

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)"
Московский областной казачий институт технологий и управления
(филиал)



Проректор по
учебно-
методической
работе

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План утвержден Ученым советом Университета

Протокол № 6 от 24.02.2022

19.03.03

по программе бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4г

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере технологической комплексной переработки мясного и молочного сырья)	
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

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

Гаверилина О.И./

Начальник отдела контроля качества ОП

Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП

Вареник О.Н./

Директор филиала

Селишвили Е.Н./

План Учебный план бакалавриата 'Во-190303-ТММСо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология производства продуктов из мясного и молочного

		Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов												
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)						191	191		7204	7204	4434	1042	704	1226	1462	1942	828	32	28
Обязательная часть						139	139		5332	5332	3222	722	416	1050	1034	1507	603	32	12
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	2234	11111 22224 555	4	48	48		1728	1728	892	290		418	184	719	117		
+	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	2			4	4	36	144	144	108	32		16	60	9	27		
+	Б1.О.01.02	Философия	4			4	4	36	144	144	48	32		16		69	27		
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		2		2	2	36	72	72	32	16		16		40			
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		7	7	36	252	252	144			144		81	27		
+	Б1.О.01.05	Правоведение		2		2	2	36	72	72	32	16		16		40			
+	Б1.О.01.06	Духовно-нравственное воспитание		2		3	3	36	108	108	32	16		16		76			
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	36	108	108	106	16		16	74	2			
+	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство		4		3	3	36	108	108	78	16		32	30	30			
+	Б1.О.01.09	Психология		5		3	3	36	108	108	32	16		16		76			
+	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	36	18		18		36			
+	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности		5		3	3	36	108	108	32	16		16		76			
+	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности		1		2	2	36	72	72	52	16		16	20	20			
+	Б1.О.01.13	Экономика			4	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
+	Б1.О.01.14	Менеджмент		5		2	2	36	72	72	32	16		16		40			
+	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	36	180	180	80	48		32		64	36		
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций		6	123	10	10		360	360	160	64	96		200		32	12	
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			12	5	5	36	180	180	80	32	48		100				4
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	36	108	108	48	16	32		60				4
+	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	36	72	72	32	16	16		40		32		4
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	11122 33344 5556	3455	23456 66	81	81		2916	2916	2098	368	320	560	850	332	486		
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	36	576	576	346	64		192	90	95	135		
+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	36	432	432	260	48	48	48	116	73	99		
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	36	216	216	144			144		72			
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	106	16	48		42	2	36		
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	6	6	36	216	216	172	32	48		92	17	27		
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	36	216	216	180	32	64		84	9	27		
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	36	108	108	102	16		32	54	6			
+	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия			4	4	4	36	144	144	142	32	32		78	2			
+	Б1.О.03.09	Пищевая химия	5			4	4	36	144	144	96	16	16	16	48	3	45		
+	Б1.О.03.10	Микробиология		5		3	3	36	108	108	104	16	32		56	4			
+	Б1.О.03.11	Биохимия	5			4	4	36	144	144	96	16	32		48	3	45		
+	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств			5	3	3	36	108	108	104	16		32	56	4			
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			6	2	2	36	72	72	68	16		32	20	4			

План Учебный план бакалавриата 'Во-190303-ТММСо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология производства продуктов из мясного и молочного

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3						Семестр 4											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
25	954	146	80	190	232	198	108	29	1098	160	64	204	202	351	117	27	1026	128	144	156	208	264	126	27	1026	144	96	188	202	279	117
25	954	146	80	190	232	198	108	29	1098	160	64	204	202	351	117	24	918	96	112	156	168	260	126	23	882	128	64	188	138	274	90
11	396	82		114	94	106		16	576	96		128	60	229	63	3	108			48		33	27	10	360	64		80	30	159	27
								4	144	32		16	60	9	27																
																								4	144	32		16		69	27
								2	72	16		16		40																	
2	72			48		24		2	72			48		24		3	108			48		33	27								
								2	72	16		16		40																	
								3	108	16		16		76																	
3	108	16		16	74	2																									
																								3	108	16		32	30	30	
2	72	18		18		36																									
2	72	16		16	20	20																		3	108	16		32		60	
2	72	32		16		24		3	108	16		16		40	36																
2	72	16	16			40		3	108	16	32			60		3	108	16	32			60									
2	72	16	16			40		3	108	16	32			60																	
																3	108	16	32			60									
12	432	48	64	64	138	10	108	10	360	48	32	64	142	20	54	18	648	80	80	96	168	125	99	13	468	64	64	96	108	73	63
4	144	16		48	40	4	36	4	144	16		48	50	3	27	4	144	16		48		44	36	4	144	16		48		44	36
4	144	16	16	16	56	4	36	4	144	16	16	16	60	9	27	4	144	16	16	16		60	36								
																								2	72			48		24	
4	144	16	48		42	2	36																								
								2	72	16	16		32	8		4	144	16	32		60	9	27								
																3	108	16	32		54	6		3	108	16	32		30	3	27
																3	108	16		32	54	6									
																								4	144	32	32		78	2	

План Учебный план бакалавриата 'Во-190303-ТММСо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология производства продуктов из мясного и молочного

				Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов												
Считать в плане	Индекс	Наименование		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот	
+	Б1.О.03.14	Научные основы технологических процессов производства продукции животного происхождения		5			3	3	36	108	108	48	16		32		24	36			
+	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств		6			3	3	36	108	108	68	16		16	36	4	36			
+	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности				6	2	2	36	72	72	62	16		16	30	10				
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту				123456				328	328	72			72		256				
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль				123456				328	328	72			72		256				
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль				123456				328	328	72			72		256				
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль				123456				328	328	72			72		256				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							52	52		1872	1872	1212	320	288	176	428	435	225		16	
+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности		466777	37	56777	45	45		1620	1620	1064	272	224	176	392	331	225		16	
+	Б1.В.01.01	Проектирование				56	4	4	36	144	144	64			64		80				
+	Б1.В.01.02	Основное и вторичное сырье животного происхождения			3		3	3	36	108	108	104	32	32		40	4				
+	Б1.В.01.03	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		4			4	4	36	144	144	112	16	32		64	5	27		4	
+	Б1.В.01.04	Технология мяса и мясных продуктов		67			8	8	36	288	288	208	64	64		80	8	72		4	
+	Б1.В.01.05	Технология молока и молочных продуктов		67			8	8	36	288	288	208	64	64		80	8	72		4	
+	Б1.В.01.06	Технологическое оборудования мясной отрасли				7	4	4	36	144	144	112	16		32	64	32				
+	Б1.В.01.07	Технологическое оборудование молочной отрасли				7	4	4	36	144	144	112	16		32	64	32				
+	Б1.В.01.08	Основы автоматизации технологических процессов				7	3	3	36	108	108	48	16	32			60				
+	Б1.В.01.09	Проектирование предприятий отрасли		7			5	5	36	180	180	64	32		32		62	54		4	
+	Б1.В.01.10	Производственный учет на предприятиях отрасли			7		2	2	36	72	72	32	16		16		40				
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)				6	4	4		144	144	100	32	32		36	44				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения				6	4	4	36	144	144	100	32	32		36	44				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Санитария и гигиена на предприятиях отрасли				6	4	4	36	144	144	100	32	32		36	44				
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)				7	3	3		108	108	48	16	32			60				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технохимический контроль продуктов животного происхождения				7	3	3	36	108	108	48	16	32			60				
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и средства контроля качества продуктов животного происхождения				7	3	3	36	108	108	48	16	32			60				
Блок 2.Практика							34	34		1224	1224	8				8	1216			1224	
Обязательная часть							18	18		648	648	6					6	642			648
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика				2	6	6	36	216	216	2			2	214				216	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика				4	6	6	36	216	216	2			2	214				216	
+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика				6	6	6	36	216	216	2			2	214				216	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							16	16		576	576	2				2	574			576	
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика				8	16	16	36	576	576	2			2	574				576	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							15	15		540	540	10				10	530			36	

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
3	108	16		32		24	36																								
								3	108	16		16	36	4	36																
								2	72	16		16	30	10																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
2	72			32		40		14	504	96	96	32	116	92	72	29	1044	176	128	112	208	294	126								
2	72			32		40		10	360	64	64	32	80	48	72	26	936	160	96	112	208	234	126								
2	72			32		40		2	72			32		40																	
								4	144	32	32		40	4	36	4	144	32	32		40	4	36								
								4	144	32	32		40	4	36	4	144	32	32		40	4	36								
																4	144	16		32	64	32									
																4	144	16		32	64	32									
																3	108	16	32			60									
																5	180	32		32		62	54								
																2	72	16		16		40									
								4	144	32	32		36	44																	
								4	144	32	32		36	44																	
								4	144	32	32		36	44																	
																3	108	16	32			60									
																3	108	16	32			60									
																3	108	16	32			60									
								6	216				2	214										16	576				2	574	
								6	216				2	214																	
								6	216				2	214																	
																								16	576				2	574	
																								16	576				2	574	
																								15	540				10	530	

План Учебный план бакалавриата 'Во-190303-ТММСо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология производства продуктов из мясного и молочного

		Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов												
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот
+	БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	36	540	540	10				10	530			36
ФТД. Факультативы						10	10		360	360	168	20		148		192			
+	ФТД.01	Введение в профессию			1	2	2	36	72	72	24	12		12		48			
+	ФТД.02	Модуль казачьей подготовки		12223 334		8	8		288	288	144	8		136		144			
+	ФТД.02.01	Строевая подготовка		1234		4	4	36	144	144	64			64		80			
+	ФТД.02.02	Основы православия		2		1	1	36	36	36	8	8				28			
+	ФТД.02.03	Культура казачества		23		2	2	36	72	72	48			48		24			
+	ФТД.02.04	Старославянский язык		3		1	1	36	36	36	24			24		12			

План Учебный план бакалавриата 'Во-190303-ТММСо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология производства продуктов из мясного и молочного

Курс 1														Курс 2																	
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
3	108	12		28		68		3	108	8		40		60		3	108			64		44		1	36			16		20	
2	72	12		12		48																									
1	36			16		20		3	108	8		40		60		3	108			64		44		1	36			16		20	
1	36			16		20		1	36			16		20		1	36			16		20		1	36			16		20	
								1	36	8				28																	
								1	36			24		12		1	36			24		12									
																1	36			24		12									

План Учебный план бакалавриата 'Во-190303-ТММСо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология производства продуктов из мясного и молочного

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
																								15	540					10	530