Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"
Факультет технологического менеджмента

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе _____ *Атанов И.В.*

"10" июня 2019г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 06.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Технология организации ресторанного дела

Кафедра: Кафедра проектного менеджмента

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

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом _____ */Хасай Н. Ю./*

Декан _____ */ Скрипкин В. С./*

Зав.кафедрой _____ */ Сычева О. В./*

Руководитель ОП _____ */ Сычева О.В./*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	=	=	=	=	=				*									К К К * * = * *	* * * * * * К						* Э Э Э Э Э Э	Э Э Э Э Э Э *	Э	У	У	*	*						*	*									К	К	К	К
II	К	К	К	К	К			Э	* Э Э Э Э Э Э	Э	Э	Э						К К К * * * * К	* * * * * *						*									*	*					*	*							К	К	К	К
III	К	К	К	К	К			Э	Э Э Э Э Э Э Э	Э	Э	Э	Э	Э				К К К * * * * К	* * * * * *		П	П	П	П	*									*	*					*	*							К	К	К	К
IV	К	К	К	К	К		Э	Э	Э Э Э Э Э Э Э	Э	Э	Э		Э				К К К * * * * К	* * * * * *						*									*	*					*	*							К	К	К	К
V	К	К	К	К	К				*		П	П		Пд	Пд	Пд	Пд	* * * * * * *	* * * * * *		Г	Г	Д	Д	Д	Д	* К К К К К К К *	К	К	К	К = = = =	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**33 1/6**	**35 1/6**	**29 4/6**	**33 4/6**	**7 1/6**	138 5/6
Э	Экзаменационные сессии	**5 3/6**	**5 3/6**	**7**	**7**		25
У	Учебная практика	**2**					2
П	Производственная практика			**4**		**2**	6
Пд	Преддипломная практика					**4**	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**4**	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					**2**	2
К	Каникулы	**9**	**9**	**9**	**9**	**5**	41
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**1 5/6 (11 дн)**	11 1/6 (67 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**26**	234

План Учебный план бакалавриата '19.03.04-ЗО_ТПООП.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов					Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4							Курс 5						
																Сессия							Сессия							Сессия							Сессия							Сессия						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамены	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экзаменационное	Факт	По плану	Контактные часы	СР	Контроль	Интер часы	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																		
Базовая часть																																																		
+	Б1.Б.01	История	1					1	4	4	144	14	121	9	4	144	4		10	121	9	эк																												
+	Б1.Б.02	Философия	1					1	4	4	144	14	121	9	4	144	4		10	121	9	эк																												
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	1					1	6	6	216	14	193	9	4	216			14	193	9	эк																												
+	Б1.Б.04	Экономика	1					1	4	4	144	14	121	9	4	144	4		10	121	9	эк																												
+	Б1.Б.05	Социология		1				1	4	4	144	14	126	4	4	144	4		10	126	4	эк																												
+	Б1.Б.06	Менеджмент		2				2	4	4	144	14	126	4	4								144	4		10	126	4	эк																						
+	Б1.Б.07	Маркетинг	2					2	4	4	144	14	121	9	4								144	4		10	121	9	эк																						
+	Б1.Б.08	Математика	1					1	6	6	216	22	185	9	4	216	8		14	185	9	эк																												
+	Б1.Б.09	Физика	2					2	6	6	216	14	193	9	4								216	4		10	193	9	эк																						
+	Б1.Б.10	Экология		1				1	3	3	108	14	90	4	4	108	4		10	90	4	эк																												
+	Б1.Б.11	Информатика	1					1	4	4	144	14	121	9	4	144	4		10	121	9	эк																												
+	Б1.Б.12	Механика	3					3	4	4	144	14	121	9	4															144	4		10	121	9	эк														
+	Б1.Б.13	Биохимия	2					2	7	7	252	18	225	9	4								252	6		12	225	9	эк																						
+	Б1.Б.14	Органическая химия	1					1	6	6	216	18	189	9	4	216	6		12	189	9	эк																												
+	Б1.Б.15	Неорганическая химия	1					1	5	5	180	18	153	9	4	180	6		12	153	9	эк																												
+	Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2					2	7	7	252	18	225	9	4								252	6		12	225	9	эк																						
+	Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия			2			2	7	7	252	18	230	4	4								252	6		12	230	4	ок																						
+	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания			3			3	4	4	144	14	126	4	4															144	4		10	126	4	ок															
+	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3					3	4	4	144	14	121	9	4															144	4		10	121	9	эк															
+	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания		3				3	4	4	144	14	126	4	4															144	4		10	126	4	эк															
+	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	4			4			4	4	144	14	121	9	4																						144	4		10	121	9	эп								
+	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	2	72	8	60	4	2								72	4		4	60	4	эк																						
+	Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров	3					3	3	3	108	14	85	9	4															108	4		10	85	9	эк															
+	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	3					3	3	3	108	14	85	9	4															108	4		10	85	9	эк															
+	Б1.Б.25	Физиология питания		3				3	3	3	108	14	90	4	4															108	4		10	90	4	эк															
+	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	4					4	4	4	144	14	121	9	4																						144	4		10	121	9	эк								
+	Б1.Б.27	Теплотехника		3				3	2	2	72	8	60	4	2															72	4		4	60	4	эк															
+	Б1.Б.28	Электротехника и электроника		3				3	2	2	72	8	60	4	2															72	4		4	60	4	эк															
+	Б1.Б.29	Психология и педагогика		1				1	2	2	72	8	60	4	2	72	4		4	60	4	эк																												
+	Б1.Б.30	Культурология		1				1	2	2	72	8	60	4	2	72	4		4	60	4	эк																												
+	Б1.Б.31	Правоведение		1				1	2	2	72	8	60	4	2	72	4		4	60	4	эк																												
+	Б1.Б.32	Физическая культура и спорт		1				1	2	2	72	6	62	4		72	6			62	4	эк																												
									128	126	4608	432	3958	218	112	1944	62		124	1662	95		1337	34		70	1180	48		1044	35		28	874	55		288	8		20	242	18								
Вариативная часть																																																		
+	Б1.В.01	Введение в пищевую промышленность		1				1	3	3	108	14	90	4	4	108	4		10	90	4	эк																												
+	Б1.В.02	История продуктов питания			2			2	3	3	108	14	90	4	4								108	4		10	90	4	ок																						
+	Б1.В.03	Микробиология		2				2	3	3	108	14	90	4	4								108	4		10	90	4	эк																						
+	Б1.В.04	Биоорганическая химия		2				2	3	3	108	14	90	4	4								108	4		10	90	4	эк																						
+	Б1.В.05	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		2				2	3	3	108	8	96	4	2								108	4		4	96	4	эк																						
+	Б1.В.06	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)	4				4		4	4	144	16	119	9	4																						144	6		10	119	9	эр								
+	Б1.В.07	Пищевая микробиология			3			3	4	4	144	14	126	4	4															144	4		10	126	4	ок															
+	Б1.В.08	Барное дело		4				4	3	3	108	14	90	4	4																						108	4		10	90	4	эк								
+	Б1.В.09	Метрология стандартизация и сертификация		4				4	4	4	144	14	126	4	4																						144	4		10	126	4	эк								
+	Б1.В.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания			3			3	4	4	144	14	126	4	4															144	4		10	126	4	ок															
+	Б1.В.11	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания	4					4	4	4	144	14	121	9	4																						144	4		10	121	9	эк								
+	Б1.В.12	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли	2					2	4	4	144	22	113	9	4								144	10		12	113	9	эк																						
+	Б1.В.13	Современные методы обработки пищевого сырья		4				4	4	4	144	14	126	4	4																						144	4		10	126	4	эк								
+	Б1.В.14	Сенсорный анализ			3			3	4	4	144	14	126	4	4															144	4		10	126	4	ок															
+	Б1.В.15	Пищевая химия			3			3	4	4	144	14	126	4	4															144	4		10	126	4	ок															
+	Б1.В.16	Организация производства и технология блюд европейской кухни		4					2	2	72	8	60	4	2																						72	4		8	60	4	з								
+	Б1.В.17	Русская национальная кухня		4					2	2	72	8	60	4	2																						72	4		4	60	4	з								
+	Б1.В.18	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1							328	10	314	4		328			10	314	4	з																												
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		2				2	3	3	108	14	90	4									108	4		10	90	4	эк																						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование коммерческой деятельности		2				2	3	3	108	14	90	4									108	4		10	90	4	эк																						
-	Б1.В.ДВ.01.02	Открытие ресторанного бизнеса		2				2	3	3	108	14	90	4									108	4		10	90	4	эк																						
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**			2			2	3	3	108	8	96	4									108	4		4	96	4	ок																						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность пищевой продукции			2			2	3	3	108	8	96	4									108	4		4	96	4	ок																						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность товаров			2			2	3	3	108	8	96	4									108	4		4	96	4	ок																						
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		3				3	2	2	72	8	60	4																72	4		4	60	4	эк															
+	Б1.В.ДВ.03.01	Основы рационального питания		3				3	2	2	72	8	60	4																72	4		4	60	4	эк															
-	Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология		3				3	2	2	72	8	60	4																72	4		4	60	4	эк															

План Учебный план бакалавриата '19.03.04-ЗО_ТПООП.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2019

-	-	-	Формы контроля						з.е.		Итого акад.часов					Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4							Курс 5						
																Сессия							Сессия							Сессия							Сессия							Сессия						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертные	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**4**				**4**	**3**	**3**	**108**	**14**	**90**	**4**																							108	**4**		**10**	**90**	**4**	**зк**							
+	Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества		4				4	3	3	108	14	90	4																							108	4		10	90	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.04.02	Сенсорный анализ вин		4				4	3	3	108	14	90	4																							108	4		10	90	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**		**3**				**3**	**3**	**3**	**108**	**14**	**90**	**4**																**108**	**4**		**10**	**90**	**4**	**зк**														
+	Б1.В.ДВ.05.01	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов		3				3	3	3	108	14	90	4																108	4		10	90	4	зк														
+	Б1.В.ДВ.05.02	Химия пищевых добавок		3				3	3	3	108	14	90	4																108	4		10	90	4	зк														
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**		**3**				**3**	**2**	**2**	**72**	**8**	**60**	**4**																**72**	**4**		**4**	**60**	**4**	**зк**														
+	Б1.В.ДВ.06.01	Научные основы производства продуктов питания		3				3	2	2	72	8	60	4																72	4		4	60	4	зк														
+	Б1.В.ДВ.06.02	Научные основы производства продуктов функционального питания		3				3	2	2	72	8	60	4																72	4		4	60	4	зк														
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**4**				**4**	**2**	**2**	**72**	**8**	**60**	**4**																							**72**	**4**		**4**	**60**	**4**	**зк**							
+	Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах		4				4	2	2	72	8	60	4																							72	4		4	60	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.07.02	Организация ресторанного сервиса при гостиницах		4				4	2	2	72	8	60	4																							72	4		4	60	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**		**4**				**4**	**2**	**2**	**72**	**8**	**60**	**4**																							72	**4**		**4**	**60**	**4**	**зк**							
+	Б1.В.ДВ.08.01	Комплексное оснащение ресторанов		4				4	2	2	72	8	60	4																							72	4		4	60	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.08.02	Оформление и дизайн предприятий общественного питания		4				4	2	2	72	8	60	4																							72	4		4	60	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**		**4**				**4**	**2**	**2**	**72**	**8**	**60**	**4**																							72	**4**		**4**	**60**	**4**	**зк**							
+	Б1.В.ДВ.09.01	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания		4				4	2	2	72	8	60	4																							72	4		4	60	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.09.02	Пищевые и биологически активные добавки		4				4	2	2	72	8	60	4																							72	4		4	60	4	зк							
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**4**				**4**		5	**5**	**180**	**16**	**155**	**9**	**4**																						180	6		**10**	**155**	**9**	**эр**							
+	Б1.В.ДВ.10.01	НАССР в системе общественного питания (специализация)	4				4		5	5	180	16	155	9	4																						180	6		10	155	9	эр							
+	Б1.В.ДВ.10.02	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании	4				4		5	5	180	16	155	9	4																						180	6		10	155	9	эр							
									65	*65*	*3388*	*345*	*2910*	*132*	*65*	*436*	*4*		*20*	*404*	*8*		*792*	*34*		*60*	*665*	*33*		*826*	*28*		*58*	*714*	*26*		*1332*	*52*		*90*	*1127*	*63*								
									213	*213*	*7996*	*778*	*6868*	*350*	*170*	*2380*	*65*		*144*	*2066*	*104*		*2124*	*68*		*130*	*1845*	*81*		*1872*	*64*		*136*	*1588*	*84*		*1620*	*60*		*110*	*1369*	*81*								
Блок 2.Практики																																																		
Вариативная часть																																																		
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		1					3	3	108	2	106			108	2			106																															
+	Б2.В.02(П)	Практика по получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			3				6	6	216	2	214																	216	2			214																		
+	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа			5				3	3	108	2	106																															108	2			106		
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			5				6	6	216	2	214																															216	2			214		
									18	*18*	*648*	*8*	*640*			*108*	*2*			*106*											*216*	*2*			*214*										*324*	*4*			*320*		
									18	*18*	*648*	*8*	*640*			*108*	*2*			*106*											*216*	*2*			*214*										*324*	*4*			*320*		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																		
Базовая часть																																																		
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5						3	3	108	2	70	36																														108	2			70	36	з
+	Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							6	6	216	20	196																															216				196		
									9	*9*	*324*	*22*	*266*	*36*																														*324*	*2*			*266*	*36*	
									9	*9*	*324*	*22*	*266*	*36*																														*324*	*2*			*266*	*36*	
ФТД.Факультативы																																																		
Вариативная часть																																																		
+	ФТД.В.01	Организация производства и технология блюд азиатской кухни		4					2	2	72	8	60	4																							72	4		4	60	4	з							
+	ФТД.В.02	Экологическая экспертиза товаров		2					2	2	72	8	60	4									72	4		4	60	4	з																					
									4	*4*	*144*	*16*	*120*	*8*									*72*	*4*		*4*	*60*	*4*										*72*	*4*		*4*	*60*	*4*								
									4	*4*	*144*	*16*	*120*	*8*									*72*	*4*		*4*	*60*	*4*										*72*	*4*		*4*	*60*	*4*								

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-5; ОК-8; ОК-6; ОК-3; ОК-2; ОК-9; ОК-1; ВК-2; ОПК-1; ОПК-5; ВК-1; ОПК-4; ОПК-2; ОК-7; ОК-4; ОПК-3; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-24; ПК-26; ПК-25
Б1.Б	Базовая часть	ВК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОК-1; ОПК-5; ВК-2; ОК-9; ОПК-2; ОПК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-7; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-25; ПК-26; ПК-24
Б1.Б.01	История	ОК-2; ОК-7
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-2
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.04	Экономика	ОК-3; ОК-6
Б1.Б.05	Социология	ОК-3; ОК-6
Б1.Б.06	Менеджмент	ОК-3; ОК-7
Б1.Б.07	Маркетинг	ВК-2; ОК-3
Б1.Б.08	Математика	ОПК-1; ПК-26
Б1.Б.09	Физика	ОК-1; ОПК-4; ПК-26
Б1.Б.10	Экология	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.11	Информатика	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.12	Механика	ОПК-4; ПК-26
Б1.Б.13	Биохимия	ОПК-3; ПК-24
Б1.Б.14	Органическая химия	ОК-7; ПК-3; ПК-26
Б1.Б.15	Неорганическая химия	ОК-7; ПК-3; ПК-26
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-7; ПК-1; ПК-24
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	ОК-7; ПК-3; ПК-26
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	ВК-1; ОПК-2; ПК-1
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ВК-1; ОПК-5; ПК-1
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	ОПК-3; ПК-3; ПК-25
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питани	ОПК-2; ПК-5; ПК-2; ПК-4
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров	ВК-2; ОПК-5; ПК-6; ПК-25
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-5; ПК-1; ПК-4
Б1.Б.25	Физиология питания	ОПК-2; ПК-25
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-4
Б1.Б.27	Теплотехника	ОК-4; ОПК-4; ПК-26
Б1.Б.28	Электротехника и электроника	ОК-7; ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.29	Психология и педагогика	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.30	Культурология	ОК-5; ОК-6
Б1.Б.31	Правоведение	ОК-3; ОК-4; ПК-6
Б1.Б.32	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОК-4; ОПК-3; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ВК-1; ОПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-1; ПК-24; ПК-26; ПК-25
Б1.В.01	Введение в пищевую промышленность	ОПК-1; ПК-4; ПК-25

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 ресторанного 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

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.04-ЗО_ТПООП.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2019

	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
Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					192	200	198	200	170	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	5	4	5	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						9	6	7	9	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)							3	6		2
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									2	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						15	14	16	9	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					33.6%					
	в интерактивной форме					23.1%					