

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)"

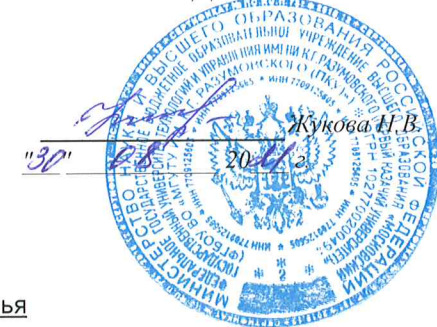
План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 01 от 30.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по
учебно-
методической
работе

УТВЕРЖДАЮ



по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

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) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

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

Начальник отдела контроля качества ОП Прокошина Е.В. / Прокошина Е.В./

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

Руководитель ОПОП Восканян О.С. / Восканян О.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; 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	История	ОК-1
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-2
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.01	Математика	ОК-5
Б1.Б.02.02	Физика	ОК-5
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-2; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-2
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	ОК-2; ОК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОК-5
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-2
Б1.Б.05	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	ОПК-1
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; 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	Проектирование	ПК-5; ПК-9; ПК-11; ПК-18; ПК-24
Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	ОК-4; ОК-5; ПК-25
Б1.В.03	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.03.01	Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-27
Б1.В.03.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-7; ПК-26
Б1.В.03.03	Основы технологии сырья для масложировых и парфюмерно-косметических продуктов	ПК-1; ПК-4; ПК-8
Б1.В.03.04	Технология переработки жиров	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20
Б1.В.03.05	Технология производства парфюмерно-косметических изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20
Б1.В.03.06	Проектирование предприятий отрасли	ПК-10; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.03.07	Технохимический контроль производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции	ПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-18
Б1.В.03.08	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
Б1.В.03.09	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
Б1.В.03.10	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
Б1.В.03.11	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
Б1.В.03.12	Электротехника и электроника	ПК-2; ПК-7; ПК-23
Б1.В.03.13	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-8; ПК-22
Б1.В.03.14	Бережливое производство	ПК-22
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.01	Биохимия и товароведение масличного сырья и продуктов переработки	ПК-4; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.02	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	Функциональные ингредиенты в производстве парфюмерно-косметических и масложировых продуктов	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Рецептуры продуктов диетического назначения	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-3; ПК-10

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.01	Системный подход к использованию эфирных масел в косметической продукции	ПК-3; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.02	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	Пищевые эмульсии масложировой промышленности	ПК-5; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	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	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	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	Пищевая безопасность масложировой и парфюмерно-косметической продукции	ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.02	Национальные традиции в технологии производства масложировой продукции, в том числе казачества	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)	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)	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)	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)	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-19; 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-19; ПК-22
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-7
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-8
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-4; ОК-5
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-9
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-22
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6
ФТД.В.08	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
ФТД.В.09	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	ПК-1; ПК-19
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	ПК-1; ПК-19