

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): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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] / Никитин И.А./





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-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	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	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	39	Проектирование	ПК-5; ПК-9; ПК-11; ПК-18; ПК-23; 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-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02.01	46	Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-19; ПК-27
Б1.В.02.02	16	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-6; ПК-7; ПК-26
Б1.В.02.03	39	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-4; ПК-24
Б1.В.02.04	39	Технология хлеба	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
Б1.В.02.05	39	Технология кондитерских изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
Б1.В.02.06	39	Технология макаронных изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.07	39	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ПК-1; ПК-3; ПК-11; ПК-12; ПК-21; ПК-22; ПК-24
Б1.В.02.08	39	Реология пищевых масс	ПК-8
Б1.В.02.09	39	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02.10	39	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
Б1.В.02.11	1	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
Б1.В.02.12	16	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
Б1.В.02.13	16	Электротехника и электроника	ПК-2; ПК-7; ПК-23
Б1.В.02.14	39	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-7; ПК-8; ПК-12
Б1.В.02.15	46	Бережливое производство	ПК-22
Б1.В.03	1	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	ПК-1; ПК-19
Б1.В.04	38	Технология и организация индустрии питания (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-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.01	39	Основы физиологии питания и диетологии	ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.02	39	Нутрициология	ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	39	Технология функциональных продуктов	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	39	Современные пищевые технологии	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.04		Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	39	Патентоведение в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	39	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05		Дисциплины по выбору	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.01	39	Проектирование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02	39	Основы конструирования продуктов питания	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.01	39	Технология продукции для здорового питания	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.02	38	Технология продукции для персонифицированного питания	ПК-8; ПК-10
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)	39	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)	39	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-22; ПК-23
Б2.В.03(Пд)	39	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)	39	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
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

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
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