прием 2016

Утверждено
Ученым советом ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"
протокол № 3 от 17.02.2018
Ректор М.Н. Швецов

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль: **Технология мяса и мясных продуктов**

Программа академического бакалавриата

Форма обучения: **Заочная**

Квалификация: **бакалавр**

Срок обучения: **5** лет

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: 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)**				207	7780	658	232	166	260	1224		5898										
	Базовая часть				102	3672	382	132	64	186	504		2786										
Б.1.1	Философия	1			3	108	10	4		6	36		62	10									
Б.1.2	История	2	1		5	180	20	8		12	36		124	10	10								
Б.1.3	Иностранный язык	4	1,2,3,		9	324	40		40		36		248	10	10	10	10						
Б.1.4	Безопасность жизнедеятельности		2		2	72	10	4		6			62		10								
Б.1.5	Русский язык и культура речи		1		2	72	10	4		6			62	10									
Б.1.6	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		2		2	72	12	2		10			60		12								
Б.1.7	Экономика		3		2	72	10	4		6			62			10							
Б.1.8	Правоведение		3		2	72	12	4		8			60			12							
Б.1.9	Социология		4		2	72	10	4		6			62				10						
Б.1.10	Математика		1		3	108	10	4		6			98	10									
Б.1.11	Химия	2	1		5	180	20	8	12		36		124		10	10							
Б.1.12	Физика	3			4	144	12	4	8		36		96			12							
Б.1.13	Химия пищи	4			4	144	12	4	4	4	36		96				12						
Б.1.14	Метрология и стандартизация	6	5		7	252	24	8		16	36		192					12	12				
Б.1.15	Ноксосфера технологических процессов и производств пищевых продуктов	6	4,5		10	360	32	12		20	36		292					10	10	12			
Б.1.16	Основы создания продуктов питания		4		4	144	10	4		6			134				10						
Б.1.17	Инженерное обеспечение предприятий пищевой промышленности	6	4,5		8	288	32	12		20	36		220				8	10	14				
Б.1.18	Управление качеством продукции на пищевых предприятиях	8	7		6	216	22	8		14	36		158							10	12		
Б.1.19	Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых производств	8	7		7	252	22	8		14	36		194							10	12		
Б.1.20	Организация и управление пищевым производством	9	8		5	180	20	8		12	36		124								10	10	
Б.1.21	Бизнес-планирование	8			4	144	12	4		8	36		96								12		
Б.1.22	Основы научных исследований и патентоведения	5			4	144	10	4		6	36		98					10					
Б.1.Ф.1	Физическая культура и спорт		1		2	72	10	10					62	10									
	Вариативная часть				105	4108	276	100	102	74	720		3112										
Б.1.23	История и современное состояние мясной отрасли	1			4	144	10	4		6	36		98	10									
Б.1.24	Основы рациональной разделки мясного сырья	3			4	144	12	4	4	4	36		96			12							
Б.1.25	Техническая биохимия и физико-химические свойства мяса и мясных продуктов	3,4			8	288	24	8	16		72		192			12	12						
Б.1.26	Производственный контроль и учет в мясной промышленности	9	8		7	252	20	8		12	36		196								10	10	
Б.1.27	Микробиология мяса и мясных продуктов	4			4	144	12	4	8		36		96				12						
Б.1.28	Ветеринарно-санитария экспертиза		6		4	144	10	4	6				134						10				
Б.1.29	Методы исследования мясных продуктов	7			5	180	12	4	8		36		132							12			
Б.1.30	Технология мяса и мясных продуктов	8	7	8	7	252	24	8	8	8	36		192							12	12		
Б.1.31	Общая технология мясной отрасли	5		5	5	180	12	4	8		36		132					12					
Б.1.32	Организация производства мясного сырья	2			4	144	10	4		6	36		98		10								
Б.1.33	Технологическое оборудование мясной отрасли	7			4	144	12	4	4	4	36		96							12			
Б.1.34	Проектирование предприятий мясной отрасли	9		9	5	180	12	4		8	36		132									12	
Б.1.35	Технология производства мясных полуфабрикатов	5			4	144	10	4		6	36		98					10					
Б.1.36	Инновационные технологии в мясной отрасли	9			5	180	12	4	4	4	36		132									12	
	Элективные дисциплины (модули)				*35*	*1588*	*84*	*32*	*36*	*16*	*216*		1288										
Б.1.Ф.2	***Физическая культура и спорт***																						
	Общая физическая подготовка					328							328										
	Игровые виды спорта																						
Б.1.37	Переработка птицы и рациональное использование продуктов убоя	8	7		7	252	20	8	4	8	36		196							8	12		
	Мясо-жировое производство и кормородукты																						
Б.1.38	Пищевые и функциональные добавки	6			4	144	10	4	6		36		98						10				
	Продукты питания функционального назначения																						
Б.1.39	Экспертиза мяса и мясных продуктов	5			5	180	10	4	6		36		134					10					
	Идентификация пищевых продуктов																						

Индекс по ФГОС	Наименование циклов и дисциплин	Распределение по семестрам			Трудоемкость в зачетных единицах	Трудоемкость в часах								Распределение по курсам и семестрам									
							Контактная работа							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.1.40	Рациональное использование вторичного сырья мясной отрасли	6			5	180	10	4	4	2	36		134						10				
	Технология кожевенного и шубно-мехового сырья																						
Б.1.41	Химия жиров	6			4	144	10	4	6		36		98						10				
	Химия дисперсных систем																						
Б.1.42	Логистика		9		4	144	12	4	4	4			132									12	
	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения																						
Б.1.43	Техника и технология мясных продуктов длительного хранения	9			6	216	12	4	6	2	36		168									12	
	Технология цельномышечных изделий																						
Б.2	**Практики**				24	864																	
	Вариативная часть																						
Б.2.1	Учебная практика		4д		6	216																	
Б.2.2	Производственная практика		8д.,10д., 10д		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				4	72	6	2		4			66										
	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	658	232	166	260	1224		5898	70	62	78	74	74	76	76	80	68	
	Число курсовых работ (проектов)				3													1			1	1		
	Число экзаменов				34									2	3	3	4	4	6	2	5	5	
	Число зачетов				27									6	3	3	4	3	1	4	2	1	

Учебная практика (всего недель):			4	Производственная практика (всего недель):			12	Государственная итоговая аттестация (всего недель)		6	
Название практики	Сем.	Нед.		Название практики	Сем.	Нед.					
Учебная практика	4	4		Производственная (технологическая) практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	8	6		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
				Производственная (НИР) практика	10	2					
				Производственная (преддипломная) практика	10	4					

Утвержден ученым советом аграрно-технологического института. Протокол № 12 от 22.06.2018

Проректор по образовательной деятельности Сидоров О.А.

Начальник УМУ Головунина Е.Ю.

Директор АТИ Онегов А.В.