

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)"
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

План утвержден Ученым советом Университета

Протокол № 11 от 25.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебно-
методической
работе



Столяковский М.Ю.

25 мая 2023 г.

19.03.03

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: Заочная форма


Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере технологий 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  / Гаврилина О.И./

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

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

Директор филиала  / Нечушкин А.Ю./

Руководитель ОПОП  / Назаренко С.А./

Учебный план_190303_Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья_ЗФО_2022 г.п.

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов								Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тные	Факт	Экспер тные	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	
Блок 1. Дисциплины (модули)																				
Обязательная часть																				
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	1122	111111112333	2	48	48	1728	1728	108	108	1528	92	27	13	8				
+	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	1			4	4	144	144	6	6	129	9	4						
+	Б1.О.01.02	Философия	2			4	4	144	144	8	8	127	9		4					
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		7	7	252	252	24	24	211	17			4	3			
+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.О.01.06	Религиоведение		1		3	3	108	108	4	4	100	4			3				
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	108	108	6	6	98	4			3				
+	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство		2		3	3	108	108	6	6	98	4			3				
+	Б1.О.01.09	Психология		3		3	3	108	108	6	6	98	4				3			
+	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	10	10	58	4			2				
+	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	108	108	6	6	98	4				3			
+	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности		1		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.О.01.13	Экономика			2	3	3	108	108	6	6	98	4			3				
+	Б1.О.01.14	Менеджмент		3		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	180	180	10	10	157	13			5				
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций		3		112	10	360	360	22	22	322	16			5	3	2		
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий				11	5	180	180	10	10	162	8			2	5			
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности				2	3	108	108	6	6	98	4			2		3		
+	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		3		2	2	72	72	6	6	62	4			2		2		
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	111112222334	22233	1233333	81	81	2916	2916	342	196	2409	165	22	30	26		3		
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	576	576	32	32	508	36			8	8			
+	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	432	432	24	24	381	27			8	4			
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	24	24	180	12			2	4			
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия		1		4	4	144	144	46	10	89	9			4				
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2	1	6	6	216	216	48	18	155	13			2	4			
+	Б1.О.03.06	Органическая химия		2	2	6	6	216	216	100	20	103	13				6			
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	108	108	6	6	98	4				3			
+	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	144	144	8	8	132	4					4		
+	Б1.О.03.09	Пищевая химия		3		4	4	144	144	8	8	127	9					4		
+	Б1.О.03.10	Микробиология		3		3	3	108	108	6	6	98	4					3		
+	Б1.О.03.11	Биохимия		3		4	4	144	144	6	6	129	9					4		
+	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств			3	3	3	108	108	10	10	94	4					3		
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	72	72	8	8	60	4					2		
+	Б1.О.03.14	Научные основы технологических процессов производства продукции животного происхождения		2		3	3	108	108	6	6	98	4				3			
+	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств		4		3	3	108	108	6	6	93	9					3		
+	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности			3	2	2	72	72	4	4	64	4					2		
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		3				328	328	2	2	322	4							
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль			3			328	328	2	2	322	4							
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль			3			328	328	2	2	322	4							
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль			3			328	328	2	2	322	4							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																				
+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	344444	34	44444	45	45	1620	1620	290	110	1248	82	8			7	45		
+	Б1.В.01.01	Проектирование			44	4	4	144	144	8	8	128	8				7	38		
+	Б1.В.01.02	Основное и вторичное сырье животного происхождения		3		3	3	108	108	50	10	54	4					4		
+	Б1.В.01.03	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		3		4	4	144	144	62	12	73	9				3			
+	Б1.В.01.04	Технология мяса и мясных продуктов		44		8	8	288	288	60	20	210	18					8		
+	Б1.В.01.05	Технология молока и молочных продуктов		44		8	8	288	288	60	20	210	18					8		
+	Б1.В.01.06	Технологическое оборудование мясной отрасли			4	4	4	144	144	20	10	120	4					4		
+	Б1.В.01.07	Технологическое оборудование молочной отрасли			4	4	4	144	144	10	10	130	4					4		
+	Б1.В.01.08	Основы автоматизации технологических процессов			4	3	3	108	108	6	6	98	4					3		
+	Б1.В.01.09	Проектирование предприятий отрасли		4		5	5	180	180	10	10	161	9			2		5		
+	Б1.В.01.10	Производственный учет на предприятиях отрасли		4		2	2	72	72	4	4	64	4					2		
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)			4	4	4	144	144	8	8	132	4					4		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения			4	4	4	144	144	8	8	132	4					4		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Санитария и гигиена на предприятиях отрасли			4	4	4	144	144	8	8	132	4					4		
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)			4	3	3	108	108	8	8	96	4					3		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологический контроль продуктов животного происхождения			4	3	3	108	108	8	8	96	4					3		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и средства контроля качества продуктов животного происхождения			4	3	3	108	108	8	8	96	4					3		
Блок 2. Практика																				
Обязательная часть																				
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	216	216	2	2	210	4			6	6	6		
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	216	216	2	2	210	4			6				
+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			4	6	6	216	216	2	2	210	4			6		6		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																				
+	Б2.В.01(Па)	Преддипломная практика			5	16	16	576	576	2	2	570	4			522		16		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																				
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	540	540	10	10	530	36					15		
ФТД. Факультативы																				
+	ФТД.01	Введение в профессию		1		1	1	36	36	4	4	28	4			1				
+	ФТД.02	Модуль казачьей подготовки		11112222		8	8	288	288	32	32	224	32			4	4			
+	ФТД.02.01	Строевая подготовка		1122		4	4	144	144	16	16	112	16			2	2			
+	ФТД.02.02	Основы православия			1	1	1	36	36	4	4	28	4			1				
+	ФТД.02.03	Культура казачества			12	2	2	72	72	8	8	56	8			1	1			
+	ФТД.02.04	Старославянский язык			2	1	1	36	36	4	4	28	4			1				