

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)"

План утвержден Ученым советом Университета

Протокол № 11 от 25.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе

25 мая 2023 г. Столяновский М.Ю.



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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная форма


Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 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 применения технологии комплексной переработки растительного сырья для производства готовой продукции различного назначения)	
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации  / Гаверилина 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  / Павлова И.В./

Учебный план_190302_ХКШНЗ_2022 г.п.

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе
Блок 1. Дисциплины (модули)														-	-	-	-	-	
Обязательная часть														-	-	-	-	-	
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	1122	111111112333	2	48	48	1728	1728	108	108	1528	92	-	27	13	8	-	-
	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	1			4	4	144	144	6	6	129	9	-	4	-	-	-	-
	Б1.О.01.02	Философия	2			4	4	144	144	8	8	127	9	-	-	4	-	-	-
	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	4	4	64	4	-	2	-	-	-	-
	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		7	7	252	252	24	24	211	17	-	4	3	-	-	-
	Б1.О.01.05	Правоведение		1		2	2	72	72	4	4	64	4	-	2	-	-	-	-
	Б1.О.01.06	Религиоведение		1		3	3	108	108	4	4	100	4	-	3	-	-	-	-
	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	3	-	-	-
	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство		2		3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	3	-	-	-
	Б1.О.01.09	Психология		3		3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	10	10	58	4	-	2	-	-	-	-
	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности		1		2	2	72	72	4	4	64	4	-	2	-	-	-	-
	Б1.О.01.13	Экономика			2	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	3	-	-	-
	Б1.О.01.14	Менеджмент			3	2	2	72	72	4	4	64	4	-	-	-	2	-	-
	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству	1			5	5	180	180	10	10	157	13	-	5	-	-	-	-
	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций		3	112	10	10	360	360	22	22	322	16	6	5	3	2	-	-
	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			11	5	5	180	180	10	10	162	8	-	5	-	-	-	-
	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			2	3	3	108	108	6	6	98	4	2	-	3	-	-	-
	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)			2	2	2	72	72	6	6	62	4	2	-	-	2	-	-
	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	11122222334	22233	1233333	81	81	2916	2916	198	198	2553	165	-	22	30	26	3	-
	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	576	576	32	32	508	36	-	8	8	-	-	-
	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	432	432	24	24	381	27	-	8	4	-	-	-
	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	24	24	180	12	-	2	4	-	-	-
	Б1.О.03.04	Неорганическая химия		1		4	4	144	144	10	10	125	9	-	4	-	-	-	-
	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2	1	6	6	216	216	18	18	185	13	-	2	4	-	-	-
	Б1.О.03.06	Органическая химия		2		6	6	216	216	20	20	183	13	-	6	3	-	-	-
	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	3	-	-	-
	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия		2		4	4	144	144	8	8	132	4	-	-	-	4	-	-
	Б1.О.03.09	Пищевая химия		3		4	4	144	144	8	8	127	9	-	-	-	4	-	-
	Б1.О.03.10	Микробиология		3		3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.О.03.11	Биохимия		3		4	4	144	144	8	8	127	9	-	-	-	4	-	-
	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств			3	3	3	108	108	10	10	94	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	72	72	8	8	60	4	-	-	-	2	-	-
	Б1.О.03.14	Прикладная механика		2		3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	3	-	-	-
	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств	4			3	3	108	108	6	6	93	9	-	-	-	3	-	-
	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности			3	2	2	72	72	4	4	64	4	-	-	-	2	-	-
	Б1.О.ДВ.01	Эффективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		3				328	328	2	2	322	4	-	-	-	-	-	-
	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль			3			328	328	2	2	322	4	-	-	-	-	-	-
	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль			3			328	328	2	2	322	4	-	-	-	-	-	-
	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль			3			328	328	2	2	322	4	-	-	-	-	-	-
Часть, формируемая участниками образовательных отношений														-	-	-	-	-	
	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	33444444		4444	46	46	1656	1656	112	112	1456	88	4	8	8	44	-	-
	Б1.В.01.01	Проектирование			44	4	4	144	144	8	8	128	8	2	-	-	4	-	-
	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий		3		4	4	144	144	10	10	125	9	-	-	-	4	-	-
	Б1.В.01.03	Технология хлебобулочных изделий		34		8	8	288	288	20	20	250	18	-	-	-	4	4	-
	Б1.В.01.04	Технология кондитерских изделий		4		4	4	144	144	12	12	123	9	-	-	-	4	4	-
	Б1.В.01.05	Технология макаронных изделий		4		5	5	180	180	12	12	159	9	2	-	-	5	-	-
	Б1.В.01.06	Технологии функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания		4		5	5	180	180	10	10	161	9	-	-	-	5	-	-
	Б1.В.01.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопечкарного, кондитерского и макаронного производств		4		5	5	180	180	12	12	159	9	-	-	-	5	-	-
	Б1.В.01.08	Технологическое оборудование хлебопечкарного, кондитерского и макаронного производств		4		4	4	144	144	10	10	125	9	-	-	-	4	-	-
	Б1.В.01.09	Проектирование технологических линий хлебопечкарного, макаронного и кондитерского производств		4		4	4	144	144	10	10	130	4	-	-	-	4	-	-
	Б1.В.01.10	Патентование в пищевой промышленности		4		4	3	108	108	8	8	96	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.В.ДВ.01	Эффективные дисциплины (модули)		4	3	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания		4	3	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве		4	3	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.В.ДВ.02	Эффективные дисциплины (модули)		4	3	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.В.ДВ.02.01	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения		4	3	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности		4	3	3	3	108	108	6	6	98	4	-	-	-	3	-	-
Блок 2. Практика														-	-	-	-	-	
Обязательная часть														-	-	-	-	-	
	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	216	216	2	2	210	4	-	6	6	6	-	-
	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	216	216	2	2	210	4	-	6	6	6	-	-
	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			4	6	6	216	216	2	2	210	4	-	6	6	6	-	-
Часть, формируемая участниками образовательных отношений														-	-	-	-	-	
	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5	22	22	792	792	2	2	786	4	-	788	-	-	-	22
Блок 3. Государственная итоговая аттестация														-	-	-	-	-	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			9	9	9	324	324	10	10	314	6	-	36	-	-	-	9
ФТД. Факультативы														-	-	-	-	-	
	ФТД.01	Введение в профессию			1	1	1	36	36	4	4	28	4	-	1	-	-	-	-
	ФТД.02	Модуль казанской подготовки		11112222		8	8	288	288	32	32	224	32	-	4	4	-	-	-
	ФТД.02.01	Стрелковая подготовка		1122		4	4	144	144	16	16	112	16	-	2	2	-	-	-
	ФТД.02.02	Основы православия		1		1	1	36	36	4	4	28	4	-	1	-	-	-	-
	ФТД.02.03	Культура казачества		2		2	2	72	72	8	8	56	8	-	1	1	-	-	-
	ФТД.02.04	Старославянский язык		2		1	1	36	36	4	4	28	4	-	1	-	-		