

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет"  
Институт торговли, пищевых технологий и сервиса



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Силин Я.П.

" " 20\_\_ г.

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 9 от 25.01.2018

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Кафедра: Кафедра технологий питания

Факультет:

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г
<b>Виды деятельности</b>
- производственно-технологическая
- научно-исследовательская
- проектная


Год начала подготовки 2018

Образовательный стандарт 1332

12.11.2015

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Рогожин С.А./


Начальник УМУ

 / Меркульев В.П./

Директор института

 / Соловьева В.П./

Зав. кафедрой

 / Чугунова О.В./









ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.04-ТПОП-18.rpt.xml', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

	Распределение по курсам и семестрам																												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме													
	Курс 2								Курс 3								Курс 4																												
	Семестр 3 [15 нед]				Семестр 4 [20 нед]				Семестр 5 [15 нед]				Семестр 6 [20 нед]				Семестр 7 [15 нед]				Семестр 8 [12 нед]																								
Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ																		
98																												36	12																
101																													36	6															
104																													36	6															
107																													36	8															
110				20	20		140	36	6																				36	8															
113				20	20		66		3																					36	8														
116																														36	22														
119																														36	6														
122		48		3																										36	12														
125																														36	6														
128																														36	16														
131																														36	16														
136	90	78		3			100	88	3	30	30	60	120	36	6	20	20	20	140	36	6	14		16	78		3	24		36	156	36	7	-	48										
138	60						80					60						20												36															
142																																													
143							20	88	3																						36					4									
146							20	88	3																						36					4									
149																																													
150																																36					12								
153																																36					12								
156																																													
157																																					24	36	156	36	7	36	12		
160																																						24	36	156	36	7	36	12	
163																																													
164																																							20	20	140	36	6	36	8
167																																							20	20	140	36	6	36	8
170																																													
171																																								14	16	78	3	36	6





№ п/п	Распределение по курсам и семестрам																												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме			
	Курс 2								Курс 3								Курс 4																		
	Семестр 3 [15 нед]				Семестр 4 [20 нед]				Семестр 5 [15 нед]				Семестр 6 [20 нед]				Семестр 7 [15 нед]				Семестр 8 [12 нед]														
Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ								
174																												14	16	78	3	36	6		
177																																			
178	30	78		3																															
181	30	78		3																															
187	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.								
188	Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд							Итого	СР	Ауд	Итого	СР	Ауд
189					2		108		3					4		216		6				4		216		6									
191																																			
192																																			
198					2		108		3					4		216		6				4		216		6									
199					2		108		3					4		216		6																	
200																																			
201																																			
204	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.								
205	Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд							Итого	СР	Ауд	Итого	СР	Ауд
206																																			
213	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.								
214	Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд							Итого	СР	Ауд	Итого	СР	Ауд
215																																			
216																																			
219																																			
220	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.					
221																																			
222																																			
225																																			

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс												
			Контроль	Часы						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часы						ЗЕТ	Неделя	Каф.	Семестры													
				Всего	Контакт р. (по учебн.)								СРС	Контр. оль	Всего	Контакт р. (по учебн.)							СРС	Контр. оль											
<b>ИТОГО</b>				<b>872</b>						<b>23</b>	17		<b>1396</b>						<b>37</b>	25		<b>2268</b>						<b>60</b>	42						
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>872</b>						<b>23</b>	17		<b>1396</b>						<b>37</b>	25		<b>2268</b>						<b>60</b>	42						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>53.4</b>									<b>56.3</b>									<b>54.9</b>													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>36</b>									<b>54</b>									<b>45</b>													
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (участие ТО)			<b>25.1</b>									<b>24.8</b>									<b>25</b>													
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			<b>25.1</b>									<b>24.8</b>									<b>25</b>													
	Аудиторная (физ.к.)			<b>3</b>									<b>3.2</b>									<b>3.1</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ			Δ 3	Δ 46						Δ 36	ТО: 15	Δ - 46								ТО: 20	Δ 36	ТО: 35													
			(Продельное)	918						108	ТО*: 15	1242							162	ТО*: 20	270	ТО*: 35													
			(План)	<b>872</b>	<b>420</b>	<b>106</b>	<b>120</b>	<b>194</b>	<b>360</b>	<b>72</b>	<b>23</b>		<b>1288</b>	<b>560</b>	<b>136</b>	<b>160</b>	<b>264</b>	<b>566</b>	<b>162</b>	<b>34</b>		<b>2160</b>	<b>980</b>	<b>242</b>	<b>280</b>	<b>458</b>	<b>946</b>	<b>234</b>	<b>57</b>						
1	Б1.Б.1	История	Экз	108	60	30		30	12	36	3										Экз	108	60	30		30	12	36	3		33	1			
2	Б1.Б.2	Философия											Экз	180	60	40		20	93	27	5		Экз	180	60	40		20	93	27	5		33	2	
3	Б1.Б.3	Экономический язык	ЗаО	72	60			60	12		2		ЗаО	108	80			80	28		3		ЗаО(2)	180	140			140	40		5		25	1234	
4	Б1.Б.4	Экономика	За	108	40	20					3		За	108	40	20		20	68		3		За	108	40	20		20	68		3		19	2	
5	Б1.Б.5	Информатика	За	108	30		30		78		3		Экз	72	40		40	5	27	2			Экз За	180	70		70	83	27	5			28	12	
6	Б1.Б.6	Математика	За	144	60	30		30	84		4		Экз	144	60	20		40	57	27	4		Экз За	288	120	50		70	141	27	8			27	12
7	Б1.Б.7	Физика											Экз	180	60	20	40		93	27	5		Экз	180	60	20	40		93	27	5			35	2
8	Б1.Б.9	Неорганическая химия	Экз	144	60	30	30		48	36	4											Экз	144	60	30	30		48	36	4			35	1	
9	Б1.Б.10	Органическая химия											Экз	144	60	20	40		57	27	4		Экз	144	60	20	40		57	27	4			35	2
10	Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности											За	72	20			20	52		2		За	72	20			20	52		2			34	2
11	Б1.Б.20	Бизнес-культура и спорт		36	16	16			20		1		За	36	16	16			20		1		За	72	32	32			40		2			21	12
12	Б1.Б.21	Инженерная и компьютерная графика	ЗаО	144	60		60		84		4		Экз	108	40		40		41	27	3		Экз ЗаО	252	100		100		125	27	7			34	12
13	Б1.В.03.2	Введение в технологию питания (в т.ч. НИРС)		72	30			30	42		2		За	72	20			20	52		2		За	144	50			30	84		4			10	12
14		Элективные курсы по физической культуре и спорту		44	44				44				За	64	64			64					За	108	108			108						21	123456
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(2) За(2) ЗаО(2)										Экз(6) За(4) ЗаО										Экз(8) За(6) ЗаО(3)												
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)																																
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			(План)																																
			(План)																																
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ КАНДИДАТЫ</b>			(План)																																





№	Индекс	Наименование	Семестр 5							Семестр 6							Итого за курс							Каф.	Семестры						
			Контроль	Часы					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часы					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часы						ЗЕТ	Неделя				
				Всего	Контакт р. (по учебн.)							СРС	Контр. оль	Всего	Контакт р. (по учебн.)					СРС	Контр. оль	Всего	Контакт р. (по учебн.)					СРС	Контр. оль		
Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр. оль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр. оль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр. оль	ЗЕТ	Неделя								
ИТОГО				<b>924</b>					<b>24</b>	17		<b>1388</b>					<b>38</b>	27		<b>2312</b>					<b>62</b>	44					
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>852</b>					<b>22</b>			<b>1388</b>					<b>38</b>				<b>2240</b>					<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)				<b>54.4</b>								<b>53.2</b>									<b>53.9</b>										
ООП, факультативы (в период экз. оц.)				<b>54</b>								<b>36</b>									<b>45</b>										
Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)				<b>20</b>								<b>21</b>									<b>20.5</b>										
Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. прак. и НИ				<b>20</b>								<b>21</b>									<b>20.5</b>										
Аудиторная (физ.к.)				<b>4</b>								<b>1</b>									<b>2.5</b>										
ДИСЦИПЛИНЫ			Δ	Δ 0						ТО: 15	Δ ТО	Δ 54						ТО: 20	Δ 64	Δ 54						ТО: 35					
(Предельное)				918					108	ТО*: 15	1242	162					108	2160	270					216	ТО*: 35	3: 5					
(План)				<b>924</b>	<b>390</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>426</b>	<b>108</b>	<b>24</b>		<b>1172</b>	<b>440</b>	<b>180</b>	<b>200</b>	<b>60</b>	<b>624</b>	<b>108</b>	<b>32</b>		<b>2096</b>	<b>830</b>	<b>330</b>	<b>350</b>	<b>150</b>	<b>1050</b>	<b>216</b>	<b>56</b>		
1	Б1.Б.14	Технология продукции общественного питания	Зач	144	60	30	30		84		4	Экз КР	252	100	40	60		116	36	7	Экз Зач КР	396	160	70	90		200	36	11	10	456
2	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	180	60	30	30		84	36	5	Экз									Экз	180	60	30	30		84	36	5	34	5
3	Б1.Б.18	Физиология питания										Зач	108	40	20	20		68		3	Зач	108	40	20	20		68		3	10	6
4	Б1.Б.22	Поведение										Зач	108	40	20		20	68		3	Зач	108	40	20		20	68		3	31	6
5	Б1.В.ОД.3	Дегустационный анализ	Экз	108	60	30	30		12	36	3	Экз	108	60	30	30		12	36	3	Экз	108	60	30	30		12	36	3	10	6
6	Б1.В.ОД.4	Основы строительного проектирования										Зач	108	60	20	40		48		3	Зач	108	60	20	40		48		3	34	6
7	Б1.В.ОД.8	Бюджет и АУД на предприятиях общественного питания										Зач	108	40	20		20	68		3	Зач	108	40	20		20	68		3	12	6
8	Б1.В.ОД.11	Оборудование предприятий общественного питания										Экз	252	100	40	60		116	36	7	Экз	252	100	40	60		116	36	7	34	6
9	Б1.В.ОД.12	Электротехника и электроника	Зач	72	30		30		42		2	Зач	72	30		30		42		2	Зач	72	30		30		42		2	34	5
10	Б1.В.ОД.14	Санитария и гигиена питания	Зач	72	30	30			42		2	Зач	72	30	30			42		2	Зач	72	30	30			42		2	10	5
11		Экстренные курсы по физической культуре и спорту		60	60			60				Зач	20	20			20				Зач	80	80			80				21	123456
12	Б1.В.ДВ.2.1	Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания	Экз	216	60	30	30		120	36	6	Экз									Экз	216	60	30	30		120	36	6	35	5
13	Б1.В.ДВ.2.2	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов	Экз	216	60	30	30		120	36	6	Экз									Экз	216	60	30	30		120	36	6	35	5
14	Б1.В.ДВ.4.1	Реклама в общественном питании										Экз	216	40	20	20		140	36	6	Экз	216	40	20	20		140	36	6	10	6
15	Б1.В.ДВ.4.2	Общественный дизайн в общественном питании										Экз	216	40	20	20		140	36	6	Экз	216	40	20	20		140	36	6	10	6
16	ФТД.1	Валеология	Зач	72	30			30	42		2	Зач	72	30			30	42		2	Зач	72	30			30	42		2	10	5
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(1) За(2) Зач						Экз(3) За(3) Зач КР						Экз(5) За(5) Зач(2) КР															
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)													216							6	4		216						6	4	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности												Зач	216							6	4	Зач	216						6	4	46
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																															
КАНИКУЛЫ									2											6								8			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Учеб. Семестры	
			Контроль	Часы						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часы						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часы						ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Контакт (по указ.)								СРС	Контроль	Всего	Контакт (по указ.)						СРС	Контроль	Всего	Контакт (по указ.)					СРС	Контроль			
Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Неделя				
ИТОГО				900						25	17		1332						37	24		2232						62	41					
ИТОГО по ООП (без факультативов)				900						25			1260						35			2160						60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			52,8									57									55												
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)			54									54									54												
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			22									20									21												
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. прак. и НИИ			22									20									21												
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	Δ 18									Δ 36									Δ 18												
			(Продельное)	918						108	ТО: 15 ТО*: 15 З: 2		756						108	ТО: 12 ТО*: 12 З: 2		1674						216	ТО: 27 ТО*: 27 З: 4					
			(План)	900	330	134	150	46	462	108	25		792	264	72	132	60	420	108	22		1692	594	206	282	106	882	216	47					
1	Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз КР	252	90	30	60		126	36	7												Экз КР	252	90	30	60		126	36	7		10	7
2	Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания	Экз	252	90	30	60		126	36	7		КР	36				36		1			Экз КР	288	90	30	60		162	36	8		10	78
3	Б1.В.ОД.1	Информационные технологии и расчеты в общественном питании	Экз	108	36		36		72		3												Экз	108	36		36		72		3		10	8
4	Б1.В.ОД.5	Экономика предприятий общественного питания	Экз	144	60	30		30	48	36	4												Экз	144	60	30		30	48	36	4		4	7
5	Б1.В.ОД.6	Контроль качества продукции общественного питания	Экз	72	30		30		42		2												Экз	72	30		30		42		2		10	7
6	Б1.В.ОД.7	Менеджмент и маркетинг в общественном питании	Экз	72	30	30			42		2												Экз	72	30	30		42		2		10	7	
7	Б1.В.ОД.15	Технология и организация специальных видов питания	Экз	144	72	24	48		36	36	4												Экз	144	72	24	48		36	36	4		10	8
8	Б1.В.ОД.16	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	Экз	180	72	24	48		72	36	5												Экз	180	72	24	48		72	36	5		10	8
9	Б1.В.ДВ.3.1	Управление ресторанным бизнесом	Экз	252	60	24		36	156	36	7												Экз	252	60	24		36	156	36	7		10	8
10	Б1.В.ДВ.3.2	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания	Экз	252	60	24		36	156	36	7												Экз	252	60	24		36	156	36	7		10	8
11	Б1.В.ДВ.5.1	Техническое регулирование услуг общественного питания	Экз	108	30	14		16	78		3												Экз	108	30	14		16	78		3		10	7
12	Б1.В.ДВ.5.2	Управление качеством и сертификация услуг общественного питания	Экз	108	30	14		16	78		3												Экз	108	30	14		16	78		3		10	7
13	ФТД.2	Качество и безопасность пищевых продуктов	Экз	72	24			24	48		2												Экз	72	24			24	48		2		10	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) Эк(3) КР							Экз(3) Эк(4) КР							Экз(6) Эк(4) КР																
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)											216				6	4		216				6	4											
Научно-исследовательская работа											ЭкО	108				3	2		ЭкО	108			3	2									8	
Преддипломная практика											ЭкО	108				3	2		ЭкО	108			3	2									8	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ											324				9	6		324				9	6											
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР (План)											324				9	6		324				9	6											
Подготовка и защита выпускной квалификационной работы											Экз	324				9	6		Экз	324			9	6									8	
КАНИКУЛЫ				2							9							11																