

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"
Естественно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ

"__" _____ 20__ г.

План одобрен Ученым советом с изменениями и дополнениями
Протокол № 8 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и экспертиза продукции общественного питания

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 10 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	организационно-управленческий
-	проектный
-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Ректор _____ / И.М. Шадрина/

Проректор по ОД _____ / Яценко В.В./

Начальник УМУ _____ / Кизима Е.И./

Директор ЕТИ _____ / Петрова Л.А./

Зав. кафедрой _____ / Гроховский В.А./

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4					
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.
Блок 1. Дисциплины (модули)										204	204	7672	7672	242	5751	275	45			56			31			33				
Обязательная часть										126	126	4864	4864	171	3275	158	32			34			16			9				
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)							3	3	108	108																			
Б1.О.02	Философия							2	2	72	72																			
Б1.О.03	Основы деловой коммуникации		1					2	2	72	72	4	64	4	2		з													
Б1.О.04	Иностранный язык			1			11	8	8	288	288	12	272	4	8	к	ок													
Б1.О.05	Психология саморазвития и социального взаимодействия		2					3	3	108	108	4	100	4				3	эк											
Б1.О.06	Правоведение		2					2	2	72	72	4	64	4				2		эк										
Б1.О.07	Экономика		2					2	2	72	72	4	64	4				2	эк											
Б1.О.08	Информатика	1						4	4	144	144	8	127	9	4		эк													
Б1.О.09	Математика	1	1				11	8	8	288	288	20	255	13	8	эк	эк													
Б1.О.10	Физика	2	1				12	9	9	324	324	12	299	13	4		эк	5	эк											
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности							4	4	144	144																			
Б1.О.12	Физическая культура и спорт		1					2	2	72	72	2	66	4	2	з														
Б1.О.13	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		1234							328	328	16	296	16		з			з			з					з			
Б1.О.14	Неорганическая химия	1					1	4	4	144	144	18	117	9	4	эк														
Б1.О.15	Основы кулинарного дела							8	8	288	288																			
Б1.О.16	Органическая химия	2					2	4	4	144	144	20	115	9				4		эк										
Б1.О.17	Информационные технологии и моделирование пищевых систем							4	4	144	144																			
Б1.О.18	Биохимия	2					2	4	4	144	144	22	113	9				4	эк											
Б1.О.19	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров							4	4	144	144																			
Б1.О.20	Микробиология, санитария и гигиена питания							4	4	144	144																			
Б1.О.21	Прикладная механика			2			2	4	4	144	144	2	138	4				4		ок										
Б1.О.22	Организация, планирование и управление предприятием							4	4	144	144																			
Б1.О.23	Экология	3					3	4	4	144	144	2	133	9							4	эк								
Б1.О.24	Контроль производства и сертификация в общественном питании			4			4	5	5	180	180	4	172	4											5	ок				
Б1.О.25	Пищевая химия	3					3	4	4	144	144	2	133	9							4	эк								
Б1.О.26	Пищевые, биологически активные добавки и безопасность продовольственного сырья	3					3	4	4	144	144	3	132	9							4		эк							
Б1.О.27	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			3			3	4	4	144	144	2	142								4		ок							
Б1.О.28	Рациональное питание			4			4	4	4	144	144	4	136	4											4		ок			
Б1.О.29	Физическая и коллоидная химия			2			2	3	3	108	108	2	102	4				3	ок											
Б1.О.30	Процессы и аппараты пищевых производств, тепло- и хладотехника	2					2	5	5	180	180	3	168	9				5		эк										
Б1.О.31	Патентование, метрология и техническое регулирование		2					4	4	144	144	1	67	4				2	з											
Б1.О.31.01	Метрология и техническое регулирование							2	2	72	72																			
Б1.О.31.02	Патентование		2					2	2	72	72	1	67	4				2	з											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										78	78	2808	2808	71	2476	117	13			22			15			24				

-	-	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4				
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.		
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4					6	6	216	216	2	214													6		0
Блок 3. Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	56	196	72												9		
Б3.01(Д)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								3	3	108	108	36	36	36												3		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								6	6	216	216	20	160	36												6		
ФТД. Факультативные дисциплины									8	8	288	288	22	176	18	2				2							2		
ФТД.01	Русский язык и культура речи								2	2	72	72																	
ФТД.02	Промышленные цифровые технологии		1						2	2	72	72	14	54	4	2		з											
ФТД.03	Основы электротехники		2						2	2	72	72	6	62	4				2	з									
ФТД.04	Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов		4						2	2	72	72	2	60	10											2		з	