

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 № 01 от 30.08.2021

19.03.03

Направленность Технология мясных и молочных продуктов  
(профиль):

Квалификация: <u>Бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>прикладной бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Очная форма</u>
Срок получения образования: <u>4г</u>

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Проректор по  
учебно-  
методической  
работе

УТВЕРЖДАЮ



Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

### СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации Гаприлина О.И.

Начальник отдела контроля качества ОП Прокошина Е.В.

Зам. начальника отдела контроля качества ОП Вареник О.Н.

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

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.ДВ.01.03	23	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	1	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	1	Технологическое оборудование продуктов животного происхождения	ПК-2; ПК-10; ПК-21
Б1.В.02.02	16	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-13; ПК-21
Б1.В.02.03	1	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	ПК-11; ПК-19
Б1.В.02.04	1	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-24
Б1.В.02.05	1	Технология молока и молочных продуктов	ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-24
Б1.В.02.06	1	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения	ПК-4; ПК-20
Б1.В.02.07	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-5; ПК-17; ПК-22
Б1.В.02.08	1	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ПК-9
Б1.В.02.09	1	Современные физико-химические методы анализа и контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.02.10	39	Пищевая химия	ПК-5
Б1.В.02.11	1	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-30
Б1.В.02.12	1	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б1.В.02.13	16	Прикладная механика	ПК-1; ПК-8
Б1.В.02.14	16	Электротехника и электроника	ПК-1; ПК-8
Б1.В.02.15	46	Бережливое производство	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.01		Дисциплины по выбору	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	19	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	19	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	39	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-17
Б1.В.ДВ.02.02	38	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	1	Основы научных исследований	ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	38	Физиология питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.04		Дисциплины по выбору	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	39	Пищевая микробиология	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	38	Санитария и гигиена питания	ПК-5; ПК-9

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05		Дисциплины по выбору	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.01	1	Технология продуктов специального назначения	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.02	1	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	1	Проектирование предприятий отрасли	ПК-15; ПК-16; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.06.02	1	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	16	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07.02	40	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	1	Продовольственная безопасность	ПК-9
Б1.В.ДВ.08.02	1	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)	1	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)	1	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)	1	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)	1	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; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-20
ФТД.В		Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-20
ФТД.В.01	36	Основы православного вероучения	ОК-6

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.02	23	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.03	23	Основы строевой подготовки	ОК-8
ФТД.В.04	37	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.05	36	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.06	1	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-1; ПК-20
ФТД.В.07	32	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4
ФТД.В.08	1	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	ПК-10; ПК-11
ФТД.В.09	39	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-20