

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"  
Факультет технологического менеджмента

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 08.06.2018

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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 деятельности
+		
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая



Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

## СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

/ Хасай Н. Ю./

Декан

/ Скрипкин В. С./

Руководитель ОП

/ Сычева О. В./

Зав.кафедрой

/ Сычева О.В./









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	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					33.6%					
	в интерактивной форме					23.1%					
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 - элект. курсы 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		