

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

План утвержден научно методическим советом КемГУ

Протокол № 8 от 14.03.2018

Просеков А.Ю.

№ 14/03/2018 2018 г.

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) "Технология и организация производства продукции общественного питания"

Кафедра: Технологии и организации общественного питания

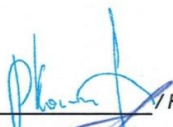
Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: прикладной бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок обучения: 4г	
+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая


Год начала подготовки (по учебному плану) 2015  
Учебный год 2018-2019  
Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректо по УР

  
/ Котов Р.М./

Декан

  
/ Киселева Т.Ф./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование												з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																										
<b>Базовая часть</b>																										
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1				8	8	288	288	144	144	117	27	4	4							52	Иностранных языков	
+	Б1.Б.02	История	2					4	4	144	144	72	72	36	36		4							51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.03	Философия	3					4	4	144	144	72	72	45	27			4						51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.04	Экономическая теория	1					3	3	108	108	32	32	22	54	3								34	Экономической теории и государственного управления	
+	Б1.Б.05	Социология		1				2	2	72	72	36	36	36		2								51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.06	Культурология		2				3	3	108	108	54	54	54			3							51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.07	Основы психологии		1				2	2	72	72	36	36	36		2								51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.08	Правоведение		1				2	2	72	72	36	36	36		2								67	Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения	
+	Б1.Б.09	Математика	12					10	10	360	360	180	180	90	90	5	5							55	Высшей математики	
+	Б1.Б.10	Информатика	2	1				6	6	216	216	108	108	81	27	3	3							61	Прикладной математики и информатики	
+	Б1.Б.11	Экология		4				3	3	108	108	54	54	54				3						60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.12	Физика	3	2				8	8	288	288	144	144	108	36		4	4						56	Физики	
+	Б1.Б.13	Химия	12					10	10	360	360	216	216	54	90	5	5							54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.Б.14	Аналитическая химия	3					4	4	144	144	72	72	45	27			4						60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.15	Экономика предприятия		3				4	4	144	144	72	72	72				4						37	Региональной и отраслевой экономики	
+	Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	4					3	3	108	108	50	50	36	22				3					53	Теплохладотехники	
+	Б1.Б.17	Электротехника	4					3	3	108	108	50	50	35	23				3					62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.18	Инженерная и компьютерная графика		3				3	3	108	108	72	72	36				3						57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.Б.19	Прикладная механика		4				2	2	72	72	36	36	36					2					58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств		4				3	3	108	108	51	51	57					3					57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	3					3	3	108	108	54	54	27	27				3					65	Техносферная безопасность	
+	Б1.Б.22	Биохимия и микробиология		34				4	4	144	144	72	72	72				2	2					63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	56					6	8	8	288	288	144	144	95	49				4	4			72	технологии и орган-ции ОП	
+	Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	56					6	9	9	324	324	162	162	112	50				5	4			72	технологии и орган-ции ОП	
+	Б1.Б.25	Физиология питания		5				2	2	72	72	36	36	36					2					72	технологии и орган-ции ОП	
+	Б1.Б.26	Физико-химические методы анализа		4				3	3	108	108	51	51	57					3					60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства		6				3	3	108	108	68	68	40							3			58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.Б.28	Физическая культура		1234				2	2	72	72	72	72			1			1					64	Физвоспитания	
									121	121	4356	4356	2246	2246	1525	585	27	28	25	19	11	11				
<b>Вариативная часть</b>																										
+	Б1.В.01	Введение в направление		1				2	2	72	72	36	36	36		2								72	технологии и орган-ции ОП	
+	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	7	6				7	7	252	252	126	126	99	27					3	4			72	технологии и орган-ции ОП	
+	Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	35	4				9	9	324	324	162	162	108	54			3	3	3				72	технологии и орган-ции ОП	
+	Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания		5				3	3	108	108	54	54	54					3					72	технологии и орган-ции ОП	
+	Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	8	7				7	8	8	288	288	144	144	117	27							5	3	72	технологии и орган-ции ОП

+	Б1.В.06	Управление персоналом	5	6			6	6	216	216	108	108	81	27					3	3			72	технологии и органи-ции ОП		
+	Б1.В.07	Технология и организация специальных видов питания	7	8			10	10	360	360	180	180	144	36							5	5	72	технологии и органи-ции ОП		
+	Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания	7			7	5	5	180	180	90	90	63	27							5		72	технологии и органи-ции ОП		
+	Б1.В.09	Основы коммерческой деятельности и бизнес планирование на предприятиях общественного питания	7	6			5	5	180	180	90	90	63	27						2	3		72	технологии и органи-ции ОП		
+	Б1.В.10	Санитария и гигиена		8			2	2	72	72	36	36	36									2	72	технологии и органи-ции ОП		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>3</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>													
+	Б1.В.ДВ.01.01	История Кузбасса		3			1	1	36	36	18	18	18										51	История, философия и культурология		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Кузбасс в годы Великой Отечественной войны		3			1	1	36	36	18	18	18										51	История, философия и культурология		
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	<b>5</b>				<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>63</b>	<b>27</b>												
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	5				5	5	180	180	90	90	63	27									72	технологии и органи-ции ОП		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий питания при гостиницах	5				5	5	180	180	90	90	63	27									72	технологии и органи-ции ОП		
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>8</b>	<b>7</b>			<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>162</b>	<b>162</b>	<b>135</b>	<b>27</b>								4	5			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Маркетинг в общественном питании	8	7			9	9	324	324	162	162	135	27									4	5	72	технологии и органи-ции ОП
-	Б1.В.ДВ.03.02	Современные проблемы сферы услуг	8	7			9	9	324	324	162	162	135	27									4	5	72	технологии и органи-ции ОП
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>56</b>			<b>7</b>	<b>7</b>	<b>252</b>	<b>252</b>	<b>126</b>	<b>126</b>	<b>126</b>									4	3			
+	Б1.В.ДВ.04.01	НИРС		56			7	7	252	252	126	126	126									4	3	72	технологии и органи-ции ОП	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Высокотехнологичное производство		56			7	7	252	252	126	126	126									4	3	72	технологии и органи-ции ОП	
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	<b>7</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>45</b>	<b>27</b>									4			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Научные основы производства продуктов питания	7				4	4	144	144	72	72	45	27									4	72	технологии и органи-ции ОП	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Современные тенденции развития в АПК	7				4	4	144	144	72	72	45	27									4	72	технологии и органи-ции ОП	
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		<b>123456</b>					<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>														
+	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.08	Плавание		123456					328	328	328	328												64	Физвоспитания	
									<b>83</b>	<b>83</b>	<b>3316</b>	<b>3316</b>	<b>1822</b>	<b>1822</b>	<b>1188</b>	<b>306</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		
									<b>204</b>	<b>204</b>	<b>7672</b>	<b>7672</b>	<b>4068</b>	<b>4068</b>	<b>2713</b>	<b>891</b>	<b>29</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		

## Блок 2.Практики

### Вариативная часть

+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		2			3	3	108	108			108											
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		46			18	18	648	648			648								9	9		
+	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика		8			6	6	216	216			216										6	
									<b>27</b>	<b>27</b>	<b>972</b>	<b>972</b>		<b>972</b>			<b>3</b>		<b>9</b>		<b>9</b>		<b>6</b>	
									<b>27</b>	<b>27</b>	<b>972</b>	<b>972</b>		<b>972</b>			<b>3</b>		<b>9</b>		<b>9</b>		<b>6</b>	

## Блок 3.Государственная итоговая аттестация

### Базовая часть

+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена						1	1	36	36	2	2	25	9							1			
								1	1	36	36	2	2	25	9								1		
<b>Вариативная часть</b>																									
+	Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР						8	8	288	288			288									8		
								8	8	288	288			288										8	
								9	9	324	324	2	2	313	9									9	
<b>ФТД. Факультативы</b>																									
<b>Вариативная часть</b>																									
+	ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства		6				2	2	72	72	34	34	38								2		72	технологии и организации ОП
								2	2	72	72	34	34	38								2			
								2	2	72	72	34	34	38								2			















Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.03	Философия
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.Б.02	История
Б1.В.ДВ.01.01	История Кузбасса
Б1.В.ДВ.01.02	Кузбасс в годы Великой Отечественной войны
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.04	Экономическая теория
Б1.Б.15	Экономика предприятия
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.08	Правоведение
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.01	Иностранный язык
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.05	Социология
Б1.Б.06	Культурология
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.07	Основы психологии
Б1.Б.09	Математика
Б1.Б.28	Физическая культура
Б1.В.01	Введение в направление
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.28	Физическая культура
Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол
Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол
Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис
Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол
Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки
Б1.В.ДВ.06.08	Плавание

ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности
ОКв-1	Способность использовать базовые положения математики в различных сферах деятельности
Б1.Б.09	Математика
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Б1.Б.10	Информатика
Б1.В.ДВ.04.01	НИРС
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.Б.25	Физиология питания
Б1.В.07	Технология и организация специальных видов питания
ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.19	Прикладная механика
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.09	Основы коммерческой деятельности и бизнес планирование на предприятиях общественного питания
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПКв-1	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин в сфере профессиональной деятельности
Б1.Б.11	Экология
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.13	Химия
Б1.Б.14	Аналитическая химия
Б1.Б.22	Биохимия и микробиология
Б1.Б.26	Физико-химические методы анализа

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД
Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания
Б1.В.07	Технология и организация специальных видов питания
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Б1.Б.18	Инженерная и компьютерная графика
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.10	Санитария и гигиена
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-4	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Б1.Б.11	Экология
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.25	Физиология питания
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД
Б1.В.ДВ.04.02	Высокотехнологичное производство
Б1.В.ДВ.05.01	Научные основы производства продуктов питания
Б1.В.ДВ.05.02	Современные тенденции развития в АПК
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика

ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания
Б1.В.07	Технология и организация специальных видов питания
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Вид деятельности: организационно-управленческая	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Б1.В.ДВ.03.02	Современные проблемы сферы услуг
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Б1.В.09	Основы коммерческой деятельности и бизнес планирование на предприятиях общественного питания

ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Б1.Б.17	Электротехника
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Б1.В.06	Управление персоналом
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Вид деятельности: научно-исследовательская	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Б1.В.ДВ.04.01	НИРС
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Вид деятельности: проектная	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий питания при гостиницах
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Вид деятельности: маркетинговая	
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки

ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
Б1.В.ДВ.03.01	Маркетинг в общественном питании
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания



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; ОКв-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОКв-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОКв-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОКв-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-17
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	История	ОК-2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономическая теория	ОК-3
Б1.Б.05	Социология	ОК-6
Б1.Б.06	Культурология	ОК-6
Б1.Б.07	Основы психологии	ОК-7
Б1.Б.08	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.09	Математика	ОК-7; ОКв-1
Б1.Б.10	Информатика	ОПК-1
Б1.Б.11	Экология	ОПКв-1; ПК-4
Б1.Б.12	Физика	ОПКв-1
Б1.Б.13	Химия	ОПКв-1
Б1.Б.14	Аналитическая химия	ОПКв-1
Б1.Б.15	Экономика предприятия	ОК-3
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	ОПК-4
Б1.Б.17	Электротехника	ПК-17
Б1.Б.18	Инженерная и компьютерная графика	ПК-2
Б1.Б.19	Прикладная механика	ОПК-4
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3
Б1.Б.22	Биохимия и микробиология	ОПКв-1
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-4
Б1.Б.25	Физиология питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.Б.26	Физико-химические методы анализа	ОПКв-1
Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства	ОПК-4; ПК-5
Б1.Б.28	Физическая культура	ОК-7; ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б1.В.01	Введение в направление	ОК-7
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-6
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	ПК-1; ПК-4; ПК-6

Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания	ПК-6; ПК-10
Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-7
Б1.В.06	Управление персоналом	ПК-21
Б1.В.07	Технология и организация специальных видов питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6
Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания	ПК-28
Б1.В.09	Основы коммерческой деятельности и бизнес планирование на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-16
Б1.В.10	Санитария и гигиена	ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-2
Б1.В.ДВ.01.01	История Кузбасса	ОК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Кузбасс в годы Великой Отечественной войны	ОК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий питания при	ПК-28
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-32
Б1.В.ДВ.03.01	Маркетинг в общественном питании	ПК-32
Б1.В.ДВ.03.02	Современные проблемы сферы услуг	ПК-15
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-1; ПК-26
Б1.В.ДВ.04.01	НИРС	ОПК-1; ПК-26
Б1.В.ДВ.04.02	Высокотехнологичное производство	ПК-4
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Научные основы производства продуктов питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Современные тенденции развития в АПК	ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.08	Плавание	ОК-8
Б2	Практики	ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б2.В	Вариативная часть	ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32

Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ОК-6; ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б3	Государственная итоговая аттестация	
Б3.Б	Базовая часть	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В	Вариативная часть	
Б3.В.01(Д)	Подготовка к защите ВКР	
ФТД	Факультативы	ОПК-2
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2
ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства	ОПК-2

		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)				236	248	242	60	29	31	60	29	31	62	29	33	60	30	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	29	31	60	29	31	60	29	31	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	59%	41%	31.3%	201	204	204	57	29	28	51	29	22	51	29	22	45	30	15	
Б1.Б	Базовая часть				81	123	121	55	27	28	44	25	19	22	11	11				
Б1.В	Вариативная часть				81	120	83	2	2		7	4	3	29	18	11	45	30	15	
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	33	27	3		3	9		9	9		9	6		6	
Б2.В	Вариативная часть				27	33	27	3		3	9		9	9		9	6		6	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				1	1	1										1		1	
Б3.В	Вариативная часть				8	8	8										8		8	
ФТД	Факультативы				2	2	2							2		2				
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2							2		2				
	Процент ... занятий от аудиторных лекционных						40.7%													
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)						53.5	-	52	53.5	-	55.1	50.2	-	57.5	52.9	-	55.1	50.3	
	ОП, факультативы (в период экз. сесс)						52.5	-	54	54	-	54	54	-	50.7	54	-	48	54	
	в период гос. экзаменов							-			-			-			-		54	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)						29.2	-	30.4	30.5	-	32.9	23.4	-	30.8	25.2	-	32.3	27	
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)						2.6	-	2.1	4.2	-	2.2	4.5	-	4	2.7	-			
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	3	5	7	5	2	7	5	2	7	5	2		
	ЗАЧЕТЫ (За)						12	8	4	14	6	8	10	4	6	4	2	2		
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1		1		1		1		
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																1	1		
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)													2		2	1	1		

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2									
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контроль
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>							<b>29</b>	20 4/6		<b>1188</b>							<b>31</b>	22 1/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>							<b>29</b>			<b>1188</b>							<b>31</b>	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		<b>52</b>										<b>53,5</b>								
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		<b>54</b>										<b>54</b>								
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>30,4</b>										<b>30,5</b>								
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>30,4</b>										<b>30,5</b>								
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		<b>2,1</b>										<b>4,2</b>								
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1080</b>	<b>572</b>	<b>188</b>	<b>108</b>	<b>276</b>	<b>346</b>	<b>162</b>	<b>29</b>	ТО: 17 2/3□ Э: 3		<b>1080</b>	<b>594</b>	<b>176</b>	<b>156</b>	<b>262</b>	<b>324</b>	<b>162</b>	<b>28</b>	ТО: 17 1/6□ Э: 3
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	<b>144</b>	72			72	72		4		Экз	<b>144</b>	72			72	45	27	4	
2	Б1.Б.02	История											Экз	<b>144</b>	72	36		36	36	36	4	
3	Б1.Б.04	Экономическая теория	Экз	<b>108</b>	32	16		16	22	54	3											
4	Б1.Б.05	Социология	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
5	Б1.Б.06	Культурология											За	<b>108</b>	54	26		28	54		3	
6	Б1.Б.07	Основы психологии	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
7	Б1.Б.08	Правоведение	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
8	Б1.Б.09	Математика	Экз	<b>180</b>	90	36		54	36	54	5		Экз	<b>180</b>	90	36		54	54	36	5	
9	Б1.Б.10	Информатика	За	<b>108</b>	54	18	36		54		3		Экз	<b>108</b>	54	18	36		27	27	3	
10	Б1.Б.12	Физика											За	<b>144</b>	72	24	48		72		4	
11	Б1.Б.13	Химия	Экз	<b>180</b>	108	36	72		18	54	5		Экз	<b>180</b>	108	36	72		36	36	5	
12	Б1.Б.28	Физическая культура	За	<b>36</b>	36	10		26			1		За									
13	Б1.В.01	Введение в направление	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
14	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
15	Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
16	Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
17	Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
18	Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
19	Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
20	Б1.В.ДВ.06.07	Льжные гонки	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
21	Б1.В.ДВ.06.08	Плавание	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				









№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контроль	
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>							<b>29</b>	19 4/6		<b>1188</b>							<b>31</b>	23 1/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>							<b>29</b>			<b>1188</b>							<b>31</b>		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	<b>55,1</b>										<b>50,2</b>									
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	<b>54</b>										<b>54</b>									
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	<b>32,9</b>										<b>23,4</b>									
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	<b>32,9</b>										<b>23,4</b>									
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	<b>2,2</b>										<b>4,5</b>									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1080</b>	<b>594</b>	<b>252</b>	<b>174</b>	<b>168</b>	<b>342</b>	<b>144</b>	<b>29</b>	ТО: 17□ Э: 2 2/3		<b>864</b>	<b>454</b>	<b>166</b>	<b>204</b>	<b>84</b>	<b>365</b>	<b>45</b>	<b>22</b>	ТО: 16 1/3□ Э: 5/6	
1	Б1.Б.03	Философия	Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4												
2	Б1.Б.11	Экология											За	<b>108</b>	54	20	34		54		3		
3	Б1.Б.12	Физика	Экз	<b>144</b>	72	24	48		36	36	4												
4	Б1.Б.14	Аналитическая химия	Экз	<b>144</b>	72	18	54		45	27	4												
5	Б1.Б.15	Экономика предприятия	За	<b>144</b>	72	36		36	72		4												
6	Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника											Экз	<b>108</b>	50	16	34		36	22	3		
7	Б1.Б.17	Электротехника											Экз	<b>108</b>	50	34	16		35	23	3		
8	Б1.Б.18	Инженерная и компьютерная графика	За	<b>108</b>	72	36		36	36		3												
9	Б1.Б.19	Прикладная механика											За	<b>72</b>	36	18	14	4	36		2		
10	Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств											За	<b>108</b>	51	17	34		57		3		
11	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	Экз	<b>108</b>	54	18	36		27	27	3												
12	Б1.Б.22	Биохимия и микробиология	За	<b>72</b>	36	18	18		36		2		За	<b>72</b>	36	18	18		36		2		
13	Б1.Б.26	Физико-химические методы анализа											За	<b>108</b>	51	17	34		57		3		
14	Б1.Б.28	Физическая культура	За	<b>36</b>	36	12		24			1		За										
15	Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	Экз	<b>108</b>	54	36	18		27	27	3		За	<b>108</b>	54	26	20	8	54		3		
16	Б1.В.ДВ.01.01	История Кузбасса	За	<b>36</b>	18	18			18		1												
17	Б1.В.ДВ.01.02	Кузбасс в годы Великой Отечественной войны	За	<b>36</b>	18	18			18		1												
18	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72				72				
19	Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72				72				

20	Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	3а	36	36			36					3а	72	72			72							
21	Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	3а	36	36			36					3а	72	72			72							
22	Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	3а	36	36			36					3а	72	72			72							
23	Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	3а	36	36			36					3а	72	72			72							
24	Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки	3а	36	36			36					3а	72	72			72							
25	Б1.В.ДВ.06.08	Плавание	3а	36	36			36					3а	72	72			72							
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(6)										Экз(2) За(8)												
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)												324					324		9	6			
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности												3аО	324					324		9	6			
<b>ГИА</b>		(План)																							
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1												6

Итого за курс										Каф.	Семестры
Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя		
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
	<b>2268</b>							<b>60</b>	42 5/6		
	<b>2268</b>							<b>60</b>			
	<b>52,7</b>								ТО: 33 1/3□ Э: 3 1/2		
	<b>54</b>										
	<b>28,2</b>										
	<b>28,2</b>										
	<b>3,4</b>										
	<b>1944</b>	<b>1048</b>	<b>418</b>	<b>378</b>	<b>252</b>	<b>707</b>	<b>189</b>	<b>51</b>	ТО: 33 1/3□ Э: 3 1/2		
Экз	144	72	36		36	45	27	4		51	3
За	108	54	20	34		54		3		60	4
Экз	144	72	24	48		36	36	4		56	23
Экз	144	72	18	54		45	27	4		60	3
За	144	72	36		36	72		4		37	3
Экз	108	50	16	34		36	22	3		53	4
Экз	108	50	34	16		35	23	3		62	4
За	108	72	36		36	36		3		57	3
За	72	36	18	14	4	36		2		58	4
За	108	51	17	34		57		3		57	4
Экз	108	54	18	36		27	27	3		65	3
За(2)	144	72	36	36		72		4		63	34
За	108	51	17	34		57		3		60	4
За(2)	36	36	12		24			1		64	13
Экз За	216	108	62	38	8	81	27	6		72	345
За	36	18	18			18		1		51	3
За	36	18	18			18		1		51	3
За(2)	108	108			108					64	123456
За(2)	108	108			108					64	123456



№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6									
			Контр оль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контро ль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контро ль
ИТОГО (с факультативами)				<b>1112</b>							<b>29</b>	19 4/6		<b>1232</b>							<b>33</b>	23 1/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1112</b>							<b>29</b>			<b>1160</b>							<b>31</b>	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	<b>57,5</b>									<b>52,9</b>									
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	<b>50,7</b>									<b>54</b>									
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	<b>30,8</b>									<b>25,2</b>									
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	<b>30,8</b>									<b>25,2</b>									
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	<b>4</b>									<b>2,7</b>									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1112</b>	<b>590</b>	<b>220</b>	<b>24</b>	<b>346</b>	<b>387</b>	<b>135</b>	<b>29</b>	ТО: 17□ Э: 2 2/3		<b>908</b>	<b>488</b>	<b>215</b>	<b>24</b>	<b>249</b>	<b>375</b>	<b>45</b>	<b>24</b>	ТО: 16 1/3□ Э: 5/6
1	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	Экз	<b>144</b>	72	36	24	12	45	27	4		Экз КР	<b>144</b>	72	36	24	12	50	22	4	
2	Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5		Экз КР	<b>144</b>	72	36		36	49	23	4	
3	Б1.Б.25	Физиология питания	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
4	Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства											За	<b>108</b>	68	34		34	40			3
5	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции											За	<b>108</b>	54	24		30	54			3
6	Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	Экз	<b>108</b>	54	20		34	27	27	3											
7	Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания	За	<b>108</b>	54	18		36	54		3											
8	Б1.В.06	Управление персоналом	Экз	<b>108</b>	54	30		24	27	27	3		За	<b>108</b>	54	30		24	54			3
9	Б1.В.09	Основы коммерческой деятельности и бизнес планирование на предприятиях общественного питания											За	<b>72</b>	36	18		18	36			2
10	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	Экз	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5											
11	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Проектирование предприятий питания при гостиницах</i>	Экз	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5											
12	Б1.В.ДВ.04.01	НИРС	За	<b>144</b>	72	26		46	72		4		За	<b>108</b>	54	20		34	54			3
13	<i>Б1.В.ДВ.04.02</i>	<i>Высокотехнологичное производство</i>	За	<b>144</b>	72	26		46	72		4		За	<b>108</b>	54	20		34	54			3
14	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	За	<b>68</b>	68			68					За	<b>44</b>	44			44				
15	<i>Б1.В.ДВ.06.02</i>	<i>Баскетбол</i>	За	<b>68</b>	68			68					За	<b>44</b>	44			44				



Итого за курс										Каф.	Семестры
Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя		
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
	<b>2344</b>							<b>62</b>	42 5/6		
	<b>2272</b>							<b>60</b>			
	<b>55,3</b>										
	<b>52,4</b>										
	<b>28</b>										
	<b>28</b>										
	<b>3,4</b>										
	<b>2020</b>	<b>1078</b>	<b>435</b>	<b>48</b>	<b>595</b>	<b>762</b>	<b>180</b>	<b>53</b>	ТО: 33 1/3□ Э: 3 1/2		
Экз(2) КР	<b>288</b>	144	72	48	24	95	49	8		72	56
Экз(2) КР	<b>324</b>	162	72		90	112	50	9		72	56
3а	<b>72</b>	36	18		18	36		2		72	5
3а	<b>108</b>	68	34		34	40		3		58	6
3а	<b>108</b>	54	24		30	54		3		72	67
Экз	<b>108</b>	54	20		34	27	27	3		72	345
3а	<b>108</b>	54	18		36	54		3		72	5
Экз 3а	<b>216</b>	108	60		48	81	27	6		72	56
3а	<b>72</b>	36	18		18	36		2		72	67
Экз	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5		72	5
Экз	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5		72	5
3а(2)	<b>252</b>	126	46		80	126		7		72	56
3а(2)	<b>252</b>	126	46		80	126		7		72	56
3а(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
3а(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456





№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контроль	
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>							<b>30</b>	20		<b>1080</b>							<b>30</b>	20 4/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>							<b>30</b>			<b>1080</b>							<b>30</b>		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	<b>55,1</b>									<b>50,3</b>										
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	<b>48</b>									<b>54</b>										
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	<b>32,3</b>									<b>27</b>										
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	<b>32,3</b>									<b>27</b>										
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																				
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1080</b>	<b>549</b>	<b>210</b>	<b>96</b>	<b>243</b>	<b>387</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	ТО: 17 Э: 3		<b>540</b>	<b>261</b>	<b>110</b>	<b>54</b>	<b>97</b>	<b>225</b>	<b>54</b>	<b>15</b>	ТО: 9 2/3□ Э: 1	
1	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	Экз	<b>144</b>	72	30	24	18	45	27	4												
2	Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	За КР	<b>180</b>	90	36		54	90		5		Экз	<b>108</b>	54	20		34	27	27	3		
3	Б1.В.07	Технология и организация специальных видов питания	Экз	<b>180</b>	90	36	36	18	54	36	5		За	<b>180</b>	90	36	36	18	90		5		
4	Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания	Экз КП	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5												
5	Б1.В.09	Основы коммерческой деятельности и бизнес планирование на предприятиях общественного питания	Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3												
6	Б1.В.10	Санитария и гигиена											За	<b>72</b>	36	18	18		36		2		
7	Б1.В.ДВ.03.01	Маркетинг в общественном питании	За	<b>144</b>	81	36		45	63		4		Экз	<b>180</b>	81	36		45	72	27	5		
8	<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Современные проблемы сферы услуг</i>	За	<b>144</b>	81	36		45	63		4		Экз	<b>180</b>	81	36		45	72	27	5		
9	Б1.В.ДВ.05.01	Научные основы производства продуктов питания	Экз	<b>144</b>	72	18	36	18	45	27	4												
10	<i>Б1.В.ДВ.05.02</i>	<i>Современные тенденции развития в АПК</i>	Экз	<b>144</b>	72	18	36	18	45	27	4												
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(2) КП КР										Экз(2) За(2)										
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)												216					216	6	4	
Преддипломная практика													ЗаО	216					216		6	4	
<b>ГИА</b>			(План)												324	2	2			313	9	9	6
Подготовка и сдача государственного экзамена															36	2	2			25	9	1	
Подготовка т защита ВКР															288					288		8	5 1/3



Итого за курс										Каф.	Семестры
Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя		
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
	<b>2160</b>							<b>60</b>	40 4/6		
	<b>2160</b>							<b>60</b>			
	<b>52,7</b>										
	<b>51</b>										
	<b>29,7</b>										
	<b>29,7</b>										
	<b>1620</b>	<b>810</b>	<b>320</b>	<b>150</b>	<b>340</b>	<b>612</b>	<b>198</b>	<b>45</b>	ТО: 26 2/3□ Э: 4		
Экз	<b>144</b>	72	30	24	18	45	27	4		72	67
Экз За КР	<b>288</b>	144	56		88	117	27	8		72	78
Экз За	<b>360</b>	180	72	72	36	144	36	10		72	78
Экз КП	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5		72	7
Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3		72	67
За	<b>72</b>	36	18	18		36		2		72	8
Экз За	<b>324</b>	162	72		90	135	27	9		72	78
Экз За	<b>324</b>	162	72		90	135	27	9		72	78
Экз	<b>144</b>	72	18	36	18	45	27	4		72	7
Экз	<b>144</b>	72	18	36	18	45	27	4		72	7
<b>Экз(7) За(4) КП КР</b>											
	216					216		6	4		
ЗаО	216					216		6	4		
	324	2	2			313	9	9	6		
	36	2	2			25	9	1			
	288					288		8	5 1/3		



Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоемкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	1	2			2							20
			72	+	2		34	0	0	0	10	20
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2			6							60
			72	+	6		33	0	0	0	10	60
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			6							60
			72	+	6		15	0	0	0	10	60
Преддипломная практика	4	2			4							22
			72	+	4		11	0	0,5	0	0	22
Итого по факту					18							162
Итого по плану					18							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания					
КР	3	2	72	15	
Технология продукции общественного питания					
КР	3	2	72	15	
Проектирование на предприятиях общественного питания					
КП	4	1	72	11	
Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания					
КР	4	1	72	11	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
<b>Руководство</b>	72	11	17	187
<b>Консультации по</b>				
	<b>Комиссия №1</b>			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		11		
<b>Председатель</b>	75	11	1	11
<b>Член комиссии</b>				
1	75	11	0,5	5,5
2	75	11	0,5	5,5
3	72	11	0,5	5,5
4	72	11	0,5	5,5
<b>Секретарь</b>	72	11	0,5	5,5
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
	11		

<b>Председатель</b>	75	11	1	11
<b>Обзорные лекции</b>	72	11	2	22
<b>Член комиссии</b>				
1	75	11	0,5	5,5
2	75	11	0,5	5,5
3	72	11	0,5	5,5
4	72	11	0,5	5,5
<b>Дежурство</b>				
<b>Секретарь</b>	72	11	0,5	5,5
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				