

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 одобрен Ученым советом Университета  
Протокол № 7 от 01.02.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Иванова В.Н.

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Институт: Мега-факультет Технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

## СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

 / Капица Г.П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации

 / Воробьева А.В./

Директор института

 / Славянский А.А./



Table with columns for exam modules (e.g., 01.01.01, 01.01.02) and assessment criteria (e.g., 3.4, 3.5, 3.6). It includes sub-sections for 'Вступительная часть' (Entrance part), 'Вариантная часть' (Variant part), and 'Итоговая аттестация' (Final assessment).

Table for 'Итоги государственной итоговой аттестации' (Summary of the state final assessment) showing counts for 'Получено положительных результатов' (Number of positive results) across different assessment criteria.



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
Б1.Б.01.01	История	ОК-1
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-2
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.01	Математика	ОК-5
Б1.Б.02.02	Физика	ОК-5
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-2; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-2
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	ОК-2; ОК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОК-5
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-2
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Проектирование	ПК-5; ПК-9; ПК-11; ПК-18; ПК-23; ПК-25
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-19; ПК-27
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-6; ПК-7; ПК-26
Б1.В.02.03	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-4; ПК-24
Б1.В.02.04	Технология хлеба	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
Б1.В.02.05	Технология кондитерских изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-20
Б1.В.02.06	Технология макаронных изделий	ПК-8; ПК-10; ПК-20
Б1.В.02.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ПК-1; ПК-3; ПК-11; ПК-12; ПК-21; ПК-22; ПК-24
Б1.В.02.08	Реология пищевых масс	ПК-8
Б1.В.02.09	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
Б1.В.02.12	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	ПК-2; ПК-7; ПК-23
Б1.В.02.14	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-7; ПК-8; ПК-12
Б1.В.02.15	Бережливое производство	ПК-22
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.01	Основы физиологии питания и диетологии	ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	ПК-4; ПК-5; ПК-22
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Современные пищевые технологии	ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Патентование в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Способы защиты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.01	Проектирование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02	Основы конструирования продуктов питания	ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.01	Технология продукции для здорового питания	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.07.02	Технология продукции для персонифицированного питания	ПК-8; ПК-10
Б2	Практики	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-18
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-22; ПК-23
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-22
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-22
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-4
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-7
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-8
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-4; ОК-5
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-9
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-22
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				224	278	251	67	30	37	60	28	32	63	26	37	61	30	31
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	27	33	60	28	32	60	26	34	60	29	31
Дисциплины (модули)	47%	53%	32.4%	192	207	204	54	27	27	54	28	26	54	26	28	42	29	13
Базовая часть				84	102	96	46	25	21	42	24	18	8	8				
Вариативная часть				105	108	108	8	2	6	12	4	8	46	18	28	42	29	13
Практики	0%	100%	0%	24	42	27	6		6	6		6	6		6	9		9
Вариативная часть				24	42	27	6		6	6		6	6		6	9		9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Вариативная часть				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					55.8	-	58.1	61.3	-	54	50.9	-	49.9	61.5	-	55.1	55.2
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
	Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					25.1	-	24.2	25.9	-	26.7	26	-	24.6	24	-	24.2	24.6
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					0.6	-	0.7	0.7	-	0.7	0.7	-	0.7	0.7	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	2	3	8	4	4	7	4	3	4	3	1
	ЗАЧЕТ (За)						12	8	4	10	4	6	9	6	3			
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4	4	2	2	3		3	7	4	3
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.39%												