

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

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 01 от 30.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по
учебно-
методической
работе



по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология мясных и молочных продуктов
(профиль):

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

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

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 [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] / Бычкова Т.С./

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 отраслей 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

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; 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	Основы православного вероучения	ОК-6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.02	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.03	Основы строевой подготовки	ОК-8
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
ФТД.В.08	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	ПК-10; ПК-11
ФТД.В.09	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