Приказ 12

Утверждено

Ученым советом ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"

протокол № от

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 прикладного 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)**				**201**	**7564**	**2873**	**981**	**853**	**1039**	**1152**		**3539**										
	Базовая часть				**98**	**3528**	**1402**	**550**	**422**	**430**	**468**		**1658**										
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.Ф	***Физическая культура и спорт***																						
Б.1.Ф.1	Физическая культура и спорт		1,2		2	72	72	36		36				2	2								
	Вариативная часть				**103**	**4036**	**1471**	**431**	**431**	**609**	**684**		**1881**										
Б.1.22	История и современное состояние мясной отрасли	1			4	144	36	18		18	36		72	2									
Б.1.23	Основы рациональной разделки мясного сырья	2			4	144	54	18	18	18	36		54		3								
Б.1.24	Основы научных исследований в мясной промышленности		2		4	144	36	18		18			108		2								
Б.1.25	Техническая биохимия и физико-химические свойства мяса и мясных продуктов	2,3			8	288	108	36	72		72		108		3	3							
Б.1.26	Производственный контроль и учет в мясной промышленности	8	7		7	252	59	25	34		36		157							2	3		
Б.1.27	Микробиология мяса и мясных продуктов	3			4	144	54	18	36		36		54			3							
Б.1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза		6		4	144	32	16	16				112						2				
Б.1.29	Методы исследования мясных продуктов	6			5	180	64	32	32		36		80						4				
Б.1.30	Технология мяса и мясных продуктов	6	5	6	7	252	96	32	32	32	36		120					2	4				
Б.1.31	Общая технология мясной отрасли	4		4	4	144	48	16	32		36		60				3						
Б.1.32	Организация производства мясного сырья	1			4	144	54	18		36	36		54	3									
Б.1.33	Технологическое оборудование мясной отрасли	5			4	144	48	16	16	16	36		60					3					
Б.1.34	Проектирование предприятий мясной отрасли	7		7	5	180	64	32		32	36		80							4			
Б.1.35	Технология производства мясных полуфабрикатов	3			4	144	54	18		36	36		54			3							
Б.1.36	Инновационные технологии в мясной отрасли	7			4	144	48	16	16	16	36		60							3			
	Элективные дисциплины (модули)				***31***	***1444***	***616***	***102***	***127***	***387***	***180***		***648***										
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.1.37	Переработка птицы и рациональное использование продуктов убоя	7	6		7	252	96	32	32	32	36		120						3	3			
	Мясо-жировое производство и кормопродукты																						
Б.1.38	Пищевые и функциональные добавки	3			4	144	36	18	18		36		72			2							
	Продукты питания функционального назначения																						
Б.1.39	Экспертиза мяса и мясных продуктов	5			5	180	48	16	32		36		96					3					
	Идентификация пищевых продуктов																						
Б.1.40	Рациональное использование вторичного сырья мясной отрасли	8			5	180	36	9	18	9	36		108								4		
	Технология кожевенного и шубно-мехового сырья																						
Б.1.41	Техника и технология мясных продуктов длительного хранения	8			6	216	45	18	18	9	36		135								5		
	Технология цельномышечных изделий																						
Б.1.42	Логистика		8		4	144	27	9	9	9			117								3		
	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения																						

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.2	**Практики**				30	1080																	
	Вариативная часть																						
Б.2.1	Учебная практика		2д,4д		12	432																	
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	86	174	8			56										
	Вариативная часть																						
ФД.1	Проектная деятельность		1,2,3,4,5,6,7		7	252	236	78	158				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	8968	2873	981	853	1039	1152		3539	20	25	24	18	18	20	17	15		
	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	5	1	4	1	1		

Учебная практика (всего нед. и дней):		8		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	2	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	
Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4	4		Производственная (НИР) практика	8	2					
				Производственная (преддипломная) практика	8	4					

Утвержден ученым советом Аграрно-технологического института Протокол № 8 от 16.06.2018

Проректор по образовательной деятельности Сидоров О.А.

Начальник УМУ Головунина Е.Ю.

Директор АТИ Онегов А.В.