Приказ 17

Утверждено

Ученым советом ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"

протокол № 3 от 30.04.2019

Ректор М.Н. Шаецов

Министерство образования и науки Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль: **Технология молока и молочных продуктов**

Программа академического бакалавриата

Форма обучения: **Очная**

Квалификация: **бакалавр**

Срок обучения: **4** года

3. План учебного процесса

Индекс по ФГОС	Наименование циклов и дисциплин	Распределение по семестрам: экзамены	зачеты	Курс. работы (проекты)	Трудоемкость в зачетных единицах	Трудоемкость в часах: Всего	Контактная работа (аудиторные занятия): Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия	Практические и сем. занятия	Экзамены	Практика, нед.	Самостоятельная работа	Распределение по курсам и семестрам: 1 курс, 1 сем	1 курс, 2 сем	2 курс, 3 сем	2 курс, 4 сем	3 курс, 5 сем	3 курс, 6 сем	4 курс, 7 сем	4 курс, 8 сем	5 курс, 9 сем	5 курс, 10 сем
														Количество недель в семестре									
														18	18	18	16	16	16	16	9		
Б.1	**Дисциплины (модули)**				**207**	**7452**	**2548**	**974**	**844**	**730**	**1152**		**3752**										
	Базовая часть				**102**	**3672**	**1438**	**568**	**422**	**448**	**504**		**1730**										
Б.1.1	Философия	1			3	108	36	14		22	36		36	2									
Б.1.2	История	2	1		5	180	72	36		36	36		72	2	2								
Б.1.3	Иностранный язык	4	1,2,3		9	324	140		140		36		148	2	2	2	2						
Б.1.4	Безопасность жизнедеятельности		2		2	72	36	18		18			36		2								
Б.1.5	Русский язык и культура речи		1		2	72	36	18		18			36	2									
Б.1.6	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		2		2	72	36	8	28				36		2								
Б.1.7	Экономика		3		2	72	36	18		18			36			2							
Б.1.8	Правоведение		3		2	72	36	18		18			36			2							
Б.1.9	Социология		4		2	72	32	16		16			40				2						
Б.1.10	Математика		1		3	108	54	18		36			54	3									
Б.1.11	Химия	2	1		5	180	72	36	36		36		72	2	2								
Б.1.12	Физика	2			4	144	54	18	36		36		54		3								
Б.1.13	Химия пищи	3			4	144	54	18	18	18	36		54			3							
Б.1.14	Метрология и стандартизация	5	4		7	252	80	32		48	36		136				2	3					
Б.1.15	Ноксосфера технологических процессов и производств пищевых продуктов	5	3,4		10	360	132	66		66	36		192			2	2	4					
Б.1.16	Основы создания продуктов питания		4		4	144	32	16		16			112				2						
Б.1.17	Инженерное обеспечение предприятий пищевой промышленности	4	2,3		8	288	120	52	68		36		132		2	2	3						
Б.1.18	Управление качеством продукции на пищевых предприятиях	7	6		6	216	80	32	48		36		100						2	3			
Б.1.19	Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых производств	5	4		7	252	80	32	48		36		136				2	3					
Б.1.20	Организация и управление пищевым производством	7	6		5	180	64	32		32	36		80						2	2			
Б.1.21	Бизнес-планирование	6			4	144	48	16		32	36		60						3				
Б.1.22	Основы научных исследований и патентоведения	3			4	144	36	18		18	36		72			2							
Б.1.Ф	***Физическая культура и спорт***																						
Б.1.Ф.1	Физическая культура и спорт		1,2		2	72	72	36		36				2	2								
	Вариативная часть				**105**	**3780**	**1110**	**406**	**422**	**282**	**648**		**2022**										
Б.1.23	История и современное состояние молочной отрасли	1			5	180	36	18		18	36		108	2									
Б.1.24	Инновационные технологии в молочной отрасли	7			5	180	48	16	16	16	36		96							3			
Б.1.25	Биохимические и физико-химические свойства молока и молочных продуктов	3	2		8	288	108	54	54		36		144		4	2							
Б.1.26	Методы исследования молока и молочных продуктов	3			4	144	54	18	36		36		54			3							
Б.1.27	Микробиология молока и молочных продуктов	3			5	180	54	18	36		36		90			3							
Б.1.28	Производственный контроль и учет в молочной промышленности	7	6		6	216	80	32		48	36		100						2	3			
Б.1.29	Общая технология молочной отрасли	4		4	4	144	48	16	32		36		60				3						
Б.1.30	Технология молока и молочных продуктов	6	5	6	10	360	128	32	64	32	36		196					4	4				
Б.1.31	Технологическое оборудование молочной отрасли	5			5	180	64	16	32	16	36		80					4					
Б.1.32	Организация производства молока-сырья	2			4	144	54	18		36	36		54		3								
Б.1.33	Проектирование предприятий молочной отрасли	7		7	5	180	64	32		32	36		80							4			
Б.1.34	Техника и технология молочных продуктов длительного хранения	8			5	180	36	9	18	9	36		108								4		
Б.1.35	Тара и упаковка молочных продуктов	5			4	144	48	16		32	36		60					3					
	Элективные дисциплины (модули)				***35***	***1260***	***288***	***111***	***134***	***43***	***180***		***792***										
Б.1.Ф.2	***Физическая культура и спорт***																						
	Общая физическая подготовка		3,4,5, 6,7,8			328	328			328				2	2	4	4	2	2	2	2		
	Игровые виды спорта																						
Б.1.36	Технология сыра	8	7		7	252	66	25	41		36		150							3	2		
	Технология масла																						
Б.1.37	Физиология питания	1			5	180	36	18		18	36		108	2									
	Диетология																						
Б.1.38	Экспертиза молока и молочных продуктов		4		3	108	48	16	32				60				3						
	Идентификация пищевых продуктов																						
Б.1.39	Основы производства комбинированных молочных продуктов	6			7	252	48	16	16	16	36		168						3				
	Переработка вторичного молочного сырья																						

Индекс по ФГОС	Наименование циклов и дисциплин	Распределение по семестрам			Трудоемкость в зачетных единицах	Трудоемкость в часах								Распределение по курсам и семестрам									
							Контактная работа (аудиторные занятия)							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
		экзамены	зачеты	Курс. работы (проекты)		Всего	Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия	Практические и сем. занятия	Экзамены	Практика, нед.	Самостоятельная работа	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	9 сем	10 сем
														Количество недель в семестре									
														18	18	18	16	16	16	16	9		
Б.1.40	Технология переработки молока разных видов животных Технология молочных продуктов функционального назначения	8			5	180	27	9	18		36		117								3		
Б.1.41	Химия жиров Химия дисперсных систем	2			4	144	36	18	18		36		72		2								
Б.1.42	Логистика Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения		8д		4	144	27	9	9	9			117								3		
Б.2	**Практики**				24	864																	
	Вариативная часть																						
Б.2.1	Учебная практика		4д		6	216																	
Б.2.2	Производственная практика		6д,8д,8д		18	648																	
Б.3	**Государственная итоговая аттестация**				9	324																	
	Базовая часть																						
Б.3.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				3	108																	
Б.3.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				6	216																	
	Факультативы				9	324	268	88	176	8			56										
	Вариативная часть																						
ФД.1	Проектная деятельность		1,2,3,4,5,6,7		7	252	236	80	160				16	2	2	2	2	2	2	2			
ФД.2	Реология		7		2	72	32	8	16	8			40							2			
	Общая трудоемкость ОПОП (без факультативов)				240	8640	2548	974	844	730	1152		3752	19	26	23	21	21	16	18	12		
	Число курсовых работ (проектов)				3												1		1	1			
	Число экзаменов				32									3	5	5	3	5	3	5	3		
	Число зачетов				27									5	5	5	6	1	3	1	1		

Учебная практика (всего нед. и дней):			4		Производственная практика (всего нед. и дней):			12		Государственная итоговая аттестация (всего нед. и дней):		6	
Название практики	Сем.	Нед.	Дни		Название практики	Сем.	Нед.	Дни					
Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4	4			Производственная (технологическая) практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	6			Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
					Производственная (НИР) практика	8	2						
					Производственная (преддипломная) практика	8	4						

Утвержден ученым советом Аграрно-технологического института Протокол № 11 от 26.06.2018

Проректор по образовательной деятельности Сидоров О.А.

Начальник УМУ Головунина Е.Ю.

Директор АТИ Онегов А.В.