

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)"
Московский областной казачий институт технологий и управления
(филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебно-
методической
работе

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План утвержден Ученым советом Университета

Протокол № 6 от 24.02.2022

19.03.04

по программе бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов

Направленность
(профиль):

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

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

Селишвили Е.Н./



План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-ИПСПз-22.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Технология и организация производства продукции индустрии питания

-	-	-	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	456	156	70	230		6384	364	6	10
Обязательная часть						136	136		5224	5224	320	106	62	152		4631	273	6	6
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	1122	11111 11112 333	2	48	48		1728	1728	110	44		66		1526	92		
+	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	1			4	4	36	144	144	6	4		2		129	9		
+	Б1.О.01.02	Философия	2			4	4	36	144	144	8	4		4		127	9		
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4		
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		7	7	36	252	252	24			24		211	17		
+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4		
+	Б1.О.01.06	Духовно-нравственное воспитание		1		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство		2		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.01.09	Психология		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	10	10				58	4		
+	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4		
+	Б1.О.01.13	Экономика			2	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.01.14	Менеджмент		3		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4		
+	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	36	180	180	10	6		4		157	13		
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций		3	112	10	10		360	360	22	8	14			322	16	6	6
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			11	5	5	36	180	180	10	4	6			162	8		2
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			2	3	3	36	108	108	6	2	4			98	4		2
+	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		3		2	2	36	72	72	6	2	4			62	4	6	2
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	11111 22222 333	22233	12333 3	78	78		2808	2808	186	52	48	86		2461	161		
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	36	576	576	32	8		24		508	36		
+	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	36	432	432	24	6	6	12		381	27		
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	36	216	216	24			24		180	12		
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	10	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		
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	2	2		6	6	36	216	216	20	8	12			183	13		
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.03.08	Прикладная механика		2		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	36	144	144	8	4	4			132	4		
+	Б1.О.03.10	Биохимия	3			4	4	36	144	144	6	2	4			129	9		
+	Б1.О.03.11	Технология производства продукции общественного питания массового изготовления	3	3		6	6	36	216	216	12	4		8		191	13		
+	Б1.О.03.12	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	36	72	72	8	2		6		60	4		
+	Б1.О.03.13	Пищевая химия	3			4	4	36	144	144	8	2	4	2		127	9		

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-ИПСПз-22.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Технология и организация производства продукции индустрии питания

Курс 1																Курс 2																		
-	Сессия 1								Сессия 2								-	Сессия 3						Сессия 4										
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	
54	900	28	10	26		785	51		1044	20	10	30		924	60		46	864	16	20	22		758	48		956	18	6	30		859	43		
54	900	28	10	26		785	51		1044	20	10	30		924	60		46	864	16	20	22		758	48		956	18	6	30		859	43		
27	396	18		16		342	20	5з	576	12		20		510	34	2э4з	13	108			8		91	9	э	360	8		12		323	17	эзо	
4									144	4		2		129	9	э																		
																	4									144	4		4		127	9	э	
2									72	2		2		64	4	з																		
4	72			8		60	4	з	72			8		60	4	з	3	108			8		91	9	э									
2									72	2		2		64	4	з																		
3									108	2		4		98	4	з																		
3	108	2		4		98	4	з																										
																	3									108	2		4		98	4	з	
2	72	10				58	4	з																										
2	72	2		2		64	4	з																										
																	3									108	2		4		98	4	о	
5	72	4		2		62	4	з	108	2		2		95	9	э																		
5	72	2	2			64	4	о	108	2	4			98	4	о	3	108	2	4			98	4	о									
5	72	2	2			64	4	о	108	2	4			98	4	о																		
																	3	108	2	4				98	4	о								
22	432	8	8	10		379	27	3э	360	6	6	10		316	22	2эо	30	648	14	16	14		569	35	3эзо	432	8	6	18		374	26	2э2з	
8	144	2		6		127	9	э	144	2		6		127	9	э	8	144	2		6		127	9	э	144	2		6		127	9	э	
8	144	2	2	4		127	9	э	144	2	2	4		127	9	э	4	144	2	2	4		127	9	э									
																	2									72			8		60	4	з	
4	144	4	6			125	9	э																										
2									72	2	4			62	4	о	4	144	4	8			123	9	э									
																	6	108	4	6			94	4	з	108	4	6			89	9	э	
																	3	108	2		4		98	4	о									
																	3									108	2		4		98	4	з	

				Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов												
Считать в плане	Индекс	Наименование		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	
+	Б1.О.03.14	Экономика отраслей пищевой промышленности				3	2	2	36	72	72	4	2		2		64	4			
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные 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							55	55		1980	1980	136	50	8	78		1753	91		4	
+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности		34444		4	48	48		1728	1728	120	44	6	70		1530	78		4	
+	Б1.В.01.01	Проектирование				44	4	4	36	144	144	8			8		128	8		2	
+	Б1.В.01.02	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания		44			8	8	36	288	288	16	4		12		254	18			
+	Б1.В.01.03	Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания		34			8	8	36	288	288	18	6		12		252	18			
+	Б1.В.01.04	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания				4	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4			
+	Б1.В.01.05	Проектное управление на предприятиях индустрии питания		4			5	5	36	180	180	10	4		6		161	9			
+	Б1.В.01.06	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания				4	5	5	36	180	180	10	4	2	4		166	4		2	
+	Б1.В.01.07	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов				4	5	5	36	180	180	16	8		8		160	4			
+	Б1.В.01.08	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания		4			5	5	36	180	180	20	8	4	8		151	9			
+	Б1.В.01.09	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания				4	5	5	36	180	180	16	8		8		160	4			
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)		3			4	4		144	144	6	2	2	2		129	9			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология		3			4	4	36	144	144	6	2	2	2		129	9			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы физиологии питания и диетологии		3			4	4	36	144	144	6	2	2	2		129	9			
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)				3	3	3		108	108	10	4		6		94	4			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Процессы и аппараты пищевых производств				3	3	3	36	108	108	10	4		6		94	4			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания				3	3	3	36	108	108	10	4		6		94	4			
Блок 2.Практика							34	34		1224	1224	8				8	1200	16		1208	
Обязательная часть							18	18		648	648	6					6	630	12		636
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика				2	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика				3	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212	
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика				4	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							16	16		576	576	2				2	570	4		572	
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				5	16	16	36	576	576	2				2	570	4		572	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							15	15		540	540	10				10	530			36	
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					15	15	36	540	540	10				10	530			36	
ФТД.Факультативы							9	9		324	324	36	6		30		252	36			
+	ФТД.01	Введение в профессию			1		1	1	36	36	36	4	2		2		28	4			
+	ФТД.02	Модуль казачьей подготовки			11112	222	8	8		288	288	32	4		28		224	32			

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-ИПСПз-22.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Технология и организация производства продукции индустрии питания

Курс 3																Курс 4																	
з.е. на курсе	Сессия 5								Сессия 6								з.е. на курсе	Сессия 7								Сессия 8							
	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.		Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.
2									72	2		2			64	4	о																
	164						160	4	з																								
	164						160	4	з																								
	164						160	4	з																								
	164						160	4	з																								
11	144	2	2	2		129	9		252	8		12		219	13		44	828	14	2	30		743	39		756	26	4	34		662	30	
4							144	4				6		125	9	э	44	828	14	2	30		743	39	ЗэЗо	756	26	4	34		662	30	ЗэЗо
																	4	72			4		64	4	о	72			4		64	4	о
																	8	144	2		6		127	9	э	144	2		6		127	9	э
4							144	4				6		125	9	э	4	144	2		6		127	9	э								
																	3	108	2		4		98	4	о								
																	5	180	4		6		161	9	э								
																	5	180	4	2	4		166	4	о								
																	5									180	8		8		160	4	о
																	5									180	8	4	8		151	9	э
																	5									180	8		8		160	4	о
4	144	2	2	2		129	9	э																									
4	144	2	2	2		129	9	э																									
4	144	2	2	2		129	9	э																									
3							108	4				6		94	4	о																	
3							108	4				6		94	4	о																	
3							108	4				6		94	4	о																	
6							216					2	210	4		6									216				2	210	4		
6							216					2	210	4		6								216				2	210	4			
6							216					2	210	4	о																		
																6								216					2	210	4	о	

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-ИПСПз-22.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Технология и организация производства продукции индустрии питания

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад. часов										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Элект часы	Пр. подгот
+	ФТД.02.01	Строевая подготовка		1122		4	4	36	144	144	16			16		112	16		
+	ФТД.02.02	Основы православия		1		1	1	36	36	36	4	4				28	4		
+	ФТД.02.03	Культура казачества		12		2	2	36	72	72	8			8		56	8		
+	ФТД.02.04	Старославянский язык		2		1	1	36	36	36	4			4		28	4		

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-ИПСПз-22.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Технология и организация производства продукции индустрии питания

Курс 1															Курс 2																		
-	Сессия 1								Сессия 2							-	Сессия 3								Сессия 4								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.
2	36			4		28	4	з	36			4		28	4	з	2	36			4		28	4	з	36			4		28	4	з
1									36	4				28	4	з																	
1									36			4		28	4	з	1	36			4		28	4	з								
																	1	36			4		28	4	з								

