

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"
Естественно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ И.М. Шадрина

"__" _____ 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 продукции и организация ресторанного дела

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

Срок получения образования: 4 г. 10 м.

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

СОГЛАСОВАНО

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			Курс 5										
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контр. раб.	СР	Контр. 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.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.					
Блок 1. Дисциплины (модули)										213	213	7996	7996	604	7038	354	39			41			50			41			42									
Базовая часть										117	117	4212	4212	306	3717	189	36			34			24			11			12									
Б1.Б.01	История	1				1			4	4	144	144	4	131	9	4		эк																				
Б1.Б.02	Философия	1				1			4	4	144	144	4	131	9	4		эк																				
Б1.Б.03	Иностранный язык	1				1			4	4	144	144	10	125	9	4		эк																				
Б1.Б.04	Социология		1			1			2	2	72	72	4	64	4	2		эк																				
Б1.Б.05	Экономика		2			2			3	3	108	108	4	100	4				3		эк																	
Б1.Б.06	Правоведение		2			2			4	4	144	144	4	136	4				4		эк																	
Б1.Б.07	Физическая культура и спорт		1						2	2	72	72	2	66	4	2	з																					
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности		3			3			4	4	144	144	6	134	4					4		эк																
Б1.Б.09	Диетическое питание		4			4			3	3	108	108	4	100	4									3		эк												
Б1.Б.10	Неорганическая химия	1				1			4	4	144	144	22	113	9	4		эк																				
Б1.Б.11	Введение в технологию общественного питания		1			1			4	4	144	144	12	128	4	4	эк																					
Б1.Б.12	Кухни народов мира		3			3			4	4	144	144	8	132	4					4		эк																
Б1.Б.13	Физика			1		1			4	4	144	144	12	128	4	4	к	о																				
Б1.Б.14	Органическая химия	1				1			4	4	144	144	10	125	9	4		эк																				
Б1.Б.15	Метрология и техническое регулирование		3			3			4	4	144	144	6	134	4					4		эк																
Б1.Б.16	Математика		1	2		12			7	7	252	252	28	216	8	4		эк	3		ок																	
Б1.Б.17	Экология		2			2			4	4	144	144	8	132	4				4		эк																	
Б1.Б.18	Информатика	2				2			4	4	144	144	8	127	9				4		эк																	
Б1.Б.19	Биохимия	2				2			4	4	144	144	8	127	9				4		эк																	
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров	4				4			4	4	144	144	12	123	9									4		эк												
Б1.Б.21	Менеджмент, маркетинг и планирование производства в общественном питании	3				3			4	4	144	144	10	125	9								4		эк													
Б1.Б.22	Прикладная механика		2			2			4	4	144	144	10	130	4				4		эк																	
Б1.Б.23	Аналитическая химия		2			2			4	4	144	144	12	128	4				4		эк																	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств и теплотехника	3					3		4	4	144	144	12	123	9								4		эг													
Б1.Б.25	Микробиология, санитария и гигиена питания	3				3			4	4	144	144	14	121	9								4		эк													
Б1.Б.26	Физическая и коллоидная химия	2				2			4	4	144	144	20	115	9				4		эк																	
Б1.Б.27	Контроль производства		5			5			4	4	144	144	16	124	4													4		эк								
Б1.Б.28	Современные методы управления качеством продукции		5			5			4	4	144	144	6	134	4													4		эк								
Б1.Б.29	Организация производства и обслуживания в общественном питании	5	4			5	4		8	8	288	288	30	245	13								4		эк		4						эк					
Вариативная часть										96	96	3784	3784	298	3321	165	3			7			26			30			30									
Б1.В.01	Технология продуктов общественного питания	45	3			5	34		14	14	504	504	66	416	22								3		эк		7		эк		4		эк					
Б1.В.02	Пищевая химия	3				3			4	4	144	144	14	121	9								4		эк													
Б1.В.03	Основы кулинарного дела		2			2			4	4	144	144	8	132	4				4		эк																	
Б1.В.04	Рациональное питание		3			3			4	4	144	144	12	128	4								4		эк													
Б1.В.05	Электротехника	2				2			3	3	108	108	10	89	9								3		эк													
Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4				4			4	4	144	144	4	131	9											4		эк										
Б1.В.07	Сырьё животного и растительного происхождения	4				4			4	4	144	144	8	127	9										4		эк											
Б1.В.08	Инструментальные методы анализа сырья и пищевой продукции		4			4			4	4	144	144	10	130	4								4		эк													
Б1.В.09	Технология кулинарных продуктов из сырья животного происхождения	5				5			3	3	108	108	20	79	9													3					эк					
Б1.В.10	Проектная деятельность на предприятиях общественного питания			5		5			4	4	144	144	10	130	4													4		ок								

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад.часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5									
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	Рефе рат	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.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.				
Б1.В.11	Технологическое оборудование	5				5			4	4	144	144	12	123	9															4		эк					
Б1.В.12	Эстетика и этикет в общественном питании (ресторане)		4			4			3	3	108	108	4	100	4													3		эк							
Б1.В.13	Основы оптимизации технологических процессов в общественном питании		3			3			3	3	108	108	8	96	4										3		эк										
Б1.В.14	Делопроизводство и нормоконтроль		5			5			4	4	144	144	12	128	4														4		эк						
Б1.В.15	Методы исследования свойств сырья		4					4	4	4	144	144	14	126	4												4		зг								
Б1.В.16	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		12345			12345					328	328	20	288	20		эк			эк				эк				эк				эк					
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		1						3	3	108	108	4	100	4	3			з																		
Б1.В.ДВ.01.01	Культурология		1						3	3	108	108	4	100	4	3			з																		
Б1.В.ДВ.01.02	История русской философии		1						3	3	108	108	4	100	4	3			з																		
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3			3			4	4	144	144	16	124	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.02.01	Инженерная реология		3			3			4	4	144	144	16	124	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.02.02	Структурно-механические свойства дисперсных систем		3			3			4	4	144	144	16	124	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		4			4			4	4	144	144	20	120	4												4			эк							
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые и биологически активные добавки		4			4			4	4	144	144	20	120	4												4			эк							
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевые добавки		4			4			4	4	144	144	20	120	4												4			эк							
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		5			5			4	4	144	144	6	134	4														4		эф						
Б1.В.ДВ.04.01	Патентование		5			5			4	4	144	144	6	134	4														4		эф						
Б1.В.ДВ.04.02	Защита интеллектуальной собственности		5			5			4	4	144	144	6	134	4														4		эф						
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		5			5			4	4	144	144	4	131	9														4					эк			
Б1.В.ДВ.05.01	Барное дело		5			5			4	4	144	144	4	131	9														4					эк			
Б1.В.ДВ.05.02	Товароведение спиртных напитков		5			5			4	4	144	144	4	131	9														4					эк			
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)		3			3			4	4	144	144	2	138	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.06.01	Основы научных исследований		3			3			4	4	144	144	2	138	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.06.02	Основы прикладных научных исследований		3			3			4	4	144	144	2	138	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)		5			5		5	3	3	108	108	8	96	4															3		зг					
Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)		5			5			5	3	3	108	108	8	96	4														3		зг					
Б1.В.ДВ.07.02	Основы строительства и инженерное оборудование		5			5			5	3	3	108	108	8	96	4														3		зг					
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)		3			3			4	4	144	144	6	134	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.08.01	Психология		3			3			4	4	144	144	6	134	4									4			эк										
Б1.В.ДВ.08.02	Психология делового общения		3			3			4	4	144	144	6	134	4									4			эк										
Блок 2. Практики									18	18	648	648	6	622	20	3				3			3				3			6							
Вариативная часть									18	18	648	648	6	622	20	3				3			3				3			6							
Б2.В.01(У)	Учебная практика: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			1					3	3	108	108	1	103	4	3		о																			
Б2.В.02(У)	Учебная практика: Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2					3	3	108	108	1	103	4								3		о												
Б2.В.03(П)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа			4					3	3	108	108	1	103	4												3		о								

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5					
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	Реферат	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.			
Б2.В.04(П)	Производственная практика: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			3				3	3	108	108	1	103	4							3		о										
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика			5				6	6	216	216	2	210	4														6		о			
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	56	255	13															9				
Базовая часть								9	9	324	324	56	255	13																	9		
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5						3	3	108	108	36	63	9														3		э			
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			5				6	6	216	216	20	192	4														6					
ФТД. Факультативы								8	8	288	288	26	246	16	2						2									2			
Вариативная часть								8	8	288	288	26	246	16	2						2									2			
ФТД.В.01	Основы библиотечно-библиографических и информационных знаний		1					2	2	72	72	2	66	4	2		з																
ФТД.В.02	Инженерная и компьютерная графика		3					2	2	72	72	10	58	4						2		з											
ФТД.В.03	Русский язык и культура речи		2					2	2	72	72	4	64	4					2	з													
ФТД.В.04	Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов		5					2	2	72	72	10	58	4													2		з				