

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 и экспертиза продукции общественного питания

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

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

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	
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	
Блок 1. Дисциплины (модули)										204	204	7672	7672	2666	4142	864	30	30	27	27	28	21	29	12
Обязательная часть										126	126	4864	4864	1618	2742	504	21	26	27	23	12	12	5	
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1							3	3	108	108	18	54	36	3								
Б1.О.02	Философия		3						2	2	72	72	18	54			2							
Б1.О.03	Основы деловой коммуникации		2						2	2	72	72	18	54		2								
Б1.О.04	Иностранный язык		1	2					8	8	288	288	52	236		4	4							
Б1.О.05	Психология саморазвития и социального взаимодействия		3						3	3	108	108	24	84			3							
Б1.О.06	Правоведение		4						2	2	72	72	18	54				2						
Б1.О.07	Экономика		3						2	2	72	72	20	52			2							
Б1.О.08	Информатика	2							4	4	144	144	44	64	36		4							
Б1.О.09	Математика	2	1						8	8	288	288	100	152	36	4	4							
Б1.О.10	Физика	3	2						9	9	324	324	96	192	36		4	5						
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	6							4	4	144	144	40	68	36						4			
Б1.О.12	Физическая культура и спорт		1						2	2	72	72	10	62		2								
Б1.О.13	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		123456								328	328	108	220										
Б1.О.14	Общая и неорганическая химия	1					1		4	4	144	144	56	52	36	4								
Б1.О.15	Основы кулинарного дела		1	2					8	8	288	288	76	212		4	4							
Б1.О.16	Органическая химия	2					2		4	4	144	144	58	50	36		4							
Б1.О.17	Биохимия	3					3		4	4	144	144	58	50	36			4						
Б1.О.18	Информационные технологии и моделирование пищевых систем		4						4	4	144	144	36	108				4						
Б1.О.19	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров			3			3		4	4	144	144	58	86				4						
Б1.О.20	Микробиология, санитария и гигиена питания	3							4	4	144	144	58	50	36			4						
Б1.О.21	Прикладная механика			4			4		4	4	144	144	52	92				4						
Б1.О.22	Организация, планирование и управление предприятием	4							4	4	144	144	48	60	36				4					
Б1.О.23	Экология	5							4	4	144	144	24	84	36					4				
Б1.О.24	Контроль производства и сертификация в общественном питании			7					5	5	180	180	58	122								5		
Б1.О.25	Пищевая химия	5							4	4	144	144	58	50	36					4				
Б1.О.26	Пищевые, биологически активные добавки и безопасность продовольственного сырья	6							4	4	144	144	84	24	36						4			
Б1.О.27	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			6					4	4	144	144	58	86							4			
Б1.О.28	Рациональное питание			5					4	4	144	144	58	86						4				
Б1.О.29	Физическая и коллоидная химия			3					3	3	108	108	56	52				3						

