

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)

План утвержден Ученым советом Университета  
Протокол № 9 от 28.03.2024

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Стояновский М.Ю.

28 марта 2024 г.

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 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 и разработки учебных планов  / Вареник О.Н./

Директор филиала  / Сепиашвили Е.Н./

Руководитель ОПОП  / Сепиашвили Е.Н./

-	-	-	Формы пром. атт.			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
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>						191	191		7204	7204	2964	1030	432	1502		3421	819	32	20
<b>Обязательная часть</b>						136	136		5224	5224	2164	726	384	1054		2511	549	32	12
+	Б1.О.01	<b>Общекультурный модуль</b>	2234	11111 22224 555	4	48	48		1728	1728	700	294		406		920	108		
+	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)	2			4	4	36	144	144	48	32		16		69	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	Религиоведение			2	3	3	36	108	108	24	20		4		84			
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности			1	3	3	36	108	108	32	16		16		76			
+	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство			4	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
+	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	32	16		16		40			
+	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		73	27		
+	Б1.О.02	<b>Модуль цифровых компетенций</b>			6	123	10	10	360	360	160	64	96		200		32	12	
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий				12	5	36	180	180	80	32	48		100			4	
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности				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	<b>Общепрофессиональный модуль</b>	11122 33344 556	33455	23466 6	78	78		2808	2808	1232	368	288	576		1135	441		
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	36	576	576	256	64		192		185	135		
+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	36	432	432	144	48	48	48		189	99		
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			45	6	6	36	216	216	144			144		72			
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	64	16	48		44	36			
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3			2	6	36	216	216	80	32	48		109	27			
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	36	216	216	96	32	64		93	27			
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика				3	3	36	108	108	48	16		32		60			
+	Б1.О.03.08	Прикладная механика			3	3	3	36	108	108	64	32		32		44			
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			4	4	4	36	144	144	64	32	32		80				
+	Б1.О.03.10	Биохимия	5			4	4	36	144	144	48	16	32		60	36			
+	Б1.О.03.11	Технология производства продукции общественного питания массового изготовления	6	5		6	6	36	216	216	96	32		64		84	36		
+	Б1.О.03.12	Метрология, стандартизация и сертификация				6	2	36	72	72	48	16		32		24			
+	Б1.О.03.13	Пищевая химия	5			4	4	36	144	144	48	16	16	16		51	45		

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		430	108	29	1098	164	64	192		570	108	27	1026	128	112	188		472	126	27	1026	144	80	204		481	117
25	954	146	80	190		430	108	29	1098	164	64	192		570	108	27	1026	128	112	188		472	126	23	882	128	64	188		412	90
11	<b>396</b>	<b>82</b>		<b>114</b>		<b>200</b>		16	<b>576</b>	<b>100</b>		<b>116</b>		<b>306</b>	<b>54</b>	3	<b>108</b>			<b>48</b>		<b>33</b>	<b>27</b>	10	<b>360</b>	<b>64</b>		<b>80</b>		<b>189</b>	<b>27</b>
								4	144	32		16		69	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	20		4		84																	
3	108	16		16		76																									
																								3	108	16		32		60	
2	72	18		18		36																									
2	72	16		16		40																									
																								3	108	16		32		60	
2	72	32		16		24		3	108	16		16		49	27																
2	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			<b>40</b>		3	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>32</b>			<b>60</b>		3	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>32</b>				<b>60</b>								
2	72	16	16			40		3	108	16	32			60																	
																3	108	16	32				60								
12	<b>432</b>	<b>48</b>	<b>64</b>	<b>64</b>		<b>148</b>	<b>108</b>	10	<b>360</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>64</b>		<b>162</b>	<b>54</b>	21	<b>756</b>	<b>112</b>	<b>80</b>	<b>128</b>		<b>337</b>	<b>99</b>	13	<b>468</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>96</b>		<b>181</b>	<b>63</b>
4	144	16		48		44	36	4	144	16		48		53	27	4	144	16		48		44	36	4	144	16		48		44	36
4	144	16	16	16		60	36	4	144	16	16	16		69	27	4	144	16	16	16		60	36								
																								2	72			48		24	
4	144	16	48			44	36																								
								2	72	16	16			40		4	144	16	32			69	27								
																3	108	16	32			60		3	108	16	32			33	27
																3	108	16		32		60									
																3	108	32		32		44									
																								4	144	32	32			80	

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	48	252		580	126	24	922	144	16	268		386	108	29	1044	176	32	208		502	126								
21	810	96	48	156		429	81	11	454	64	16	140		198	36																
8	<b>288</b>	<b>48</b>		<b>48</b>		<b>192</b>																									
3	108	16		16		76																									
3	108	16		16		76																									
2	72	16		16		40																									
								2	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			<b>40</b>																	
								2	72	16	16			40																	
13	<b>468</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>96</b>		<b>195</b>	<b>81</b>	9	<b>324</b>	<b>48</b>		<b>128</b>		<b>112</b>	<b>36</b>																
2	72			48		24		2	72			48		24																	
4	144	16	32			60	36																								
3	108	16		32		60		3	108	16		32		24	36																
								2	72	16		32		24																	
4	144	16	16	16		51	45																								

-	-	-	Формы пром. атт.			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
+	Б1.О.03.14	Экономика отраслей пищевой промышленности			6	2	2	36	72	72	32	16		16		40			
+	Б1.О.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>			<b>123456</b>				<b>328</b>	<b>328</b>	<b>72</b>			<b>72</b>		<b>256</b>			
+	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			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						55	55		1980	1980	800	304	48	448		910	270		8
+	Б1.В.01	<b>Модуль профильной направленности</b>	<b>566777</b>		<b>566777</b>	48	<b>48</b>		<b>1728</b>	<b>1728</b>	<b>704</b>	<b>272</b>	<b>32</b>	<b>400</b>		<b>781</b>	<b>243</b>		<b>8</b>
+	Б1.В.01.01	Проектирование			56	4	4	36	144	144	64			64		80			
+	Б1.В.01.02	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания	56			8	8	36	288	288	112	48		64		95	81		
+	Б1.В.01.03	Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания	67			8	8	36	288	288	128	48		80		88	72		4
+	Б1.В.01.04	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			6	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
+	Б1.В.01.05	Проектное управление на предприятиях индустрии питания	7			5	5	36	180	180	64	32		32		71	45		
+	Б1.В.01.06	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания			7	5	5	36	180	180	80	32	16	32		100			
+	Б1.В.01.07	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов			7	5	5	36	180	180	64	32		32		116			4
+	Б1.В.01.08	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания	7			5	5	36	180	180	80	32	16	32		55	45		
+	Б1.В.01.09	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания			7	5	5	36	180	180	64	32		32		116			
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>	<b>4</b>			4	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>69</b>	<b>27</b>		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология	4			4	4	36	144	144	48	16	16	16		69	27		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы физиологии питания и диетологии	4			4	4	36	144	144	48	16	16	16		69	27		
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>			<b>5</b>	3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>48</b>	<b>16</b>		<b>32</b>		<b>60</b>			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Процессы и аппараты пищевых производств			5	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания			5	3	3	36	108	108	48	16		32		60			
<b>Блок 2.Практика</b>						34	34		1224	1224	8				8	1216			1224
<b>Обязательная часть</b>						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)	Организационно-управленческая практика			6	6	6	36	216	216	2			2	214				216
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						16	16		576	576	2			2	574				576
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8	16	16	36	576	576	2			2	574				576
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>						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
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>						9	9		324	324	160	20		140		164			
+	ФТД.01	Введение в профессию			1	1	1	36	36	36	16	12		4		20			



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

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
								2	72	16		16		40																	
	<b>54</b>			<b>12</b>		<b>42</b>			<b>58</b>			<b>12</b>		<b>46</b>																	
	54			12		42			58			12		46																	
	54			12		42			58			12		46																	
9	324	32		96		151	45	13	468	80		128		188	72	29	1044	176	32	208		502	126								
6	<b>216</b>	<b>16</b>		<b>64</b>		<b>91</b>	<b>45</b>	13	<b>468</b>	<b>80</b>		<b>128</b>		<b>188</b>	<b>72</b>	29	<b>1044</b>	<b>176</b>	<b>32</b>	<b>208</b>		<b>502</b>	<b>126</b>								
2	72			32		40		2	72			32		40																	
4	144	16		32		51	45	4	144	32		32		44	36																
								4	144	32		32		44	36	4	144	16		48		44	36								
								3	108	16		32		60																	
																5	180	32		32		71	45								
																5	180	32	16	32		100									
																5	180	32		32		116									
																5	180	32	16	32		55	45								
																5	180	32		32		116									
3	<b>108</b>	<b>16</b>		<b>32</b>		<b>60</b>																									
3	108	16		32		60																									
3	108	16		32		60																									
								6	216			2	214										16	576				2	574		
								6	216			2	214																		
								6	216			2	214																		
																								16	576				2	574	
																								16	576				2	574	
																								15	540				10	530	
																								15	540				10	530	

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

		Формы пром. атт.			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	<b>Модуль казачьей подготовки</b>		<b>12223 334</b>		8	<b>8</b>		<b>288</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>8</b>		<b>136</b>		<b>144</b>			
+	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 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								