

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

План утвержден Ученым советом Университета

Протокол № 8 от 30.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очно-заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации / Гаврилина О.И./

Начальник отдела контроля качества ОП / Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП / Вареник О.Н./

Директор филиала / Нечушкин А.Ю./

Руководитель ОПОП / Щербак Н.А./

Учебный план_190304_ИПСПвед_2022 г.п.

-	Индекс	Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов											Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.				
Блок 1. Дисциплины (модули)																												
Обязательная часть																												
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	2234	111122234556	4	48	48	1728	1728	298	298	1277	153	-	11	14	5	10	6	2								
+	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	2			4	4	144	144	20	20	79	45	-														
+	Б1.О.01.02	Философия	4			4	4	144	144	24	24	84	36	-														
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		2		2	2	72	72	12	12	60		-														
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		7	7	252	252	60	60	156	36	-	2	2	3											
+	Б1.О.01.05	Правоведение		3		2	2	72	72	16	16	56		-														
+	Б1.О.01.06	Религиоведение		2		3	3	108	108	8	8	100		-														
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	108	108	16	16	92		-	3													
+	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство		4		3	3	108	108	24	24	84		-														
+	Б1.О.01.09	Психология		5		3	3	108	108	16	16	92		-														
+	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	10	10	62		-	2													
+	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности		5		3	3	108	108	16	16	92		-														
+	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности		1		2	2	72	72	16	16	56		-	2													
+	Б1.О.01.13	Экономика			4	3	3	108	108	16	16	92		-														
+	Б1.О.01.14	Менеджмент		6		2	2	72	72	12	12	60		-														
+	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	180	180	32	32	112	36	-	2	3												
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций	6	123	10	10	360	360	44	44	316	36	6	-	2	3	3											
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий		12		5	5	180	180	20	20	160		-	2	3												
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	108	108	16	16	92		-	2													
+	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	72	72	8	8	64		-														
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	1112233344566	34455	235666	78	78	2808	2808	432	432	1908	468	-	12	11	17	12	13									
+	Б1.О.03.01	Высшая математика		1234		16	16	576	576	80	80	361	135	-	4	4	4	4										
+	Б1.О.03.02	Физика		123		12	12	432	432	36	36	297	99	-	4	4	4											
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45		6	6	216	216	60	60	156		-														
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	24	24	84	36	-	4													
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3			6	6	216	216	32	32	148	36	-		3	3											
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4		3	6	6	216	216	40	40	140	36	-														
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика		3	3	3	3	108	108	16	16	92		-														
+	Б1.О.03.08	Прикладная механика		4		3	3	108	108	16	16	92		-														
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия		5	4	4	4	144	144	24	24	120		-														
+	Б1.О.03.10	Биохимия		5		4	4	144	144	24	24	66	54	-														
+	Б1.О.03.11	Технология производства продукции общественного питания массового изготовления		6	5	6	6	216	216	32	32	148	36	-														
+	Б1.О.03.12	Метрология, стандартизация и сертификация			6	2	2	72	72	12	12	60		-														
+	Б1.О.03.13	Пищевая химия		6		4	4	144	144	24	24	84	36	-														
+	Б1.О.03.14	Экономика отраслей пищевой промышленности		6	2	2	2	72	72	12	12	60		-														
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	5					328	328	4	4	324		-														
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		5				328	328	4	4	324		-														
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		5				328	328	4	4	324		-														
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		5				328	328	4	4	324		-														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												
+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	677788		777888	48	48	1728	1728	296	296	1162	270	8														
+	Б1.В.01.01	Проектирование			78	4	4	144	144	16	16	128		-														
+	Б1.В.01.02	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания		78		8	8	288	288	52	52	137	99	-														
+	Б1.В.01.03	Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания		67		8	8	288	288	40	40	176	72	-														
+	Б1.В.01.04	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			7	3	3	108	108	20	20	88		-														
+	Б1.В.01.05	Проектное управление на предприятиях индустрии питания		7		5	5	180	180	28	28	107	45	-														
+	Б1.В.01.06	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания			7	5	5	180	180	36	36	144		-														
+	Б1.В.01.07	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов			8	5	5	180	180	32	32	148		-														
+	Б1.В.01.08	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания		8		5	5	180	180	40	40	86	54	-														
+	Б1.В.01.09	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания		8		5	5	180	180	32	32	148		-														
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)	5		4	4	144	144	24	24	66	54		-														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология		5		4	4	144	144	24	24	66	54	-														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы физиологии питания и диетологии		5		4	4	144	144	24	24	66	54	-														
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)	6	3	3	108	108	108	108	20	20	88		-														
+	Б1.В.ДВ.02.01	Процессы и аппараты пищевых производств		6	3	3	3	108	108	20	20	88		-														
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания		6	3	3	3	108	108	20	20	88		-														
Блок 2. Практика																												
Обязательная часть																												
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			4	6	6	216	216	2	2	214		-														
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			6	6	6	216	216	2	2	214		-														
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			8	6	6	216	216	2	2	214		-														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			9	16	16	576	576	2	2	574		-														
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																												
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			15																							