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
+	[illegible]логический

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) 2023

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-ХКСНзд-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функциональн

-	-	-	-	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	524	190	116	218		6315	365	889	4	51	1836	58	20	74		1582	102	49	1764	54	26	64		1524	96	46	1984	40	32	46		1782	84	45	1620	38	38	34		1427	83								
Обязательная часть							141	141		5404	5404	396	146	62	188		4735	273	669		51	1836	58	20	74		1582	102	49	1764	54	26	64		1524	96	38	1696	32	16	46		1536	66	3	108	2		4		93	9								
☐	**+**	Б1.О.01	**Общекультурный модуль**	**1222**	**11111 11133 3**	**123**	51	**51**		**1836**	**1836**	**178**	**78**		**100**		**1566**	**92**	**270**		**24**	**864**	**40**		**54**		**725**	**45**	**16**	**576**	**30**		**32**		**483**	**31**	**11**	**396**	**8**		**14**		**358**	**16**																
☐	+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	36	216	216	88	48		40		115	13	101		3	108	24		24		56	4	3	108	24		16		59	9																								
☐	+	Б1.О.01.02	Философия	2			5	5	36	180	180	8	4		4		163	9	17										5	180	4		4		163	9																								
☐	+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4	8		2	72	2		2		64	4																														
☐	+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		8	8	36	288	288	24			24		247	17	41		4	144			16		120	8	4	144			8		127	9																								
☐	+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4	8		2	72	2		2		64	4																														
☐	+	Б1.О.01.06	Религиоведение		1		3	3	36	108	108	4	2		2		100	4	8		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	10		3	108	2		4		98	4																														
☐	+	Б1.О.01.08	Психология		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4	10										3	108	2		4		98	4																								
☐	+	Б1.О.01.09	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	2	2				66	4	6		2	72	2				66	4																														
☐	+	Б1.О.01.10	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4	10										3	108	2		4		98	4																								
☐	+	Б1.О.01.11	Экономика			2	4	4	36	144	144	6	2		4		134	4	10										4	144	2		4		134	4																								
☐	+	Б1.О.01.12	Менеджмент		3		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4	8																		2	72	2		2		64	4												
☐	+	Б1.О.01.13	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	36	180	180	10	6		4		157	13	23		5	180	6		4		157	13																														
☐	+	Б1.О.01.14	Основы военной подготовки			3	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4	10																		3	108	2		4		98	4												
☐	**+**	Б1.О.02	**Модуль цифровых компетенций**			**112**	8	**8**		**288**	**288**	**16**	**6**	**10**			**260**	**12**	**28**		**5**	**180**	**4**	**6**			**162**	**8**	**3**	**108**	**2**	**4**			**98**	**4**																								
☐	+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			11	5	5	36	180	180	10	4	6			162	8	18		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	10										3	108	2	4			98	4																								
☐	**+**	Б1.О.03	**Общепрофессиональный модуль**	**11111 22222 334**	**22233**	**12333 33**	82	**82**		**2952**	**2952**	**200**	**60**	**52**	**88**		**2587**	**165**	**365**		**22**	**792**	**14**	**14**	**20**		**695**	**49**	**30**	**1080**	**22**	**22**	**32**		**943**	**61**	**27**	**972**	**22**	**16**	**32**		**856**	**46**	**3**	**108**	**2**		**4**		**93**	**9**								
☐	+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	36	576	576	32	8		24		508	36	68		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	51		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	36										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	19		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	31		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	33										6	216	8	12			183	13																								
☐	+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4	10										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	12																		4	144	4	4			132	4												
☐	+	Б1.О.03.09	Пищевая химия	3			4	4	36	144	144	8	2	4	2		127	9	17																		4	144	2	4	2		127	9												
☐	+	Б1.О.03.10	Микробиология		3		3	3	36	108	108	6	2	4			98	4	10																		3	108	2	4			98	4												
☐	+	Б1.О.03.11	Биохимия	3			4	4	36	144	144	8	4	4			127	9	17																		4	144	4	4			127	9												
☐	+	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств			3	4	4	36	144	144	12	6		6		128	4	16																		4	144	6		6		128	4												
☐	+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	36	72	72	8	2		6		60	4	12																		2	72	2		6		60	4												
☐	+	Б1.О.03.14	Прикладная механика		2		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4	10										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	15																										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	8										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**	**6**																			**328**	**2**				**322**	**4**												
☐	+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4	6																			328	2				322	4												
☐	-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4	6																			328	2				322	4												
☐	-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3					328	328	2	2				322	4	6																			328	2				322	4												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							50	50		1800	1800	128	44	54	30		1580	92	220	4																	8	288	8	16			246	18	42	1512	36	38	30		1334	74								
☐	**+**	Б1.В.01	**Модуль профильной направленности**	**33444 444**		**444**	46	**46**		**1656**	**1656**	**116**	**40**	**54**	**22**		**1456**	**84**	**200**	**4**																	**8**	**288**	**8**	**16**			**246**	**18**	**38**	**1368**	**32**	**38**	**22**		**1210**	**66**								
☐	+	Б1.В.01.01	Проектирование			4	2	2	36	72	72	4			4		64	4	8																										2	72			4		64	4						
☐	+	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	3			4	4	36	144	144	12	4	8			123	9	21																		4	144	4	8			123	9												
☐	+	Б1.В.01.03	Технология хлебобулочных изделий	34			8	8	36	288	288	24	8	16			246	18	42										4	144	4	8			123	9																								
☐	+	Б1.В.01.04	Технология кондитерских изделий	4			5	5	36	180	180	12	4	8			159	9	21																		5	180	4	8			159	9												
☐	+	Б1.В.01.05	Технология макаронных изделий	4			4	4	36	144	144	12	4	8			123	9	21																		4	144	4	8			123	9												
☐	+	Б1.В.01.06	Технологии функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания	4			5	5	36	180	180	10	4		6		161	9	19																		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	21	2																	5	180	4	8			159	9												
☐	+	Б1.В.01.08	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	4			5	5	36	180	180	10	4	6			161	9	19																		5	180	4	6			161	9												
☐	+	Б1.В.01.09	Проектирование технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств			4	4	4	36	144	144	12	4		8		128	4	16	2																	4	144	4		8		128	4												
☐	+	Б1.В.01.10	Патентоведение в пищевой промышленности			4	4	4	36	144	144	8	4		4		132	4	12																		4	144	4		4		132	4												
☐	**+**	Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**			**4**	2	**2**		**72**	**72**	**6**	**2**		**4**		**62**	**4**	**10**																		**2**	**72**	**2**		**4**		**62**	**4**												
☐	+	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			4	2	2	36	72	72	6	2		4		62	4	10																		2	72	2		4		62	4												
☐	-	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве			4	2	2	36	72	72	6	2		4		62	4	10																		2	72	2		4		62	4												
☐	**+**	Б1.В.ДВ.02	**Элективные дисциплины (модули)**			**4**	2	**2**		**72**	**72**	**6**	**2**		**4**		**62**	**4**	**10**																		**2**	**72**	**2**		**4**		**62**	**4**												
☐	+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения			4	2	2	36	72	72	6	2		4		62	4	10																		2	72	2		4		62	4												
☐	-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности			4	2	2	36	72	72	6	2		4		62	4	10																		2	72	2		4		62	4												
Блок 2.Практика							40	40		1440	1440	8				8	1416	16		1424						2	210	4	6	216				2	210	4	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						2	210	4	6	216				2	210	4	6	216				2	210	4	6	216				2	210	4								
☐	+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	36	216	216	2				2	210	4	212		6	216				2	210	4																														
☐	+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	36	216	216	2				2	210	4	212										6	216				2	210	4																								
☐	+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			4	6	6	36	216	216	2				2	210	4	212																		6	216				2	210	4												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							22	22		792	792	2				2	786	4		788																																		22	792				2	786	4
☐	+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5	22	22	36	792	792	2				2	786	4	788																																		22	792				2	786	4
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	10				10	314			36																																		9	324				10	314	

План Учебный план бакалавриата 'Ро-190302-ХКСНзд-23.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функциональн

-	-	-	-	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
☐	+	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	46	6	4	36		250	28	74		5	180	4		20		140	16	2	72			16		48	8	2	72	2	4			62	4														
☐	+	ФТД.01	Введение в профессию			1	1	1	36	36	36	4	2		2		28	4	8		1	36	2		2		28	4																														
☐	+	ФТД.02	Основы финансовой грамотности		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4	8		2	72	2		2		64	4																														
@	+	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		3		2	2	36	72	72	6	2	4			62	4	10																			2	72	2	4			62	4													
☐	+	ФТД.04	Традиции российского казачества		1122		4	4	36	144	144	32			32		96	16	48		2	72			16		48	8	2	72			16		48	8																								