

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 25.01.2018



Ректор

Синиц Я.П.

20__ г.

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: заочный

Квалификация: Бакалавр

Программа подготовки: аккредитованный бакалавриат

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 4г 6м

Виды профессиональной деятельности

- производственно-технологическая
- научно-исследовательская
- проектная

Год начала подготовки 2018

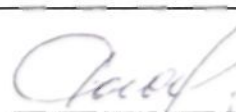
(по учебному плану)

Образовательный стандарт 1332

12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Рогожин С.А./

Начальник УМУ

 / Меркулов В.П./

Декан

 / Карх Д.А./

Зав. кафедрой

 / Чугунова О.В./

ПЛАН Учебный план бакалавров 'z19.03.04-+ЗТПОП-18.plz.xml', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

	Распределение по курсам																	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра
	Курс 3					Курс 4					Курс 5											
	Часов					Часов					Часов											
	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ					
4	108		1668	78	54	82	58	76	1543	77	57	20	50		340	22	27	-	32			
6	108		1668	78	54	82	58	60	1423	69	53	20	50		340	22	27	-	32			
8																						
9	108		1668	78	51	82	58	60	1423	69	47	20	50		340	22	12	-	32			
11																						
12	108		1668	78	51	82	58	60	1423	69	47	20	50		340	22	12	-	32			
14	52		640	26	21	28	38	8	516	22	17							-	26			
15																		36		33		
18																		36		33		
21																		36	8	25		
24																		36		19		
27																		36	2	28		
30																		36	4	27		
33																		36		35		
36																		36		34		
39																		36		35		
42																		36		35		
45																		36		34		
48																		36		35		
51																		36		35		
54	36		363	13	12													36	4	10		
57			34		1	10	18		179	9	6							36	2	10		
60																		36		34		
63	8		155	9	5													36		34		
66	8		88	4	3													36		10		
69						12	20		247	9	8							36	2	10		
72																		36		21		
75																		36	4	34		
78						6		8	90	4	3							36		31		
83	56		1028	52	30	54	20	52	907	47	30	20	50		340	22	12	-	6			
85	48		727	39	24	32	12	24	307	21	11	20	50		340	22	12	-	6			
86													14		90	4	3	36		10		
89																		36		10		
92	8		83	9	3													36		10		
95	10		88	4	3													36		34		

ПЛАН Учебный план бакалавров 'z19.03.04-+ЗТПОП-18.riz.xml', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

	Распределение по курсам																Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра	
	Курс 3					Курс 4					Курс 5											
	Часов					Часов					Часов											
	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль						ЗЕТ
98						12		16	107	9	4							36				4
101							12		56	4	2							36				10
104						12			56	4	2							36				10
107						8		8	88	4	3							36				12
110	8		191	9	6													36				34
113																		36				34
116	14		219	9	7													36		4		34
119																		36				34
122	8		88	4	3													36				17
125			58	4	2													36				10
128												10	18		107	9	4	36				10
131												10	18		143	9	5	36		2		10
136	8		301	13	6	22	8	28	600	26	19							-				
138			106	4														36				21
142																						
143							8	96	4	3								36				34
146							8	96	4	3								36				34
149																						
150	8		195	9	6													36				35
153	8		195	9	6													36				35
156																						
157						8		12	223	9	7							36				10
160						8		12	223	9	7							36				10
163																						
164						8	8		191	9	6							36				10
167						8	8		191	9	6							36				10
170																						
171						6		8	90	4	3							36				10

ПЛАН Учебный план бакалавров 'z19.03.04-+ЗТПОП-18.plz.xml', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

№ п/п	Распределение по курсам															Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		
	Курс 3					Курс 4					Курс 5											
	Часов					Часов					Часов											
	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС						Контроль	ЗЕТ
174						6		8	90	4	3							36				10
177																						
178																	36				26	
181																	36				26	
187	Часов					Часов					Часов					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.					
188	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ							
189		108			3	4		216			6	4		216		6						
191																						
192																	36	1.50			10	
198		108			3	4		216			6	4		216		6						
199		108			3	4		216			6						36	1.50			10	
200												2		108		3	36	1.50			10	
201												2		108		3	36	1.50			10	
204	Часов					Часов					Часов					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.					
205	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ							
206												6				9	-					
213	Часов					Часов					Часов					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.					
214	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ							
215												6		324		9						
216												6		324		9	36	1.50		10		
219	Часов					Часов					Часов					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.					
220	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС						Контроль	ЗЕТ
221								16	120	8	4						-					
222								8	60	4	2						36			10		
225								8	60	4	2						36			10		

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов						ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)			СРС	Контр.опь				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)			СРС	Контр.опь				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)			СРС	Контр.опь			Всего				
Всего	Лек	Лаб	Пр	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.опь	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.опь	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.опь	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.опь	Всего						
ИТОГО				1026						27	20		990						26	19		2016						53	42					
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1026						27	20		990						26	19		2016						53	42					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																																		
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																																		
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	Δ 35									Δ 21									Δ 252						Δ 233	ТО: 36					
			(Пределное)	180									171									2268						324	ТО+: 36					
			(План)	1026	106	32	28	46	881	39	27	990	98	26	26	46	840	52	26	2016	204	58	54	92	1721	91	53	Э: 6						
1	Б1.Б.1	История	Экз К	108	14	6		8	85	9	3								Экз К	108	14	6		8	85	9	3	33	1					
2	Б1.Б.2	Философия	Экз К	180	18	8		10	153	9	5								Экз К	180	18	8		10	153	9	5	33	1					
3	Б1.Б.3	Иностранный язык	ЗаО К	180	20			20	156	4	5				18	158	4	5	ЗаО К	180	18			18	158	4	5	25	12					
4	Б1.Б.4	Экономика	За К	108	12	8		4	92	4	3				4	92	4	3	За К	108	12	8		4	92	4	3	19	1					
5	Б1.Б.5	Информатика	За	72	8		8		60	4	2			10		89	9	3	За	72	8		8		60	4	2	28	1					
6	Б1.Б.6	Математика	За	144	14	6		8	126	4	4			8	121	9	4		Экз К	144	14	6		8	121	9	4	27	1					
7	Б1.Б.7	Физика	Экз К	72	8	4	4		64		2			6	87	9	3		Экз К	72	8	4	4		64		2	35	1					
8	Б1.Б.9	Неорганическая химия	Экз К	144	16	8	8		119	9	4								Экз К	144	16	8	8		119	9	4	35	1					
9	Б1.Б.10	Органическая химия	Экз К	144	16	6	10		119	9	4								Экз К	144	16	6	10		119	9	4	35	1					
10	Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности	За	72	12			12	56	4	2				12	56	4	2	За	72	12			12	56	4	2	34	1					
11	Б1.В.ОД.2	Введение в технологии питания (в т.ч. НИРС)	За	72	8		8		64		2			4	64	4	2		За	72	8		8		64	4	2	10	1					
12		Элективные курсы по физической культуре и спорту		54					54						54					54								21	123					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) За(2) ЗаО К(4)									Экз(4) За(3) ЗаО К(6)									Экз(7) За(5) ЗаО(2) К(10)												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ																														10				

№	Индекс	Наименование	Контроль	Сессия 5								Дней	Сессия 6								Дней	Итого за курс								Каф.	Курсы	
				Всего	Часов				СРС	Контр-оль	ЗЕТ		Всего	Часов				СРС	Контр-оль	ЗЕТ		Всего	Часов				СРС	Контр-оль	ЗЕТ			Неделя
					Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1026					27	25	922					24	24	2056					54	42								
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1026					27		922					24		2056					54									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																		48,8														
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																		200														
ДИСЦИПЛИНЫ				(Δ)	Δ 81						(Пределное)	Δ 80						(План)	Δ 212				Δ 354				ТО: 32					
				1026	100	50	50	882	44	27	922	102	44	58	786	34	24	1948	202	94	108	1668	78	51	ТО*: 32	Э: 8						
1	Б1.Б.14	Технология продукции общественного питания	Зао К	180	30	12	18	146	4	5	Экз КР	252	26	8	18	217	9	7	Экз Зао КР К	432	56	20	36	363	13	12	10	23				
2	Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания										36	2	2		34		1		36	2	2		34		1	10	34				
3	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз К	180	16	8	8	155	9	5									Экз К	180	16	8	8	155	9	5	34	3				
4	Б1.Б.18	Физиология питания									За К	108	16	8	8	88	4	3	За К	108	16	8	8	88	4	3	10	3				
5	Б1.В.ОД.3	Дегустационный анализ	Экз	108	16	8	8	83	9	3									Экз	108	16	8	8	83	9	3	10	3				
6	Б1.В.ОД.4	Основы строительного проектирования									За	108	16	6	10	88	4	3	За	108	16	6	10	88	4	3	34	3				
7	Б1.В.ОД.9	Пищевая микробиология	Экз	216	16	8	8	191	9	6									Экз	216	16	8	8	191	9	6	34	3				
8	Б1.В.ОД.11	Оборудование предприятий общественного питания									Экз К	252	24	10	14	219	9	7	Экз К	252	24	10	14	219	9	7	34	3				
9	Б1.В.ОД.13	Товароведение продовольственных товаров									За К	108	16	8	8	88	4	3	За К	108	16	8	8	88	4	3	17	3				
10	Б1.В.ОД.14	Санитария и гигиена питания	За	72	10	10		58	4	2									За	72	10	10		58	4	2	10	3				
11		Элективные курсы по физической культуре и спорту		54				54			За	58	2	2		52	4		За	112	2	2		106	4		21	123				
12	Б1.В.ДВ.2.1	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Экз	216	12	4	8	195	9	6									Экз	216	12	4	8	195	9	6	35	3				
13	Б1.В.ДВ.2.2	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов	Экз	216	12	4	8	195	9	6									Экз	216	12	4	8	195	9	6	35	3				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) За Зао К(2)								Экз(2) За(3) КР К(3)								Экз(6) За(4) Зао КР К(5)												
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)																					108					3	2					
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																					Зао	108					3	2		34		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																
КАНИКУЛЫ																													10			

№	Индекс	Наименование	Контроль	Сессия 7							ЗЕТ	Дней	Сессия 8							ЗЕТ	Дней	Итого за курс							Неделя	Каф.	Курсы
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СРС			Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							СРС	Контр.оль	Всего	ЗЕТ						
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС						Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС												
ИТОГО				864						24	25	972						27	24	2052						57	42				
ИТОГО по ООП (без факультативов)				864						24	25	828						23	24	1908						53					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																				48,5											
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																				200											
ДИСЦИПЛИНЫ				(Δ) (Предельное) (План)	Δ 90 225							Δ 58 216							Δ 216 2052					Δ 355 432		ТО: 30 ТОР: 30 Э: 8					
				864	100	38	46	16	729	35	24	972	116	44	12	60	814	42	27	1836	216	82	58	76	1543	77	51				
1	Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз КР К	216	28	10	18		179	9	6								Экз КР К	216	28	10	18		179	9	6	10	34		
2	Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания	Экз К	216	32	12	20		175	9	6	КР	72						2	Экз КР К	288	32	12	20		247	9	8	10	4	
3	Б1.Б.22	Правоведение										ЗаО	108	14	6		8	90	4	3	ЗаО	108	14	6		8	90	4	3	31	4
4	Б1.В.ОД.5	Экономика предприятий общественного питания										Экз К	144	28	12		16	107	9	4	Экз К	144	28	12		16	107	9	4	4	4
5	Б1.В.ОД.6	Контроль качества продукции общественного питания										За К	72	12		12		56	4	2	За К	72	12		12		56	4	2	10	4
6	Б1.В.ОД.7	Менеджмент и маркетинг в общественном питании										За К	72	12	12			56	4	2	За К	72	12	12			56	4	2	10	4
7	Б1.В.ОД.8	Бухучет и АХД на предприятиях общественного питания	За К	108	16	8		8	88	4	3									За К	108	16	8		8	88	4	3	12	4	
8	Б1.В.ДВ.1.1	Экология	За	108	8			8	96	4	3									За	108	8			8	96	4	3	34	4	
9	Б1.В.ДВ.1.2	Охрана труда на предприятии	За	108	8			8	96	4	3									За	108	8			8	96	4	3	34	4	
10	Б1.В.ДВ.3.1	Управление ресторанным бизнесом										Экз	252	20	8		12	223	9	7	Экз	252	20	8		12	223	9	7	10	4
11	Б1.В.ДВ.3.2	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания										Экз	252	20	8		12	223	9	7	Экз	252	20	8		12	223	9	7	10	4
12	Б1.В.ДВ.4.1	Реклама в общественном питании	Экз	216	16	8	8		191	9	6									Экз	216	16	8	8		191	9	6	10	4	
13	Б1.В.ДВ.4.2	Оформительский дизайн в общественном питании	Экз	216	16	8	8		191	9	6									Экз	216	16	8	8		191	9	6	10	4	
14	Б1.В.ДВ.5.1	Техническое регулирование услуг общественного питания										За	108	14	6		8	90	4	3	За	108	14	6		8	90	4	3	10	4
15	Б1.В.ДВ.5.2	Извлечение качества и сертификация услуг общественного питания										За	108	14	6		8	90	4	3	За	108	14	6		8	90	4	3	10	4
16	ФТД.1	Валеология										За	72	8			8	60	4	2	За	72	8			8	60	4	2	10	4
17	ФТД.2	Качество и безопасность пищевых продуктов										За	72	8			8	60	4	2	За	72	8			8	60	4	2	10	4
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) За(2) КР К(3)							Экз(2) За(3) ЗаО КР К(3)							Экз(5) За(5) ЗаО КР К(6)													
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)																		216							6		4				
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																		ЗаО 216							6		4		34		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																															
КАНИКУЛЫ																													10		

