

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"
Биотехнологический факультет



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 29.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор Атанов И.В.
2020 г.

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Технология организации ресторанного дела

Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

| |
|---|
| Квалификация: бакалавр |
| Программа подготовки: академический бакалавриат |
| Форма обучения: Заочная |
| Срок получения образования: 4г 6м |

| | Основной | Виды профессиональной деятельности |
|---|----------|------------------------------------|
| + | | научно-исследовательская |
| + | + | производственно-технологическая |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

Громов Е.И./

Декан

Скрипкин В.С./

Руководитель ОП

Сычева О.В./

Зав.кафедрой

Сычева О.В./

Директор ИДПО

Лисова О.М./

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|-------------------------|
| Б1.В.02 | История продуктов питания | ОПК-1; ПК-4; ПК-25 |
| Б1.В.03 | Микробиология | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.04 | Биоорганическая химия | ОК-7; ОПК-2; ПК-26 |
| Б1.В.05 | Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья | ПК-1; ПК-25; ПК-26 |
| Б1.В.06 | Технология и организация производства специализированного питания (специализация) | ВК-1; ОПК-2; ПК-4 |
| Б1.В.07 | Пищевая микробиология | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.08 | Барное дело | ОПК-2; ОПК-4; ПК-25 |
| Б1.В.09 | Метрология стандартизация и сертификация | ОПК-2; ПК-6; ПК-25 |
| Б1.В.10 | Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания | ОПК-2; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.11 | Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.12 | Физико-химические и биотехнологические основы отрасли | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.13 | Современные методы обработки пищевого сырья | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.14 | Сенсорный анализ | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.15 | Пищевая химия | ОПК-3; ПК-24 |
| Б1.В.16 | Организация производства и технология блюд европейской кухни | ВК-1; ОПК-2; ПК-1 |
| Б1.В.17 | Русская национальная кухня | ВК-1; ОПК-2; ПК-1 |
| Б1.В.18 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | ОК-8 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01 | ОК-7; ОК-4; ПК-6; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Правовое регулирование коммерческой деятельности | ОК-7; ОК-4; ПК-6; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Открытие ресторанный бизнеса | ОК-7; ОК-4; ПК-6; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Безопасность пищевой продукции | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Биологическая безопасность товаров | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Основы рационального питания | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Нутрициология | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04 | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Современные методы исследования качества | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Сенсорный анализ вин | ОПК-3; ПК-1; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05 | ПК-1; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов | ПК-1; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Химия пищевых добавок | ПК-1; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06 | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Научные основы производства продуктов питания | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|--|
| Б1.В.ДВ.06.02 | Научные основы производства продуктов функционального питания | ВК-1; ОПК-2; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07 | ОПК-4; ОПК-2; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах | ОПК-4; ОПК-2; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Организация ресторанного сервиса при гостиницах | ОПК-2; ОПК-4; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08 | ОПК-4; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Комплексное оснащение ресторанов | ОПК-4; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Оформление и дизайн предприятий общественного питания | ОПК-4; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09 | ВК-1; ОПК-2; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания | ВК-1; ОПК-2; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Пищевые и биологически активные добавки | ВК-1; ОПК-2; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.10 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10 | ОПК-2; ПК-6; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.10.01 | НАССР в системе общественного питания (специализация) | ОПК-2; ПК-6; ПК-24 |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании | ОПК-2; ПК-6; ПК-24 |
| Б2 | Практики | ОПК-1; ОПК-5; ВК-1; ВК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-26; ПК-25; ПК-24 |
| Б2.В | Вариативная часть | ОПК-1; ОПК-5; ВК-1; ВК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-26; ПК-25; ПК-24 |
| Б2.В.01(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | ОПК-1; ПК-4; ПК-25 |
| Б2.В.02(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | ОПК-2; ВК-1; ОПК-5; ВК-2; ПК-6; ПК-1; ПК-25 |
| Б2.В.03(П) | Научно-исследовательская работа | ВК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26 |
| Б2.В.04(Пд) | Преддипломная практика | ВК-1; ОПК-5; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-26 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | ОК-5; ОК-4; ОК-6; ВК-1; ОК-7; ОК-3; ОПК-5; ОПК-2; ВК-2; ОК-2; ОК-1; ОК-9; ОПК-4; ОК-8; ОПК-1; ОПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-25; ПК-26; ПК-24 |
| Б3.Б | Базовая часть | ОК-5; ОК-4; ОК-6; ВК-1; ОК-7; ОК-3; ОПК-5; ОПК-2; ВК-2; ОК-2; ОК-1; ОК-9; ОПК-4; ОК-8; ОПК-1; ОПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-25; ПК-26; ПК-24 |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | ОПК-4; ОПК-5; ВК-2; ВК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-25; ПК-24 |
| Б3.Б.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | ОК-5; ОК-4; ОК-6; ВК-1; ОК-7; ОК-3; ОПК-5; ОПК-2; ВК-2; ОК-2; ОК-1; ОК-9; ОПК-4; ОК-8; ОПК-1; ОПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-25; ПК-26; ПК-24 |
| ФТД | Факультативы | ОПК-5; ВК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-25 |
| ФТД.В | Вариативная часть | ОПК-5; ВК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-25 |
| ФТД.В.01 | Организация производства и технология блюд азиатской кухни | ОПК-5; ПК-1 |
| ФТД.В.02 | Экологическая экспертиза товаров | ОПК-2; ВК-1; ПК-25 |

| | Итого | | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 |
|---|-------------------------------------|-------|--------------|------|-------|------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | | | | | | |
| | | | | Мин. | Макс. | Факт | | | | | |
| Итого (с факультативами) | | | | 242 | 253 | 244 | 60 | 61 | 58 | 47 | 18 |
| Итого по ОП (без факультативов) | | | | 240 | 243 | 240 | 60 | 59 | 58 | 45 | 18 |
| Дисциплины (модули) | 60% | 40% | 31.7% | 213 | 213 | 213 | 57 | 59 | 52 | 45 | |
| Базовая часть | | | | 102 | 130 | 128 | 54 | 37 | 29 | 8 | |
| Вариативная часть | | | | 83 | 111 | 85 | 3 | 22 | 23 | 37 | |
| Практики | 0% | 100% | 0% | 18 | 21 | 18 | 3 | | 6 | | 9 |
| Вариативная часть | | | | 18 | 21 | 18 | 3 | | 6 | | 9 |
| Государственная итоговая аттестация | | | | 9 | 9 | 9 | | | | | 9 |
| Базовая часть | | | | 6 | 9 | 9 | | | | | 9 |
| Факультативы | | | | 2 | 10 | 4 | | 2 | | 2 | |
| Вариативная часть | | | | 2 | 10 | 4 | | 2 | | 2 | |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы | | | | | 49.7 | 61.6 | 54 | 51.1 | 41.7 | |
| | в период гос. экзаменов | | | | | | | | | | 54 |
| Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | | 778 | 210 | 198 | 200 | 170 | |
| | в том числе по элект. дисц. по ф.к. | | | | | 10 | 10 | | | | |
| | Блок Б2 | | | | | 8 | 2 | | 2 | | 4 |
| | Блок Б3 | | | | | 22 | | | | | 22 |
| | Блок ФТД | | | | | 16 | | 8 | | 8 | |
| Итого по всем блокам | | | | | 824 | 212 | 206 | 202 | 178 | 26 | |
| Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | | 8 | 5 | 4 | 5 | 1 |
| | ЗАЧЕТ (За) | | | | | | 9 | 6 | 7 | 9 | |
| | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | | | 3 | 6 | | 2 |
| | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | 1 | |
| | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | | 2 | |
| КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К) | | | | | | 15 | 14 | 16 | 9 | | |
| Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | | | 33.6% | | | | |
| | в интерактивной форме | | | | | | 26.5% | | | | |