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 № 9 от 28.03.2024

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
Стояновский М.Ю.
28 марта 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	научно-исследовательский
+	ологический

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

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

Начальник отдела контроля и разработки учебных планов / *Вареник О.Н./*

И.о. директора филиала / *Павлятенко Г.В./*

Руководитель ОПОП / *Павлова И.В./*

План Учебный план бакалавриата 'Ро-190302-ХКСНз-22.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционально

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Элект часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)						191	191		7204	7204	454	156	114	184		6377	373	14	10	54	1944	48	20	54		1711	111	46	1820	34	26	52		1617	91	44	1748	36	32	42		1554	84	47	1692	38	36	36		1495	87								
Обязательная часть						139	139		5332	5332	330	112	66	152		4725	277	14	6	54	1944	48	20	54		1711	111	46	1820	34	26	52		1617	91	36	1460	28	20	42		1304	66	3	108	2		4		93	9								
+	Б1.О.01	**Общекультурный модуль**	**1122**	**11111 11112 333**	**2**	48	**48**		**1728**	**1728**	**108**	**44**		**64**		**1528**	**92**			**27**	**972**	**30**		**34**		**854**	**54**	**13**	**468**	**8**		**20**		**414**	**26**	**8**	**288**	**6**		**10**		**260**	**12**																
+	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	1			4	4	36	144	144	6	4		2		129	9			4	144	4		2		129	9																														
+	Б1.О.01.02	Философия	2			4	4	36	144	144	8	4		4		127	9											4	144	4		4		127	9																						
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4			2	72	2		2		64	4																														
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		7	7	36	252	252	24			24		211	17			4	144			16		120	8	3	108			8		91	9																						
+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4			2	72	2		2		64	4																														
+	Б1.О.01.06	Религиоведение		1		3	3	36	108	108	4	2		2		100	4			3	108	2		2		100	4																														
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4			3	108	2		4		98	4																														
+	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство		2		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4											3	108	2		4		98	4																						
+	Б1.О.01.09	Психология		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4																			3	108	2		4		98	4												
+	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	10	10				58	4			2	72	10				58	4																														
+	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4																			3	108	2		4		98	4												
+	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4			2	72	2		2		64	4																														
+	Б1.О.01.13	Экономика			2	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4											3	108	2		4		98	4																						
+	Б1.О.01.14	Менеджмент		3		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4																			2	72	2		2		64	4												
+	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	36	180	180	10	6		4		157	13			5	180	6		4		157	13																														
+	Б1.О.02	**Модуль цифровых компетенций**		**3**	**112**	10	**10**		**360**	**360**	**22**	**8**	**14**			**322**	**16**	**14**	**6**	**5**	**180**	**4**	**6**			**162**	**8**	**3**	**108**	**2**	**4**			**98**	**4**	**2**	**72**	**2**	**4**			**62**	**4**																
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			11	5	5	36	180	180	10	4	6			162	8	4	2	5	180	4	6			162	8																														
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			2	3	3	36	108	108	6	2	4			98	4		2										3	108	2	4			98	4																						
+	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		3		2	2	36	72	72	6	2	4			62	4	10	2																	2	72	2	4			62	4												
+	Б1.О.03	**Общепрофессиональный модуль**	**11111 22222 334**	**22233**	**12333 33**	81	**81**		**2916**	**2916**	**198**	**58**	**52**	**88**		**2553**	**165**			**22**	**792**	**14**	**14**	**20**		**695**	**49**	**30**	**1080**	**22**	**22**	**32**		**943**	**61**	**26**	**936**	**20**	**16**	**32**		**822**	**46**	**3**	**108**	**2**		**4**		**93**	**9**								
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	36	576	576	32	8		24		508	36			8	288	4		12		254	18	8	288	4		12		254	18																						
+	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	36	432	432	24	6	6	12		381	27			8	288	4	4	8		254	18	4	144	2	2	4		127	9																						
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	36	216	216	24			24		180	12											2	72			8		60	4	4	144		16			120	8												
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	10	4	6			125	9			4	144	4	6			125	9																														
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2		1	6	6	36	216	216	18	6	12			185	13			2	72	2	4			62	4	4	144	4	8			123	9																						
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	2	2		6	6	36	216	216	20	8	12			183	13											6	216	8	12			183	13																						
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4											3	108	2		4		98	4																						
+	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	36	144	144	8	4	4			132	4																			4	144	4	4			132	4												
+	Б1.О.03.09	Пищевая химия	3			4	4	36	144	144	8	2	4	2		127	9																			4	144	2	4	2		127	9												
+	Б1.О.03.10	Микробиология		3		3	3	36	108	108	6	2	4			98	4																			3	108	2	4			98	4												
+	Б1.О.03.11	Биохимия	3			4	4	36	144	144	8	4	4			127	9																			4	144	4	4			127	9												
+	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств			3	3	3	36	108	108	10	4		6		94	4																			3	108	4		6		94	4												
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	36	72	72	8	2		6		60	4																			2	72	2		6		60	4												
+	Б1.О.03.14	Прикладная механика		2		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4											3	108	2		4		98	4																						
+	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств	4			3	3	36	108	108	6	2		4		93	9																																	3	108	2		4		93	9
+	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности			3	2	2	36	72	72	4	2		2		64	4																			2	72	2		2		64	4												
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту**		**3**					**328**	**328**	**2**	**2**				**322**	**4**												**164**	**2**				**162**			**164**				**160**	**4**												
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4												164	2				162			164				160	4												
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4												164	2				162			164				160	4												
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3					328	328	2	2				322	4												164	2				162			164				160	4												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						52	52		1872	1872	124	44	48	32		1652	96		4															8	288	8	12			250	18	44	1584	36	36	32		1402	78								
+	Б1.В.01	**Модуль профильной направленности**	**33444 444**		**4444**	46	**46**		**1656**	**1656**	**112**	**40**	**48**	**24**		**1456**	**88**		**4**																	**8**	**288**	**8**	**12**			**250**	**18**	**38**	**1368**	**32**	**36**	**24**		**1206**	**70**								
+	Б1.В.01.01	Проектирование			44	4	4	36	144	144	8			8		128	8		2																									4	144			8		128	8								
+	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	3			4	4	36	144	144	10	4	6			125	9																			4	144	4	6			125	9												
+	Б1.В.01.03	Технология хлебобулочных изделий	34			8	8	36	288	288	20	8	12			250	18											4	144	4	6			125	9	4	144	4	6			125	9												
+	Б1.В.01.04	Технология кондитерских изделий	4			4	4	36	144	144	12	4	8			123	9																			4	144	4	8			123	9												
+	Б1.В.01.05	Технология макаронных изделий	4			5	5	36	180	180	12	4	8			159	9		2																	5	180	4	8			159	9												
+	Б1.В.01.06	Технологии функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания	4			5	5	36	180	180	10	4		6		161	9																			5	180	4		6		161	9												
+	Б1.В.01.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	4			5	5	36	180	180	12	4	8			159	9																			5	180	4	8			159	9												
+	Б1.В.01.08	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	4			4	4	36	144	144	10	4	6			125	9																			4	144	4	6			125	9												
+	Б1.В.01.09	Проектирование технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств			4	4	4	36	144	144	10	4		6		130	4																			4	144	4		6		130	4												
+	Б1.В.01.10	Патентоведение в пищевой промышленности			4	3	3	36	108	108	8	4		4		96	4																			3	108	4		4		96	4												
+	Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**			**4**	3	**3**		**108**	**108**	**6**	**2**		**4**		**98**	**4**																			**3**	**108**	**2**		**4**		**98**	**4**												
+	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			4	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4																			3	108	2		4		98	4												
-	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве			4	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4																			3	108	2		4		98	4												
+	Б1.В.ДВ.02	**Элективные дисциплины (модули)**			**4**	3	**3**		**108**	**108**	**6**	**2**		**4**		**98**	**4**																			**3**	**108**	**2**		**4**		**98**	**4**												
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения			4	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4																			3	108	2		4		98	4												
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности			4	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4																			3	108	2		4		98	4												
Блок 2.Практика						40	40		1440	1440	8				8	1416	16		1424						6	216				2	210	4	6	216				2	210	4	22	792				2	786	4								
Обязательная часть						18	18		648	648	6				6	630	12		636						6	216				2	210	4	6	216				2	210	4												
+	62.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212						6	216							2	210	4																						
+	62.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212																6	216				2	210	4												
+	62.О.03(П)	Технологическая практика			4	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212																									6	216				2	210	4								

План Учебный план бакалавриата 'Ро-190302-ХКСНз-22.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционально

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов										Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Элект часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						22	22		792	792	2				2	786	4		788																																						
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5	22	22	36	792	792	2				2	786	4		788																																						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	10				10	314			36																																						
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	36	324	324	10				10	314			36																																						
ФТД.Факультативы						9	9		324	324	36	6		30		252	36			5	180	6		14		140	20	4	144			16		112	16																				
+	ФТД.01	Введение в профессию			1	1	1	36	36	36	4	2		2		28	4			1	36	2		2		28	4																													
+	ФТД.02	**Модуль казачьей подготовки**		**11112 222**		8	**8**		**288**	**288**	**32**	**4**		**28**		**224**	**32**			**4**	**144**	**4**		**12**		**112**	**16**	**4**	**144**			**16**		**112**	**16**																				
+	ФТД.02.01	Строевая подготовка		1122		4	4	36	144	144	16			16		112	16			2	72			8		56	8	2	72			8		56	8																				
+	ФТД.02.02	Основы православия		1		1	1	36	36	36	4	4				28	4			1	36	4				28	4																													
+	ФТД.02.03	Культура казачества		12		2	2	36	72	72	8			8		56	8			1	36			4		28	4	1	36			4		28	4																				
+	ФТД.02.04	Старославянский язык		2		1	1	36	36	36	4			4		28	4											1	36			4		28	4																				