

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План утвержден Ученым советом Университета

по программе бакалавриата

Протокол № 6 от 24.02.2022

19.03.02

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

Квалификация: Бакалавр
Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 4г
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности	Приказ Минтруда
22	ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ВКЛЮЧАЮТ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере применения технологии комплексной переработки растительного сырья для производства товаров производства различного назначения)	
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации
Зам. начальника отдела контроля качества ОП
Начальник отдела контроля качества ОП
Зам. начальника отдела контроля качества ОП
Директор филиала

Гаерлина О.И. / Прокошина Е.В. / Вареник О.Н. / Сепишвили Е.Н.

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов										
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Эксперт ное	Факт		Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы
Блок 1.Дисциплины (модули)						191	191		7204	7204	4434	1042	656	1274	1462	1942	828	32	20
Обязательная часть						139	139		5332	5332	3272	738	416	1050	1068	1502	558	32	12
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	2234	11111 22224 555	4	48	48		1728	1728	892	290		418	184	719	117		
+	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	2			4	4	36	144	144	108	32		16	60	9	27		
+	Б1.О.01.02	Философия	4			4	4	36	144	144	48	32		16		69	27		
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		2		2	2	36	72	72	32	16		16		40			
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		7	7	36	252	252	144			144		81	27		
+	Б1.О.01.05	Правоведение		2		2	2	36	72	72	32	16		16		40			
+	Б1.О.01.06	Духовно-нравственное воспитание		2		3	3	36	108	108	32	16		16		76			
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	36	108	108	106	16		16	74	2			
+	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство		4		3	3	36	108	108	78	16		32	30	30			
+	Б1.О.01.09	Психология		5		3	3	36	108	108	32	16		16		76			
+	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	36	18		18		36			
+	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности		5		3	3	36	108	108	32	16		16		76			
+	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности		1		2	2	36	72	72	52	16		16	20	20			
+	Б1.О.01.13	Экономика			4	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
+	Б1.О.01.14	Менеджмент		5		2	2	36	72	72	32	16		16		40			
+	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	36	180	180	80	48		32		64	36		
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций		6	123	10	10		360	360	160	64	96		200		32	12	
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			12	5	5	36	180	180	80	32	48		100			4	
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	36	108	108	48	16	32		60			4	
+	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	36	72	72	32	16	16		40		32	4	
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	11122 33344 556	33455	23456 66	81	81		2916	2916	2148	384	320	560	884	327	441		
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	36	576	576	346	64		192	90	95	135		
+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	36	432	432	260	48	48	48	116	73	99		
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	36	216	216	144			144		72			
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	106	16	48		42	2	36		
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	6	6	36	216	216	172	32	48		92	17	27		
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	36	216	216	180	32	64		84	9	27		
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	36	108	108	102	16		32	54	6			
+	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия			4	4	4	36	144	144	142	32	32		78	2			
+	Б1.О.03.09	Пищевая химия	5			4	4	36	144	144	96	16	16	16	48	3	45		
+	Б1.О.03.10	Микробиология		5		3	3	36	108	108	104	16	32		56	4			
+	Б1.О.03.11	Биохимия	5			4	4	36	144	144	96	16	32		48	12	36		
+	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств			5	3	3	36	108	108	104	16		32	56	4			
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			6	2	2	36	72	72	68	16		32	20	4			
+	Б1.О.03.14	Прикладная механика		3		3	3	36	108	108	104	32		32	40	4			

План Учебный план бакалавриата 'Во-190302-ХКСНО-22(лицензия).plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий фунд

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3						Семестр 4											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
25	954	146	80	190	232	198	108	29	1098	160	64	204	202	351	117	27	1026	128	112	188	208	264	126	27	1026	144	96	188	202	279	117
25	954	146	80	190	232	198	108	29	1098	160	64	204	202	351	117	27	1026	128	112	188	208	264	126	23	882	128	64	188	138	274	90
11	396	82		114	94	106		16	576	96		128	60	229	63	3	108			48		33	27	10	360	64		80	30	159	27
								4	144	32		16	60	9	27																
																								4	144	32		16		69	27
								2	72	16		16		40																	
2	72			48		24		2	72			48		24		3	108			48		33	27								
								2	72	16		16		40																	
								3	108	16		16		76																	
3	108	16		16	74	2																									
																								3	108	16		32	30	30	
2	72	18		18		36																									
2	72	16		16	20	20																									
																								3	108	16		32		60	
2	72	32		16		24		3	108	16		16		40	36																
2	72	16	16			40		3	108	16	32			60		3	108	16	32			60									
2	72	16	16			40		3	108	16	32			60																	
																3	108	16	32			60									
12	432	48	64	64	138	10	108	10	360	48	32	64	142	20	54	21	756	112	80	128	208	129	99	13	468	64	64	96	108	73	63
4	144	16		48	40	4	36	4	144	16		48	50	3	27	4	144	16		48		44	36	4	144	16		48		44	36
4	144	16	16	16	56	4	36	4	144	16	16	16	60	9	27	4	144	16	16	16		60	36								
																								2	72			48		24	
4	144	16	48		42	2	36																								
								2	72	16	16		32	8		4	144	16	32		60	9	27								
																3	108	16	32		54	6		3	108	16	32		30	3	27
																3	108	16		32	54	6									
																								4	144	32	32		78	2	
																3	108	32		32	40	4									

Курс 3																	Курс 4														
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7						Семестр 8											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
30	1134	128	112	188	208	372	126	24	922	144	96	188	202	184	108	29	1044	192	96	128	208	294	126								
24	918	112	80	156	208	281	81	11	454	64	16	124	80	134	36																
8	288	48		48		192																									
3	108	16		16		76																									
3	108	16		16		76																									
2	72	16		16		40																									
								2	72	16	16			40																	
								2	72	16	16			40																	
16	576	64	80	96	208	47	81	9	324	48		112	80	48	36																
2	72			48		24		2	72			48		24																	
4	144	16	16	16	48	3	45																								
3	108	16	32		56	4																									
4	144	16	32		48	12	36																								
3	108	16		32	56	4																									
								2	72	16		32	20	4																	

План Учебный план бакалавриата 'Во-190302-ХКСНо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий фунд

		Форма контроля		з.е.		Итого акад.часов													
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	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот
+	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств	6			3	3	36	108	108	62	16		16	30	10	36		
+	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности			6	2	2	36	72	72	62	16		16	30	10			
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту			123456				328	328	72			72		256			
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		123456					328	328	72			72		256			
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		123456					328	328	72			72		256			
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		123456					328	328	72			72		256			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						52	52		1872	1872	1162	304	240	224	394	440	270		8
+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	45667777		5677	46	46		1656	1656	1010	272	240	160	338	376	270		8
+	Б1.В.01.01	Проектирование			56	4	4	36	144	144	64			64		80			4
+	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4			4	4	36	144	144	112	16	32		64	5	27		
+	Б1.В.01.03	Технология хлебоуточных изделий	56			8	8	36	288	288	152	48	64		40	55	81		
+	Б1.В.01.04	Технология кондитерских изделий	6			4	4	36	144	144	106	32	48		26	2	36		
+	Б1.В.01.05	Технология макаронных изделий	7			5	5	36	180	180	124	32	32		60	20	36		4
+	Б1.В.01.06	Технологии функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания	7			5	5	36	180	180	124	32		32	60	20	36		
+	Б1.В.01.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	7			5	5	36	180	180	122	32	32		58	31	27		
+	Б1.В.01.08	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	7			4	4	36	144	144	94	32	32		30	23	27		
+	Б1.В.01.09	Проектирование технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств			7	4	4	36	144	144	64	32		32		80			
+	Б1.В.01.10	Патентование в пищевой промышленности			7	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)			6	3	3		108	108	104	16		32	56	4			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			6	3	3	36	108	108	104	16		32	56	4			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве			6	3	3	36	108	108	104	16		32	56	4			
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)			7	3	3		108	108	48	16		32		60			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения			7	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности			7	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
Блок 2.Практика						40	40		1440	1440	8				8	1432			1440
Обязательная часть						18	18		648	648	6				6	642			648
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	36	216	216	2				2	214			216
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			4	6	6	36	216	216	2				2	214			216
+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			6	6	6	36	216	216	2				2	214			216
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						22	22		792	792	2				2	790			792
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8	22	22	36	792	792	2				2	790			792

План Учебный план бакалавриата 'Во-190302-ХКСНО-22(лицензия).plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий фунд

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
								3	108	16		16	30	10	36																
								2	72	16		16	30	10																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
6	216	16	32	32		91	45	13	468	80	80	64	122	50	72	29	1044	192	96	128	208	294	126								
6	216	16	32	32		91	45	10	360	64	80	32	66	46	72	26	936	176	96	96	208	234	126								
2	72			32		40		2	72			32		40																	
4	144	16	32			51	45	4	144	32	32		40	4	36																
								4	144	32	48		26	2	36																
															5	180	32	32		60	20	36									
															5	180	32		32	60	20	36									
															5	180	32	32		58	31	27									
															4	144	32	32		30	23	27									
															4	144	32		32		80										
															3	108	16		32		60										
								3	108	16		32	56	4																	
								3	108	16		32	56	4																	
								3	108	16		32	56	4																	
															3	108	16		32		60										
															3	108	16		32		60										
															3	108	16		32		60										
								6	216				2	214									22	792				2	790		
								6	216				2	214																	
								6	216				2	214																	
																							22	792				2	790		
																							22	792				2	790		

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов													
			Экзамен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот		
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	160	20		140		164			
+	ФТД.01	Введение в профессию			1	1	1	36	36	36	16	12		4		20						
+	ФТД.02	Модуль казачьей подготовки			12223 334	8	8		288	288	144	8		136		144						
+	ФТД.02.01	Строевая подготовка			1234	4	4	36	144	144	64			64		80						
+	ФТД.02.02	Основы православия			2	1	1	36	36	36	8	8				28						
+	ФТД.02.03	Культура казачества			23	2	2	36	72	72	48			48		24						
+	ФТД.02.04	Старославянский язык			3	1	1	36	36	36	24			24		12						

Курс 1														Курс 2																	
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
2	72	12		20		40		3	108	8		40		60		3	108			64		44		1	36			16		20	
1	36	12		4		20																									
1	36			16		20		3	108	8		40		60		3	108			64		44		1	36			16		20	
1	36			16		20		1	36			16		20		1	36			16		20		1	36			16		20	
								1	36	8				28																	
								1	36			24		12		1	36			24		12									
																1	36			24		12									

План Учебный план бакалавриата 'Во-190302-ХКСНо-22(лицензия).plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий фун

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
																								9	324					10	314
																								9	324					10	314