2014

Утверждено
Ученым советом ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"

протокол № от 28.06.2014
Ректор М.Н. Швецов

**Министерство образования и науки Российской Федерации**
**ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"**
**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Направление: **Продукты питания животного происхождения**

Квалификация: бакалавр

Профиль: **Технология мяса и мясных продуктов**

Срок обучения: **5** лет

Программа академического бакалавриата
Форма обучения: **Заочная**

| 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: 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Б.1** | **Дисциплины (модули)** | | | | **213** | **7996** | **874** | **326** | **440** | **108** | **972** | | **6150** | | | | | | | | | | |
| | **Базовая часть** | | | | **106** | **3816** | **418** | **142** | **220** | **56** | **648** | | **2750** | | | | | | | | | | |
| Б.1.1 | История | 1 | | | 4 | 144 | 12 | 4 | | 8 | 36 | | 96 | 12 | | | | | | | | | |
| Б.1.2 | Философия | 2 | | | 4 | 144 | 12 | 4 | | 8 | 36 | | 96 | | 12 | | | | | | | | |
| Б.1.3 | Иностранный язык | 3 | 2 | | 8 | 288 | 30 | | 30 | | 36 | | 222 | 10 | 10 | 10 | | | | | | | |
| Б.1.4 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | | 3д | | 4 | 144 | 16 | 6 | | 10 | | | 128 | | | 16 | | | | | | | |
| Б.1.5 | Экономика и управление производством | 8 | | | 4 | 144 | 16 | 6 | | 10 | 36 | | 92 | | | | | | | | 16 | | |
| Б.1.6 | Математика | 2 | 1 | | 6 | 216 | 20 | 8 | 12 | | 36 | | 160 | 10 | 10 | | | | | | | | |
| Б.1.7 | Информатика | 3 | | | 5 | 180 | 18 | 6 | 12 | | 36 | | 126 | | | 18 | | | | | | | |
| Б.1.8 | Физика | 4 | 3 | | 6 | 216 | 22 | 8 | 14 | | 36 | | 158 | | | 10 | 12 | | | | | | |
| Б.1.9 | Органическая химия | 3 | 2 | | 5 | 180 | 20 | 6 | 14 | | 36 | | 124 | | 10 | 10 | | | | | | | |
| Б.1.10 | Биология | 4 | | | 5 | 180 | 16 | 4 | 12 | | 36 | | 128 | | | | 16 | | | | | | |
| Б.1.11 | Биохимия | 5 | | | 5 | 180 | 18 | 6 | 12 | | 36 | | 126 | | | | | 18 | | | | | |
| Б.1.12 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | | 5д | | 4 | 144 | 18 | 6 | 12 | | | | 126 | | | | | 18 | | | | | |
| Б.1.13 | Безопасность жизнедеятельности | 7 | | | 4 | 144 | 16 | 6 | | 10 | 36 | | 92 | | | | | | | 16 | | | |
| Б.1.14 | Общая микробиология и общая санитарная микробиология | 6 | 5 | | 5 | 180 | 18 | 8 | 10 | | 36 | | 126 | | | | | 8 | 10 | | | | |
| Б.1.15 | Метрология и стандартизация | 8 | | | 4 | 144 | 16 | 6 | 10 | | 36 | | 92 | | | | | | | | 16 | | |
| Б.1.16 | Биологическая безопасность пищевых систем | 5 | | | 4 | 144 | 16 | 6 | | 10 | 36 | | 92 | | | | | 16 | | | | | |
| Б.1.17 | Общая технология мясной отрасли | 6 | | 6 | 5 | 180 | 22 | 8 | 14 | | 36 | | 122 | | | | | | 22 | | | | |
| Б.1.18 | Теплоэнергоснабжение предприятий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б.1.18.1 | Электротехника | | 2 | | 2 | 72 | 14 | 4 | 10 | | | | 58 | | 14 | | | | | | | | |
| Б.1.18.2 | Холодильная техника | | 1 | | 3 | 108 | 16 | 4 | 12 | | | | 92 | 16 | | | | | | | | | |
| Б.1.18.3 | Теплотехника | 3 | | 3 | 5 | 180 | 22 | 8 | 14 | | 36 | | 122 | | | 22 | | | | | | | |
| Б.1.19 | Реология | | 4 | | 3 | 108 | 14 | 6 | 8 | | | | 94 | | | | 14 | | | | | | |
| Б.1.20 | Процессы и аппараты | 5 | | | 5 | 180 | 20 | 8 | 12 | | 36 | | 124 | | | | | 20 | | | | | |
| Б.1.21 | Автоматизированные системы управления | 7 | | | 4 | 144 | 16 | 4 | 12 | | 36 | | 92 | | | | | | | 16 | | | |
| Б.1.Ф.1 | Физическая культура и спорт | | 1 | | 2 | 72 | 10 | 10 | | | | | 62 | 10 | | | | | | | | | |
| | **Вариативная часть** | | | | **107** | **4180** | **456** | **184** | **220** | **52** | **324** | | **3400** | | | | | | | | | | |
| Б.1.22 | История и культура марийского народа | | 2 | | 2 | 72 | 10 | 4 | | 6 | | | 62 | | 10 | | | | | | | | |
| Б.1.23 | Психология делового общения | | 1 | | 2 | 72 | 10 | 4 | | 6 | | | 62 | 10 | | | | | | | | | |
| Б.1.24 | Маркетинг | | 8 | | 3 | 108 | 12 | 4 | | 8 | | | 96 | | | | | | | | 12 | | |
| Б.1.25 | Организация производства | | 1 | | 2 | 72 | 12 | 4 | | 8 | | | 60 | 12 | | | | | | | | | |
| Б.1.26 | Неорганическая химия | 1 | | | 4 | 144 | 14 | 6 | 8 | | 36 | | 94 | 14 | | | | | | | | | |
| Б.1.27 | Аналитическая химия | | 3 | | 3 | 108 | 12 | 4 | 8 | | | | 96 | | | 12 | | | | | | | |
| Б.1.28 | Физическая химия | | 4 | | 3 | 108 | 12 | 4 | 8 | | | | 96 | | | | 12 | | | | | | |
| Б.1.29 | Химия пищи | | 6 | | 3 | 108 | 12 | 4 | 8 | | | | 96 | | | | | | 12 | | | | |
| Б.1.30 | Экология | | 3д | | 4 | 144 | 16 | 6 | | 10 | | | 128 | | | 16 | | | | | | | |
| Б.1.31 | Медико-биологические аспекты создания продуктов питания | | 6 | | 3 | 108 | 10 | 4 | 6 | | | | 98 | | | | | | 10 | | | | |
| Б.1.32 | Микробиология мяса и мясных продуктов | 9 | | | 4 | 144 | 16 | 6 | 10 | | 36 | | 92 | | | | | | | | | 16 | |
| Б.1.33 | Проектирование предприятий мясной отрасли | | 10д | | 3 | 108 | 16 | 8 | 8 | | | | 92 | | | | | | | | | | 16 |
| Б.1.34 | Методы исследований мяса и мясных продуктов | | 9 | | 3 | 108 | 16 | 6 | 10 | | | | 92 | | | | | | | | | 16 | |
| Б.1.35 | Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов | | 6 | | 3 | 108 | 12 | 6 | 6 | | | | 96 | | | | | | 12 | | | | |
| Б.1.36 | Технология мяса и мясных продуктов | 9 | 7,8 | 9 | 12 | 432 | 56 | 28 | 28 | | 36 | | 340 | | | | | | | 16 | 12 | 28 | |
| Б.1.37 | Производственный учет и отчетность | | 10 | | 2 | 72 | 20 | 8 | 12 | | | | 52 | | | | | | | | | | 20 |
| Б.1.38 | Техно-химический и микробиологический контроль на предприятиях мясной промышленности | | 9 | | 2 | 72 | 12 | 6 | 6 | | | | 60 | | | | | | | | | 12 | |
| Б.1.39 | Технологическое оборудование мясной отрасли | 7 | | 7 | 6 | 216 | 20 | 8 | 12 | | 36 | | 160 | | | | | | | 20 | | | |
| Б.1.40 | Ветеринарно-санитарная экспертиза | | 8 | | 3 | 108 | 12 | 6 | 6 | | | | 96 | | | | | | | | 12 | | |
| Б.1.41 | Основы животноводства | 1 | | | 4 | 144 | 20 | 8 | 12 | | 36 | | 88 | 20 | | | | | | | | | |
| | **Элективные дисциплины (модули)** | | | | *36* | *1624* | *136* | *50* | *72* | *14* | *144* | | 1344 | | | | | | | | | | |
| Б.1.Ф.2 | ***Физическая культура и спорт*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Общая физическая подготовка | | | | | 328 | | | | | | | 328 | | | | | | | | | | |
| | Игровые виды спорта | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б.1.42 | Введение в специальность<br>История и современное состояние мясной отрасли | | 1 | | 3 | 108 | 10 | 4 | | 6 | | | 98 | 10 | | | | | | | | | |
| Б.1.43 | Управление качеством сырья и продуктов животного происхождения<br>Теоретические основы полноценного питания | | 7 | | 3 | 108 | 12 | 4 | | 8 | | | 96 | | | | | | | 12 | | | |
| Б.1.44 | Биохимия мяса<br>Основы научных исследований в мясной промышленности | 5 | | | 4 | 144 | 20 | 6 | 14 | | 36 | | 88 | | | | 10 | 10 | | | | | |
| Б.1.45 | Компьютерное моделирование технологических процессов<br>Информационные технологии | | 8д | | 4 | 144 | 16 | 4 | 12 | | | | 128 | | | | | | | | 16 | | |
| Б.1.46 | Экспертиза мяса и мясных продуктов<br>Технология национальных мясных продуктов | | 9 | | 3 | 108 | 10 | 4 | 6 | | | | 98 | | | | | | | | | 10 | |
| Б.1.47 | Инновационные технологии в пищевой промышленности<br>Мировые сырьевые ресурсы животного происхождения | | 1 | | 2 | 72 | 10 | 4 | 6 | | | | 62 | 10 | | | | | | | | | |

| 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 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Б.1.48 | Пищевые и функциональные добавки<br>Современные тараупаковочные материалы | 5 | | | 7 | 252 | 16 | 6 | 10 | | 36 | | 200 | | | | | 16 | | | | | |
| Б.1.49 | Технология продуктов питания на основе нетрадиционного сырья<br>Продукты питания функционального назначения | 10 | | | 4 | 144 | 18 | 8 | 10 | | 36 | | 90 | | | | | | | | | | 18 |
| Б.1.50 | Мясо-жировое производство и кормопродукты<br>Переработка птицы и рациональное использование продуктов убоя | 10 | 9 | | 6 | 216 | 24 | 10 | 14 | | 36 | | 156 | | | | | | | | | 8 | 16 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Б.2** | **Практики** | | | | 18 | 648 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б.2.1 | Учебная практика | | 4д.,6д | | 6 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б.2.2 | Производственная практика | | 8д.,10д | | 12 | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** | | | | 4 | 144 | 38 | 10 | 24 | 4 | | | 106 | | | | | | | | | | |
| | **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФД.1 | Проектная деятельность | | 5,6, 7,8,9 | | 2 | 72 | 32 | 8 | 24 | | | | 40 | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| ФД.2 | Реология | | 7 | | 2 | 72 | 6 | 2 | | 4 | | | 66 | | | | | | | 6 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Общая трудоемкость ОПОП (без факультативов) | | | | 240 | 8968 | 874 | 326 | 440 | 108 | 972 | | 6150 | 134 | 66 | 114 | 64 | 106 | 66 | 80 | 84 | 90 | 70 |
| | Число курсовых работ (проектов) | | | | 4 | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | |
| | Число экзаменов | | | | 27 | | | | | | | | | 3 | 2 | 4 | 2 | 5 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | Число зачетов | | | | 34 | | | | | | | | | 7 | 4 | 4 | 2 | 2 | 3 | 2 | 4 | 4 | 2 |

| Учебная практика (всего недель): | | | 4 |
|---|---|---|---|
| Название практики | Сем. | Нед. | |
| Учебная практика | 4 | 2 | |
| Учебная практика | 6 | 2 | |
| | | | |

| Производственная практика (всего недель): | | | 8 |
|---|---|---|---|
| Название практики | Сем. | Нед. | |
| Производственная практика | 8 | 4 | |
| Производственная практика | 10 | 4 | |
| | | | |

| Государственная итоговая аттестация (всего недель) | 6 |
|---|---|
| Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |

Утвержден ученым советом АТИ Протокол №от 22.06.2018

Проректор по образовательной деятельности Сидоров О.А.

Начальник УМУ Головунина Е.Ю.

Директор АТИ Онегов А.В.