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)"

Липецкий казачий институт технологий и управления (филиал)

План одобрен Ученым советом Университета

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по учебнометодической работе YTBEPKAAKO
OIJVAGO
Wiyooga HB

Протокол № 01 от 30.08.2021

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

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

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

СОГЛАСОВАНО

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

Паврилина О.И./

2018

№ 199 от 12.03.2015

Начальник отдела контроля качества ОП

Год начала подготовки (по учебному плану)
Образовательный стандарт (ФГОС)

/ Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП

// Вареник О.Н./

Директор филиала

Покидов М.Г.,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 030142c4003eaec6be480117428821d94c Владжность: Проректор по УМР Лействителен с 16.02.2022 по 16.02.2023

	T-	Форма контроля	3.e.			Mro	го акад.часов			1		Kypc 1					Kypc 2					Kypc 3				Kyp	e 4		1		No.	mc E	
Считать в Индекс	Наименование	Экза зачет с экспе	р	Часов Экспер взе тное	По		аб Пр	CPT CP Kon	т Элект	3.e.	Итого Лек Л		СРП СР	Контро	з.е. Итого	Лек		СРП	СР Контро	3.e.	Итого Ле		СРП СР	Контро	3.e. V			п ср К	онтро з.е. и	1 того Ле	ек Лаб	Πρ CI	РП СР Контро
Блок 1.Дисциплины (чодули)	201	201	7564	7564	488 156 15		6702 374	4		1800 44 2				48 1728				1524 94			6 46 30	1816	92			34	1528			8 4		240 16
Базовая часть + 51.5.01	Обшекультурный модуль	96 122 11112 112 35				216 80 5 86 34	8 78 52	3375 193 1103 71			1800 44 2 684 20	18 44			34 1224 10 360		24 26 14		1076 74 312 26					29 12	-+							-	+
+ 51.5.01.01	История	1 1 5	5	36 180			6	157 13			180 4	6		7 13																			+
+ 61.5.01.02 + 61.5.01.03	История казачества Правоведение	1 2				6 2	4 2	62 4 64 4			72 2 72 2	4 2		4																			
+ 61.6.01.04	Физическая культура и спорт	1 2	2	36 72	72			58 4		2	72 10		58	4																			
+ 51.5.01.05 + 51.5.01.06	Русский язык и культура речи			36 72 36 108			4 2	62 4 93 9		2	72 2	4	62	. 4	3 108	4	2		93 9														
+ 51.5.01.07	Философия Психология	3 2	2	36 72	72	4 2	2	64 4									2				72 2	2 2	64	4									
+ 51.5.01.08	Экономика Духовно-нравственные основы и культура	2 2	2	36 72	72	4 2	2	64 4							2 72		2		64 4														
+ 51.5.01.09 + 51.5.01.10	российского казачества Роль казачества в формировании и развитии	3 2	_	36 72 36 72		4 2	2	64 4	_						2 72	2	2		64 4	2	72 2) 2	64	4									+
+ 51.5.01.10	российской государственности Безопасность жизнедеятельности			36 72 36 72		4 2	2	64 4	_												72 2		64	1 .								\vdash	+
+ 61.6.01.12	Иностранный язык			36 324			24	287 13		6		16			3 108		8		91 9														
+ 51.5.02 + 51.5.02.01	Фундаментальный модуль Математика	11122 1 2 26 12 1 12		936 36 432		56 20 1 24 12	18 18	827 53 386 22			576 12 : 288 8	8 8			10 360 4 144				314 22 127 9		_				-+							-	+
+ 61.6.02.02	Физика	11 8	8	36 288	288	16 4 1	2	254 18				2	254	4 18																			
+ 61.5.02.03 + 61.5.02.04	Инженерная и компьютерная графика Информационные технологии в профессиональной	2 3		36 108 36 108		8 2 6	6	96 4 91 9							3 108 3 108		6	_	96 4 91 9														+
+ 61.6.03	деятельности Модуль "Предпринимательство"	12 3 6				14 6	8	190 12		2	72 2	4	62		2 72		2		64 4	2	72 2	2 2	64	4									+
+ 51.5.03.01 + 51.5.03.02	Основы предпринимательства	1 2	2	36 72 36 72	72	6 2	4 2	62 4 64 4		2	72 2	4	62	4	2 72	2	2		64 4														
+ 61.5.03.02	Менеджмент Экономика отраслей пищевой промышленности	3 2	2	36 72	72	4 2	2	64 4							2 /2	2	- 2		64 4	2	72 2	2 2		4									+
+ 51.5.04 + 51.5.04.01	Общепрофессиональный модуль	11223 1 2 29				58 18 4 10 4 6		933 53 125 9			468 10 : 144 4			0 22 5 9	12 432	6	18		386 22	4	144 2	2 6	127	9									
+ 51.5.04.01 + 51.5.04.02	Неорганическая химия Органическая химия	1 4 2 1 7		36 144 36 252				125 9 225 13			108 2		125 98		4 144	2	6	Ш	127 9													世	$\pm \pm \pm$
+ 51.5.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1 6	6	36 216	216	10 4 6	5	197 9	_	6	216 4	5	197			Ш		Ш						ш								$oxed{oxed}$	$\perp \! \! \perp \! \! \! \! \! \perp$
+ 51.5.04.04 + 51.5.04.05	Физическая и коллоидная химия Биохимия	2 4		36 144 36 144				132 4 127 9		+		+	_		4 144 4 144				132 4 127 9					\vdash	-+	-		++				++	+
+ 51.5.04.06	Микробиология	3 4		36 144	144	8 2 6	5	127 9													144 2			9									
+ 61.5.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	3	1			2 2		322 4	_	\sqcup								\sqcup			328		322			\perp						$\perp \perp$	444
	Учебно-тренировочный модуль Специально-тренировочный модуль	3 3	-			2 2 2		322 4 322 4		++				+		\vdash		++			328 2 328 2		322 322	4	-+	+			+	-	-	++	+
	Секционно-спортивный модуль	3	1,	328	328	2 2		322 4								10			440		328 2		322	4		1728 34 50	24	45		200		20	1,4
+ Б1.B.01	Проектирование	222244 5 14	105 14	3780 36 504			00 96 28	3327 18: 448 28							14 504 4 144	10	6 20 8		448 20 128 8			4 40 22		63			8	1528 128	8 2		8 4	4	240 16 64 4
+ 61.8.02		33344 23334 2344 59	59	2124	2124	154 50 7	72 32	1867 10							8 288	10	6 8		256 8	22	792 2	0 32 6					18	920					
+ 61.8.02.01	Технологическое оборудование продуктов животного происхождения	4 5	5	36 180	180	8 2 2	2 4	168 4																	5	180 2 2	4	168	4				
+ 61.8.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	4 4		-	_	14 2 6	6 6	121 9																	4	144 2 6	6	121	9				
+ 61.8.02.03	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	2 4				16 8	8	124 4	_						4 144	8	8		124 4													<u> </u>	!
+ 51.B.02.04 + 51.B.02.05	Технология мяса и мясных продуктов Технология молока и молочных продуктов	3 3 8 4 4 8		36 288 36 288	288		2	249 13 257 13	_											8	288 8	18	249	13	8	288 6 12		257	13				+
+ 61.8.02.06	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения	4 2	2	36 72	72	6 2 4	4	62 4																	2	72 2 4		62	4				
+ 61.8.02.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	3 3	3	36 108	108	8 2 2	2 4	96 4												3	108 2	2 4	96	4									
+ 61.8.02.08	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3 3	3	36 108	108	8 2 6	5	91 9												3	108 2	? 6	91	9									
+ 61.8.02.09	Современные физико-химические методы анализа и контроль качества продуктов питания из сырья	4 3	3	36 108	108	10 4 6	5	89 9																	3	108 4 6		89	9				
+ 61.8.02.10	животного происхождения Пищевая химия	3 4		36 144				127 9												4	144 4	1 4	127	9									
+ 61.8.02.11 + 61.8.02.12	Введение в технологии продуктов питания Процессы и аппараты пищевых производств	2 4		36 144 36 144			4 4	132 4 125 9							4 144	2	6		132 4						4	144 2 4	4	125	9			\vdash	+
	Прикладная механика	3 2	2	36 72	72	4 2	2	64 4													72 2			4									
+ 51.8.02.14 + 51.8.02.15	Электротехника и электроника Бережливое производство			36 72 36 108			4	64 4 98 4												2	72 2	2 2	64	4		108 2	4	98	4				+
+ 61.8.Д8.01	Дисциплины по выбору Иностранный язык в профессиональной	23 3 6	6	216	216	12	12	192 12	_						2 72		4		64 4		144	8		8									
+ Б1.В.ДВ.01.01	иностранный язык в профессиональной деятельности Деловой иностранный язык	23 3 6 23 3 6		36 216 36 216		12	12	192 12 192 12	_						2 72		4		64 4 64 4		144	8	128	8									
+ Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	23 3 6 3 5					8	164 4							2 /2		4		04 4			\$ 8		4									+
+ 61.8.Д8.02.01	Стандартизация, сертификация и метрология Международные стандарты агропромышленного	3 5		36 180			B B	164 4 164 4													180 4 180 4		164 164	4									+
	комплекса Дисциплины по выбору	3 5 4 4				12 4 8	8	154 4		-										5	180 4	8	164		4	144 4	8	128	4				+
+ Б1.В.ДВ.03.01	Основы научных исследований	4 4	4	36 144	144	12 4	8	128 4																	4	144 4	8	128	4				
+ Б1.В.ДВ.04	Физиология питания Дисциплины по выбору	4 4	4 5	36 144 180		12 4 1	8	128 4 159 9		+						\vdash		++		\vdash						144 4 180 4 8	8	128 159				++	+
+ Б1.В.ДВ.04.01	Пищевая микробиология	4 5	5	36 180				159 9																	5	180 4 8 180 4 8		159					
+ Б1.В.ДВ.05	Санитария и гигиена питания Дисциплины по выбору	4 5		144	144	12 4 8 12 4 8		159 9 123 9												ш					4	144 4 8		159 123	9			ШT	土世
+ Б1.В.ДВ.05.01	Технология продуктов специального назначения Структуры пишевых систем	4 4		36 144	144		8	123 9 123 9						\blacksquare				\vdash							4	144 4 8 144 4 8		123 123		_		\vdash	+
+ Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	5 3	3	108	108	10 4	6	94 4																	2	72 2		70	1	36		6	24 4
+ Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли Материальный учет переработки сырья			36 108 36 108			6	94 4 94 4	_	+	-			+		\vdash		\vdash		H		+				72 2 72 2		70 70		36 2	_	6	24 4 24 4
+ Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору						6	58 4																	2			70	2	72	4	6	58 4
+ Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование Взаимодействие упаковочных полимерных	5 2		36 72			6	58 4		+				+		\vdash		++			-			\vdash	-	-		+			4	6	58 4
	материалов с продуктами питания Дисциплины по выбору	5 2 5 3		36 72 108			6 4 4	58 4 94 4		++		+	-	+	_	\vdash	_	\vdash		\vdash	+			\vdash	+	+	-	++		72 4	2 4	6 4	58 4 94 4
+ Б1.В.ДВ.08.01	Продовольственная безопасность	5 3	3	36 108	108	10 2 4	4 4	94 4																					3	108	2 4	4	94 4
- Б1.В.ДВ.08.02 Блок 2.Практики	Основы утилизации пищевых отходов		30		108 1080	10 2 4	4 4	94 4 8 1056 16		+ +	-		-		6 216		-	2	210 4	6	216		2 210	4	6	216	2	210	3 4 12				94 4 2 426 4
Вариативная часть	Description for population of		30		1080			8 1056 16							6 216				210 4				2 210						4 12				2 426 4
+ 62.B.01(Y)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-	2 6	6	36 216	216	2		2 210 4							6 216			2	210 4														
	первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений		-						_	+	-			+	_	\vdash		$\vdash \vdash$			_			\vdash	_	-			-	_	_	-	+
+ 62.B.02(П)	и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	34 12	12	36 432	432	4		4 420 8												6	216		2 210	4	6	216	2	210	4				
+ 52.B.03(Π _β)	Преддипломная практика	5 12			432			2 426 4																	_				12				2 426 4
Блок 3.Государственн Базовая часть	ая итоговая аттестация	9	9		324 324			10 26 10 26	-	++				+		\vdash		++			-			\vdash	-+	+			9		-		10 26 10 26
+ 53.5.01(A)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и	9				10		10 26																						324			10 26
ФТД.Факультативы	процедуру зашиты	16				50 12	38		12	7	252 4	24	196	6 28	-		-	+		7	252 4	1 12	214	22	2	72 4	2	58	8			++	++
Вариативная часть		16	16	576	576	50 12	38	468 58	12	7	252 4	24	196	6 28							252 4		214	22	2	72 4	2	58					
	Основы православного вероучения Основы медицинских знаний	1 1		36 36 36 72			8	28 4 56 8		2	36 4 72	8		8 8	-			+			-+			\vdash	-+	+		++	+		_	++	++
+ ФТД.В.03	Основы строевой подготовки	11 2	2	36 72	72	8	8	56 8		2	72	8	56	8											=								
+ ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	11 2	2	36 72	72	8	8	56 8	1	2	/2	8	56	8	1	1 1	1	1 1	- 1	1 1	- 1	1 1		1 1	- 1	1 1 1	1	1 1	1 1	1	- 1	1 1	1 1 1

+	ФТД.Е	В.05 Старославянский язык		3	1	1	36	36	36	4		4	28	4							1	36		4	28	4							
+	ФТД.Е	В.06 Современные стандарты качества (маркировка)		4	1	1	36	36	36	4	2	2	28	4													1	36 2 2	28	4			
+	ФТД.Е	Повышение уровня правосознания граждан и в.07 популяризации антикоррупционных стандартов поведения		4	1	1	36	36	36	2	2		30	4													1	36 2	30	4			
+	ФТД.Е	B.08 Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	3		3	3	36	108	108	6	2	4	93	9	<u>6</u>						3	108	3 2	4	93	9							
+	ФТД.Е	В.09 Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	3		3	3	36	108	108	6	2	4	93	9	<u>6</u>						3	108	3 2	4	93	9							