

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.
2020г.

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./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																
	Четв	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	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1										
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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22								
I	=	=	=	*	=					*								*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	Э	Э	У	У											*	*	*	*					К	К	К	К				
II	К	К	К	К	К				Э	Э	Э	Э	Э					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																					*	*	*	*					К	К	К	К
III	К	К	К	К	К				Э	Э	Э	Э	Э	Э				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	П	П	П	П																	*	*	*	*					К	К	К	К
IV	К	К	К	К	К				Э	Э	Э	Э	Э	Э				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																					*	*	*	*					К	К	К	К
V	К	К	К	К	К					*				П	П	П	П					Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	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

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 питания	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 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%				