

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 04-18 от 21.06.2018

19.03.04

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанных услуг

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	научно-исследовательская - основная
+	проектная

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ № 12-13-592 от 04.04.2016

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации
образовательной деятельности

/ П.В. Кузьмин/

Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе

/ Е.В. Хожаенко/

Руководитель образовательной программы

/ Л.В. Лёвочкина/

Проректор по
учебной и
воспитательной
работе

УТВЕРЖДАЮ

2018 г.

А.Н. Шушин



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.03	Философия	ОК-1; ОК-8; ОК-15
Б1.Б.04	История	ОК-1; ОК-9
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	ОК-16
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	ОК-1; ОК-6; ОК-12
Б1.Б.07	Логика	ОК-1
Б1.Б.08	Информатика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.09	Экономика	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	ОК-14; ОК-17
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	ОК-15; ПК-21
Б1.Б.12	Высшая математика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.13	Физика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.16	Теплотехника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
Б1.Б.18	Неорганическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.19	Органическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	ОК-15; ПК-3; ПК-10
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28

Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОК-15; ОК-16; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	ПК-27; ПК-29
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
Б1.В.05	Введение в основы специальности	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	ПК-28; ПК-29
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	ПК-6; ПК-9; ПК-23
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	ПК-26
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	ПК-8; ПК-28
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	ПК-8; ПК-28
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	ПК-8; ПК-28
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	ПК-8; ПК-28
Б1.В.15	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	ОК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б2	Практики	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01	Учебная практика	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.02	Производственная практика	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-32
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.01(Г)	Подготовка государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-12; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-12
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	ОК-3; ОК-6; ОК-10; ОК-11; ОК-13; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-12; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-12
Б3.Б.04(Д)	Процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОК-3; ОК-6; ОК-10; ОК-11; ОК-13; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-4

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				239	253	243	60	29	31	60	28	32	62	28	34	61	30	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	29	31	60	28	32	60	28	32	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	33.3%	213	213	213	57	29	28	57	28	29	51	28	23	48	30	18	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	114	41	19	22	45	21	24	18	8	10	10	10		
Б1.В	Вариативная часть				83	111	99	16	10	6	12	7	5	33	20	13	38	20	18	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	10	3							2		2	1		1	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	3							2		2	1		1	
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.38%													
		в интерактивной форме					33.1%													
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.5		-	53.5	52	-	54	53	-	54	53.8	-	54	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.8		-	45	48	-	40.5	54	-	54	40.5	-	54	45
		в период гос. экзаменов							-			-			-			-		54
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)					29.6		-	29.6	29.5	-	35	33.3	-	30.8	24	-	28.6	24
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.5		-		4	-	4.3	4	-	4.3	2.3	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)					9		4	5		9	4	5	8	5	3	7	4	3
		ЗАЧЕТЫ (За)					10		5	5		9	5	4	4	2	2	4	3	1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)													1		1	1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)													1		1	1	1	

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры					
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль	Всего	Кон такт.
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	20		1188									31	23		2232								60	43			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1188									31			2232							60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53,5											52												52,8												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			45											48													46,5											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,6											29,5													29,6											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,6											29,5													29,6											
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4													2											
ДИСЦИПЛИНЫ				1044	502	128	90	284		407	135	29	ТО: 170 Э: 3		1080	602	206	72	324		334	144	28	ТО: 180 Э: 3		2124	1104	334	162	608		741	279	57	ТО: 350 Э: 6				
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	144	72			72		72				Экз	144	72			72		36	36	4		Экз За	288	144			144		108	36	8		142	12		
2	Б1.Б.04	История												За	108	54	36					54		3		За	108	54	36		18		54		3		137	2	
3	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68		2		2														За	72	70	2		68		2		2		152	1	
4	Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	За	72	18			18		54		2														За	72	18			18		54		2		76	1	
5	Б1.Б.07	Логика												За	72	36	18		18			36		2		За	72	36	18		18		36		2		140	2	
6	Б1.Б.08	Информатика	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		115	1		
7	Б1.Б.09	Экономика												За	108	8	8					100		3		За	108	8	8			100		3		155	2		
8	Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров												За	72	36	18		18			36		2		За	72	36	18		18		36		2		5	2	
9	Б1.Б.12	Высшая математика	Экз	72	36	18		18		9	27	2		Экз	72	36	18		18		9	27	2			Экз(2)	144	72	36		36		18	54	4		95	12	
10	Б1.Б.18	Неорганическая химия	Экз	216	108	36	36	36		54	54	6														Экз	216	108	36	36	36		54	54	6		136	1	
11	Б1.Б.19	Органическая химия												Экз	144	108	36	36	36		9	27	4			Экз	144	108	36	36	36		9	27	4		136	2	
12	Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия												За	72	54	18	18	18			18		2			За	72	54	18	18	18		18		2		136	23
13	Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Экз	108	54	18	18	18		27	27	3		Экз	108	72	36	18	18		9	27	3			Экз(2)	216	126	54	36	36		36	54	6		136	12	
14	Б1.В.05	Введение в основы специальности	Экз	144	54	18		36		63	27	4		Экз	108	54	18		36		27	27	3			Экз(2)	252	108	36		72		90	54	7		136	12	
15	Б1.В.15	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол												За	72	72			72								За	72	72			72					152	23456	
16	Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	За	108	36	18		18		72		3														За	108	36	18		18		72		3		157	1	
17	Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	За	108	36	18		18		72		3														За	108	36	18		18		72		3		157	1	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) За(5)											Экз(5) За(6)											Экз(9) За(11)													
ПРАКТИКИ			(План)												108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2				
	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108	18				18	90		3	2		ЗаО	108	18			18	90		3	2				
ГИА			(План)																																				
КАНИКУЛЫ												2											6												8				

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры					
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль	Всего	
ИТОГО (с факультативами)				1080								28	20		1264										34	24		2344								62	44		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								28			1192										32			2272							60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											53,8													53,9											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											40,5														47,3										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,8											23														26,9										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,8											24														27,4										
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4,3											2,3														3,3										
ДИСЦИПЛИНЫ И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1080	594	198	162	234		324	162	28	ТО: 170 Э: 3		1048	508	180	198	112	18	459	81	28	ТО: 180 Э: 2			2128	1102	378	360	346	18	783	243	56	ТО: 350 Э: 5			
1	Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	Экз	144	90	36	18	36			27	27	4														Экз	144	90	36	18	36		27	27	4		136	5
2	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания												Экз КР	180	126	54	72					27	27	5		Экз КР	180	126	54	72		27	27	5		136	6	
3	Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	Экз	144	54	18		36			54	36	4														Экз	144	54	18		36	54	36	4		136	5	
4	Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания												Экз КП	180	54	18	36					99	27	5		Экз КП	180	54	18	36		99	27	5		136	6	
5	Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	За	108	90	36	36	18			18		3														За	108	90	36	36	18	18		3		136	5	
6	Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания												За	144	72	18	36	18				72		4		За	144	72	18	36	18	72		4		136	6	
7	Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	Экз	144	90	36	36	18			27	27	4														Экз	144	90	36	36	18	27	27	4		136	5	
8	Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	Экз	180	90	36	36	18			54	36	5														Экз	180	90	36	36	18	54	36	5		136	45	
9	Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	Экз	144	54	18		36			54	36	4														Экз	144	54	18		36	54	36	4		7	5	
10	Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки												Экз	180	90	36	36	18				63	27	5		Экз	180	90	36	36	18	63	27	5		136	6	
11	Б1.В.15	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	За	72	72			72						За	40	40			40								За(2)	112	112			112					152	23456	
12	Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	За	144	54	18	36				90		4														За	144	54	18	36		90		4		136	5	
13	Б1.В.ДВ.02.02	Механика	За	144	54	18	36				90		4														За	144	54	18	36		90		4		54	5	
14	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания												За	144	72	36	18	18				72		4		За	144	72	36	18	18	72		4		136	6	
15	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов												За	144	72	36	18	18				72		4		За	144	72	36	18	18	72		4		136	6	
16	Б2.В.02	Производственная практика												ЗаО(3)	324	54						54	270	9			ЗаО(3)	324	54			54	270	9			468		
17	Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа												ЗаО	108	18						18	90	3			ЗаО	108	18			18	90	3			136	6	
18	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний												За	72	36	18		18			36		2			За	72	36	18		18	36	2			150	6	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(3)											Экз(3) За(4) ЗаО КП КР											Экз(8) За(7) ЗаО КП КР													
ПРАКТИКИ			(План)												216	36						36	180	6	4			216	36				36	180	6	4			
	Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности												ЗаО	108	18						18	90	3	2		ЗаО	108	18			18	90	3	2				
	Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности												ЗаО	108	18						18	90	3	2		ЗаО	108	18			18	90	3	2				
ГИА			(План)																																				
КАНИКУЛЫ													2												5												7		

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоёмкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	2	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	3	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	3	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательская работа	3	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Преддипломная практика	4	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Итого по факту					12							
Итого по плану					12							