

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет»

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 25.02.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Емельянов С.Г.

2020 г.

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) "Технология производства мясных и молочных продуктов"

Кафедра: Товароведения, технологии и экспертизы товаров

Факультет: государственного управления и международных отношений

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе / Локтионова О.Г./

Начальник УМУ / Протасов В.В./

Декан / Минакова И.В./

Зав. кафедрой / Пьяникова Э.А./

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Юго-Западный государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 25.02.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Емельянов С.Г.
" " _____ 20__ г.

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) "Технология производства мясных и молочных продуктов"

Кафедра: Товароведения, технологии и экспертизы товаров

Факультет: государственного управления и международных отношений

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / Локтионова О.Г./

Начальник УМУ _____ / Протасов В.В./

Декан _____ / Минакова И.В./

Зав. кафедрой _____ / Пьяникова Э.А./

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2020 года.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
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; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.Б.01	История	ОК-2; ОК-6
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5; ПК-3
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	ОК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-8; ПК-22
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	ОК-3; ОК-7; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-23
Б1.Б.06	Математика	ОК-7; ПК-25
Б1.Б.07	Информатика	ОПК-1; ПК-13; ПК-25
Б1.Б.08	Физика	ОК-7; ПК-26
Б1.Б.09	Органическая химия	ОК-7; ПК-26
Б1.Б.10	Биология	ОК-7; ПК-26
Б1.Б.11	Биохимия	ОК-7; ПК-26
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОК-7; ПК-26
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4; ПК-21; ПК-22
Б1.Б.14	Общая микробиология и микробиология	ОК-7; ПК-9
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-17
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.17	Общая технология отрасли	ОК-9; ОПК-2; ПК-2; ПК-12; ПК-14; ПК-24; ПК-27; ПК-28
Б1.Б.18	Теплоэнергоснабжение предприятий	ОК-9; ПК-2; ПК-10
Б1.Б.19	Реология	ОК-7; ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-26
Б1.Б.20	Процессы и аппараты	ОПК-4; ПК-2; ПК-10; ПК-11
Б1.Б.21	Автоматизированные системы управления	ОПК-4; ПК-10; ПК-18; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.В.01	Социология	ОК-2; ОК-6; ОК-7; ПК-26
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-6; ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	История науки и техники	ОК-6; ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	История развития пищевой промышленности в России	ОК-6; ПК-3
Б1.В.02	Правоведение	ОК-4; ПК-28
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-3; ПК-27; ПК-28
Б1.В.ДВ.02.01	Патентоведение	ПК-3; ПК-27; ПК-28

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2020 года.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.02.02	Защита интеллектуальной собственности	ПК-3; ПК-27; ПК-28
Б1.В.03	Основы общей и неорганической химии	ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОК-5; ОК-6; ПК-18; ПК-22; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.01	Психология управления коллективом	ОК-5; ОК-6; ПК-18; ПК-22; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.02	Психология	ОК-5; ОК-6; ПК-18; ПК-22; ПК-24
Б1.В.04	Дисперсные пищевые системы	ПК-26
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-5; ОК-6; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.01	Русский язык и культура речи	ОК-5; ОК-6; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.02	Культура речи и деловое общение	ОК-5; ОК-6; ПК-3
Б1.В.05	Экология	ПК-9; ПК-21
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-9; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.01	Биоэлементы и другие микронутриенты	ПК-9; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.02	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	ПК-9; ПК-20
Б1.В.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-26
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.01	Технология мясной и молочной продукции	ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства и переработки продукции животноводства	ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-20
Б1.В.07	Введение в технологию пищевого производства	ОК-9; ОК-1; ПК-12; ПК-24
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-2; ОПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.01	Технологическое оборудование пищевого производства	ОПК-2; ОПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.02	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	ОПК-2; ОПК-4; ПК-10
Б1.В.08	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ОПК-2; ПК-13
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	ОПК-2; ПК-13
Б1.В.ДВ.08.02	Технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов	ОПК-2; ПК-13
Б1.В.09	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	ОПК-3; ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ОПК-2; ПК-9; ПК-13; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.09.01	Научные основы применения холода в производстве	ОПК-2; ПК-9; ПК-13; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.09.02	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания	ОПК-2; ПК-9; ПК-13; ПК-26; ПК-27
Б1.В.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-26

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2020 года.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевая биохимия	ПК-26
Б1.В.ДВ.10.02	Физиология питания	ПК-26
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	ОПК-3; ПК-7
Б1.В.12	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-3
Б1.В.13	Прикладная механика	ОПК-2; ОПК-4; ПК-2
Б1.В.14	Технология приготовления пищи	ПК-1; ПК-12
Б1.В.15	Электротехника и электроника	ОПК-2; ОПК-4; ПК-2
Б1.В.16	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	ПК-22; ПК-24
Б1.В.17	Продовольственная безопасность	ПК-5; ПК-9
Б2	Практики	ОПК-1; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-24
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	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-19; ПК-21; ПК-22; ПК-24; ПК-26
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-17; ПК-20; ПК-22; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
ФТД	Факультативы	
ФТД		
ФКиС	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
ФКиС		ОК-8
ФКиС.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	ОК-8

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2020 года.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	ОК-8
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	ОК-8
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	ОК-8

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2020 года.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
				Мин.	Макс.	Факт													
Итого (с факультативами)				231	249	240	60	28.5	31.5	60	28	32	60	27	33	60	28.5	31.5	
Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	60	28.5	31.5	60	28	32	60	27	33	60	28.5	31.5	
Дисциплины (модули)	45%	55%	31.6%	207	213	213	57	28.5	28.5	57	28	29	54	27	27	45	28.5	16.5	
Базовая часть				90	120	96	33	13.5	19.5	22	14	8	30	12	18	11	8	3	
Вариативная часть				93	117	117	24	15	9	35	14	21	24	15	9	34	20.5	13.5	
Практики	0%	100%	0%	18	27	18	3		3	3		3	6		6	6		6	
Вариативная часть				18	27	18	3		3	3		3	6		6	6		6	
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Базовая часть				6	9	9										9		9	
Факультативы																			
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	0%	0%	0%																
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					51.6	-	50.3	53	-	51.2	54	-	51.2	51.3	-	49.3	54	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					46	-	36	48	-	54	48	-	36	45	-	45	54	
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
Контактная работа в период ТО (акад. час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					24.2	-	24.8	23.3	-	25.9	23.4	-	24.8	24.2	-	23	24.1	
	элективные дисциплины по физ.к.					1.2	-		4	-	1.9	1.1	-	1	1.2	-			
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3360.1	-	471.1	419	-	491.15	419.9	-	470.9	434.9	-	436.4	216.75	
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					164.4	-		72	-	36.1	18.1	-	18.1	20.1	-			
	Блок Б2					86	-		24	-		24	-		24	-		14	
	Блок Б3					13	-			-			-			-		13	
	Блок ФТД						-			-			-			-			
	Блок ФКиС					164.4	-		72	-	36.1	18.1	-	18.1	20.1	-			
	Итого по всем блокам					3623.5	-	471.1	515	-	527.25	462	-	489	479	-	436.4	243.75	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	2	4		7	3	4	4	2	2	5	2	3
	ЗАЧЕТ (За)						12	8	4		10	7	3	12	6	6	9	6	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1		1		1	1		1	2		2
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)																1	1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)										2	1	1				1		1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных								37.21%										
	в интерактивной форме								25.3%										

Утверждено

Ученым советом факультета

Протокол № 15 от 23.06 2020 г.

Приложение к учебному плану

подготовки бакалавров

специалистов среднего звена, бакалавров, специалистов, магистров

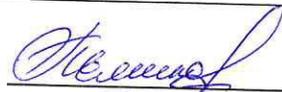
направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль/магистерская программа) Технология производства мясных и молочных продуктов

Факультативные дисциплины

№ п/п	Наименование дисциплины	Распределение зачетов по семестрам	Индексы компетенций	Всего, ЗЕ	Часов					Распределение по курсам и семестрам, часов в неделю																	
					Всего по учебному плану	из них				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс									
						лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10								
1	Основы производства продукции растениеводства	1	ПК-1, ПК-5	3	108	18	36		54	3																	
	Основы производства продукции животноводства	1	ПК-1, ПК-5	3	108	18	18	18	54	3																	
3	Оценка конкурентоспособности товаров	7	ПК-14, ПК-20	2	72	18	18		36																		
Итого				8	288	54	72	18	144																		

Зав кафедрой


подпись

Пьяникова Э.А.
Фамилия И.О.

Декан факультета


подпись

Минаикова И.В.
Фамилия И.О.