01.03 | 29 | Правоведение | ОК-6 |
| Б1.Б.01.04 | 23 | Физическая культура и спорт | ОК-7 |
| Б1.Б.01.05 | 22 | Русский язык и культура речи | ОК-3; ОК-9 |
| Б1.Б.01.06 | 37 | Философия | ОК-1 |
| Б1.Б.01.07 | 22 | Психология | ОК-4; ОК-5 |
| Б1.Б.01.08 | 45 | Экономика | ОК-2 |
| Б1.Б.01.09 | 36 | Духовно-нравственные основы и культура российского казачества | ОК-1; ОК-4 |
| Б1.Б.01.10 | 29 | Роль казачества в формировании и развитии российской государственности | ОК-1; ОК-6 |
| Б1.Б.01.11 | 42 | Безопасность жизнедеятельности | ОК-8 |
| Б1.Б.01.12 | 19 | Иностранный язык | ОК-3; ОК-9 |
| Б1.Б.02 | | Фундаментальный модуль | ОК-5; ОПК-1; ОПК-2 |
| Б1.Б.02.01 | 14 | Математика | ОК-5 |
| Б1.Б.02.02 | 14 | Физика | ОК-5 |
| Б1.Б.02.03 | 16 | Инженерная и компьютерная графика | ОПК-1; ОПК-2 |
| Б1.Б.02.04 | 41 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОПК-1 |
| Б1.Б.03 | | Модуль "Предпринимательство" | ОК-2; ОК-4; ОК-5 |
| Б1.Б.03.01 | 45 | Основы предпринимательства | ОК-2 |
| Б1.Б.03.02 | 30 | Менеджмент | ОК-2; ОК-4 |
| Б1.Б.03.03 | 45 | Экономика отраслей пищевой промышленности | ОК-2; ОК-5 |
| Б1.Б.04 | | Общепрофессиональный модуль | ОК-5; ОПК-2 |
| Б1.Б.04.01 | 46 | Неорганическая химия | ОК-5 |
| Б1.Б.04.02 | 46 | Органическая химия | ОК-5 |
| Б1.Б.04.03 | 46 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | ОК-5 |
| Б1.Б.04.04 | 46 | Физическая и коллоидная химия | ОК-5 |
| Б1.Б.04.05 | 38 | Биохимия | ОПК-2 |
| Б1.Б.04.06 | 39 | Микробиология | ОПК-2 |
| Б1.Б.ДВ.01 | 23 | Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту | ОК-7 |
| Б1.Б.ДВ.01.01 | 23 | Учебно-тренировочный модуль | ОК-7 |
| Б1.Б.ДВ.01.02 | 23 | Специально-тренировочный модуль | ОК-7 |

| Индекс | Каф | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|-----|---|--|
| Б1.Б.ДВ.01.03 | 23 | 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| Б1.В.01 | 40 | 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| Б1.В.02.01 | 46 | Технологическое оборудование отрасли | ПК-2; ПК-27 |
| Б1.В.02.02 | 16 | Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения | ПК-7; ПК-26 |
| Б1.В.02.03 | 40 | Основы технологии сырья для масложировых и парфюмерно-косметических продуктов | ПК-1; ПК-4; ПК-8 |
| Б1.В.02.04 | 40 | Технология переработки жиров | ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20 |
| Б1.В.02.05 | 40 | Технология производства парфюмерно-косметических изделий | ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20 |
| Б1.В.02.06 | 40 | 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 | 40 | Технохимический контроль производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции | ПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-18 |
| Б1.В.02.08 | 39 | Пищевая химия | ПК-4; ПК-5 |
| Б1.В.02.09 | 40 | Введение в технологии продуктов питания | ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18 |
| Б1.В.02.10 | 1 | Процессы и аппараты пищевых производств | ПК-2; ПК-5; ПК-10 |
| Б1.В.02.11 | 16 | Прикладная механика | ПК-2; ПК-5 |
| Б1.В.02.12 | 16 | Электротехника и электроника | ПК-2; ПК-7; ПК-23 |
| Б1.В.02.13 | 40 | Стандартизация, сертификация и метрология | ПК-8; ПК-22 |
| Б1.В.02.14 | 46 | Бережливое производство | ПК-22 |
| Б1.В.03 | 38 | Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс) | ПК-1; ПК-19 |
| Б1.В.04 | 1 | Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс) | ПК-1; ПК-19 |
| Б1.В.ДВ.01 | | Дисциплины по выбору | ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | 19 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | 19 | Деловой иностранный язык | ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.02 | | Дисциплины по выбору | ПК-4; ПК-9; ПК-10 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | 40 | Биохимия и товароведение масличного сырья и продуктов переработки | ПК-4; ПК-9; ПК-10 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | 40 | 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 | 40 | Функциональные ингредиенты в производстве парфюмерно-косметических и масложировых продуктов | ПК-8; ПК-18 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | 40 | Рецептуры продуктов диетического назначения | ПК-8; ПК-18 |
| Б1.В.ДВ.04 | | Дисциплины по выбору | ПК-3; ПК-10 |

| Индекс | Каф | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|-----|---|---|
| Б1.В.ДВ.04.01 | 40 | Системный подход к использованию эфирных масел в косметической продукции | ПК-3; ПК-10 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | 40 | Основы структурирования эмульсионных продуктов функционального назначения | ПК-3; ПК-10 |
| Б1.В.ДВ.05 | | Дисциплины по выбору | ПК-5; ПК-18 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | 40 | Пищевые эмульсии масложировой промышленности | ПК-5; ПК-18 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | 40 | Технология производства пищевых поверхностно-активных веществ | ПК-5; ПК-18 |
| Б1.В.ДВ.06 | | Дисциплины по выбору | ПК-4; ПК-5; ПК-27 |
| Б1.В.ДВ.06.01 | 16 | Упаковочные материалы и оборудование | ПК-4; ПК-5; ПК-27 |
| Б1.В.ДВ.06.02 | 40 | 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 | 40 | Пищевая безопасность масложировой и парфюмерно-косметической продукции | ПК-4; ПК-5; ПК-8 |
| Б1.В.ДВ.07.02 | 40 | Национальные традиции в технологии производства масложировой продукции, в том числ | 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) | 40 | 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) | 40 | 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) | 40 | 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) | 40 | 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; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-18; ПК-22 |
| ФТД.В | | Вариативная часть | 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-18; ПК-22 |
| ФТД.В.01 | 36 | Основы православного вероучения | ОК-4 |

| Индекс | Каф | Наименование | Формируемые компетенции |
|----------|-----|---|---|
| ФТД.В.02 | 23 | Основы строевой подготовки | ОК-7 |
| ФТД.В.03 | 23 | Основы медицинских знаний | ОК-8 |
| ФТД.В.04 | 37 | Музыкальная культура: традиции и фольклор | ОК-4; ОК-5 |
| ФТД.В.05 | 36 | Старославянский язык | ОК-5; ОК-9 |
| ФТД.В.06 | 38 | Современные стандарты качества (маркировка) | ПК-22 |
| ФТД.В.07 | 32 | Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения | ОК-6 |
| ФТД.В.08 | 39 | Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс) | ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-18 |