

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12 от 27.06.2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Факультет: заочный

Квалификация бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора _____ Суракатов Н.С.



Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2019-2020
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ _____ / Гусейнов М.Р./
Начальник УО _____ / Магомаева Э.В./
Декан _____ / Гасанова Н.М./
Зав. кафедрой _____ / Демирова А.Ф./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов					Курс 4					Курс 5													
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль				
Блок 1. Дисциплины (модули)									213	213	7996	7996	977	6592	427	46	1656	78	37	93	1357	91	30	1080	57	30	57	879	57			
Базовая часть									121	121	4356	4356	535	3580	241	14	504	24	8	24	421	27	7	252	13					13	208	18
+	Б1.Б.01	История	2					4	4	144	144	13	122	9																		
+	Б1.Б.02	Философия	2					4	4	144	144	13	122	9																		
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	2	11				7	7	252	252	27	208	17																		
+	Б1.Б.04	Экономика	2					3	3	108	108	13	86	9																		
+	Б1.Б.05	Социология		2				2	2	72	72	13	55	4																		
+	Б1.Б.06	Менеджмент	5					4	4	144	144	13	122	9							4	144	9		4	122	9					
+	Б1.Б.07	Маркетинг	5					3	3	108	108	13	86	9							3	108	4		9	86	9					
+	Б1.Б.08	Математика	1	1				7	7	252	252	26	213	13																		
+	Б1.Б.09	Физика	2	1				7	7	252	252	24	215	13																		
+	Б1.Б.10	Экология		3				3	3	108	108	12	92	4																		
+	Б1.Б.11	Информатика	1					4	4	144	144	12	123	9																		
+	Б1.Б.12	Механика	3					4	4	144	144	13	122	9																		
+	Б1.Б.13	Биохимия	2					4	4	144	144	17	118	9																		
+	Б1.Б.14	Органическая химия	1					6	6	216	216	22	185	9																		
+	Б1.Б.15	Неорганическая химия	1					5	5	180	180	22	149	9																		
+	Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	4	144	144	22	113	9																		
+	Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	3	2				7	7	252	252	36	203	13																		
+	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	3				3	6	6	216	216	28	179	9																		
+	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4				4	5	5	180	180	22	149	9	5	180	9	4	9	149	9											
+	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания		3				2	2	72	72	12	56	4																		
+	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	4			4		4	4	144	144	12	123	9	4	144	6		6	123	9											
+	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности		3				2	2	72	72	13	55	4																		
+	Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров	3	2				6	6	216	216	30	173	13																		
+	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	144	144	22	113	9																		
+	Б1.Б.25	Физиология питания		3			3	3	3	108	108	18	86	4																		
+	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	4			4		5	5	180	180	22	149	9	5	180	9	4	9	149	9											
+	Б1.Б.27	Теплотехника		3				2	2	72	72	8	60	4																		
+	Б1.Б.28	Электротехника и электроника		3				2	2	72	72	13	55	4																		
+	Б1.Б.29	Физическая культура и спорт			2			2	2	72	72	24	48																			
Вариативная часть									92	92	3640	3640	442	3012	186	32	1152	54	29	69	936	64	23	828	44	30	44	671	39			
+	Б1.В.01	История отрасли	1					3	3	108	108	13	86	9																		
+	Б1.В.02	Правоведение		2				2	2	72	72	13	55	4																		
+	Б1.В.03	Русский язык и культура речи	1	1				5	5	180	180	18	149	13																		
+	Б1.В.04	Логика		4				2	2	72	72	13	55	4	2	72	4		9	55	4											
+	Б1.В.05	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания		1				3	3	108	108	13	91	4																		
+	Б1.В.06	Курс компьютерной графики		1				2	2	72	72	9	59	4																		
+	Б1.В.07	Микробиология		2				2	2	72	72	13	55	4																		
+	Б1.В.08	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов		5				3	3	108	108	17	87	4							3	108	4	4	9	87	4					
+	Б1.В.09	Биохимические и физикохимические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке		2				4	4	144	144	22	118	4																		
+	Б1.В.10	Логистика		4				3	3	108	108	18	86	4	3	108	9		9	86	4											
+	Б1.В.11	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					5	5	180	180	27	144	9							5	180	9	9	9	144	9					
+	Б1.В.12	Метрология, стандартизация и сертификация	4					3	3	108	108	13	86	9	3	108	4		9	86	9											
+	Б1.В.13	Холодильная техника и технология		4				3	3	108	108	17	87	4	3	108	4	4	9	87	4											
+	Б1.В.14	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания		5				2	2	72	72	8	60	4							2	72	4		4	60	4					

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого академ. часов					Курс 4					Курс 5								
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.15	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	5					5	5	180	180	27	144	9							5	180	9	9	9	144	9	
+	Б1.В.16	Организация сетевого ресторанного сервиса		4				2	2	72	72	8	60	4	2	72	4		4	60	4							
+	Б1.В.17	Технология и организация питания кухня мира	4				4	4	4	144	144	16	119	9	4	144	4	8	4	119	9							
+	Б1.В.18	Обслуживание на предприятиях индустрии питания		5				4	4	144	144	22	118	4							4	144	9	4	9	118	4	
+	Б1.В.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	2					5	5	180	180	13	158	9														
+	Б1.В.20	Элективные курсы по физической культуре и спорту		12	12					328	328	12	300	16														
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1					3	3	108	108	9	95	4														
-	Б1.В.ДВ.01.01	Деловой иностранный язык		1				3	3	108	108	9	95	4														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Риторика		1				3	3	108	108	9	95	4														
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	4					2	2	72	72	8	60	4	2	72	4		4	60	4							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Культурология		4				2	2	72	72	8	60	4	2	72	4		4	60	4							
-	Б1.В.ДВ.02.02	Законодательно-правовая документация предприятия питания		4				2	2	72	72	8	60	4	2	72	4		4	60	4							
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	1					3	3	108	108	13	91	4														
+	Б1.В.ДВ.03.01	История Дагестана		1				3	3	108	108	13	91	4														
-	Б1.В.ДВ.03.02	Политология		1				3	3	108	108	13	91	4														
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	2					2	2	72	72	12	56	4														
+	Б1.В.ДВ.04.01	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		2				2	2	72	72	12	56	4														
-	Б1.В.ДВ.04.02	Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий		2				2	2	72	72	12	56	4														
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	3					3	3	108	108	12	92	4														
+	Б1.В.ДВ.05.01	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания		3				3	3	108	108	12	92	4														
-	Б1.В.ДВ.05.02	Коллоидная химия наночастиц		3				3	3	108	108	12	92	4														
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4					2	2	72	72	12	56	4	2	72	4	4	4	56	4							
-	Б1.В.ДВ.06.01	Инжиниринг в ресторанном сервисе		4				2	2	72	72	12	56	4	2	72	4	4	4	56	4							
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология кондитерских изделий		4				2	2	72	72	12	56	4	2	72	4	4	4	56	4							
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	5					4	4	144	144	17	118	9							4	144	9	4	4	118	9	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		5				4	4	144	144	17	118	9							4	144	9	4	4	118	9	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Экономика предприятий индустрии питания		5				4	4	144	144	17	118	9							4	144	9	4	4	118	9	
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	4					5	5	180	180	18	153	9	5	180	9		9	153	9							
+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы расчета и проектирование оборудования и инженерных коммуникаций		4				5	5	180	180	18	153	9	5	180	9		9	153	9							
-	Б1.В.ДВ.08.02	Расчет экономической эффективности строительства и реконструкции на предприятиях питания		4				5	5	180	180	18	153	9	5	180	9		9	153	9							
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	4					3	3	108	108	17	87	4	3	108	4	9	4	87	4							
+	Б1.В.ДВ.09.01	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания		4				3	3	108	108	17	87	4	3	108	4	9	4	87	4							
-	Б1.В.ДВ.09.02	Менеджмент ресторанных услуг		4				3	3	108	108	17	87	4	3	108	4	9	4	87	4							
+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	4					3	3	108	108	12	87	9	3	108	4	4	4	87	9							
+	Б1.В.ДВ.10.01	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях питания		4				3	3	108	108	12	87	9	3	108	4	4	4	87	9							
-	Б1.В.ДВ.10.02	Основы строительного дела		4				3	3	108	108	12	87	9	3	108	4	4	4	87	9							
Блок 2.Практики									18	18	648	648									6	216						
Вариативная часть									18	18	648	648										6	216					
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика			1			3	3	108	108																	
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика			2			3	3	108	108																	
+	Б2.В.03(П)	Производственная (технологическая) практика			3			6	6	216	216																	
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			5			6	6	216	216										6	216						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324								9	324							
Базовая часть									9	9	324	324										9	324					
+	Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324										9	324						

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				237	243	240	50	52	47	46	45
Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	50	52	47	46	45
Дисциплины (модули)	57%	43%	32.6%	213	213	213	47	49	41	46	30
Базовая часть				102	130	121	28	34	38	14	7
Вариативная часть				83	111	92	19	15	3	32	23
Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3	3	6		6
Вариативная часть				18	21	18	3	3	6		6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы											
Вариативная часть											
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.8	47.6	49.5	37.9	41.4	36
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					944	200	200	200	200	144
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					12	6	6			
	Блок Б2										
	Блок Б3										
	Блок ФТД										
	Итого по всем блокам					944	200	200	200	200	144
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	7	6	7	5
	ЗАЧЕТ (За)						9	7	7	7	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	2	1		1
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									2	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								2	2	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.02%	отношение суммы часов занятия лек. типа по Б1 к сумме ауд. часов по Б1 (без элект. дисц. по физ. к. и спорту): (345 / 932) * 100% = 37.02%				