

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО"

Утверждаю

Ректор

С.В. Дрозжина

2021г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация : бакалавр

Срок обучения: 4 года

На основе: среднего общего образования

Шифр: о ТП(б) 21

Подготовки бакалавра с 2021 года

Углубленная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Направление подготовки: 19.03.04 Технологии продукции и организация общественного питания

Форма обучения - очная

I. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
Условные обозначения: теоретическое обучение[Т]; государственный экзамен [ГЭ]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]																																																				

Условные обозначения: теоретическое обучение [Т]; государственный экзамен [ГЭ]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]

II. Сводные данные о бюджете времени, нед

Курс	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Защита ВКР	Каникулы	Итого
I	36	4	4			8	52
II	36	4	4			8	52
III	36	4	4			8	52
IV	30	4	2	1	5	2	44
Итого	138	16	14	1	5	26	200

III. Практика

Тип и название практики	Семестр	Недели
Учебная ознакомительная практика	2	4
Производственная технологическая практика	4	4
Производственная организационно-управленческая практика	6	4
Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	2
Итого		14

IV. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Форма ГИА	Семестр	Недели
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (физико-химические основы технологии продуктов питания, пищевые технологии, технология продуктов общественного питания, санитария и гигиена)	8	1
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	5
Итого		6

V. План учебного процесса

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам							
		экзамены	зачеты	Курсовые			общий объем	Всего	Аудиторных			Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
									в том числе	1 сем	2 сем		3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем		
																			Лекции	Лабораторные занятия
				нед	нед				нед	нед	нед		нед	нед	нед					
Часы в неделю / зачётные единицы																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Блок 1.																				
Б.1.Б Базовая часть																				
Социально-гуманитарный цикл																				
Б.1.Б.1	Философия	1				3,00	108	54	36		18	54	3/3							
Б.1.Б.2	Иностранный язык	4	2,3			7,00	252	126			126	126		3/3	2/2	2/2				
Б.1.Б.3	Менеджмент		6			4,00	144	54	18		36	90						3/4		
Б.1.Б.4	Маркетинг		4			4,00	144	72	36		36	72					4/4			
Б.1.Б.5	История (история России, всеобщая история)	2				3,00	108	72	36		36	36		4/3						
Б.1.Б.6	Физическая культура и спорт		4			2,00	72	72			72					4/2				
Всего:						23,00	828	450	126		324	378	3/3	7/6	2/2		10/8		3/4	
Математический цикл																				
Б.1.Б.7	Высшая математика	2	1			5,00	180	90	36		54	90	2/3	3/2						
Б.1.Б.8	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	2				5,00	180	90	36		54	90		5/5						
Б.1.Б.9	Физика	1				4,00	144	54	18	36		90	3/4							
Б.1.Б.10	Неорганическая химия		1			4,00	144	54	18	36		90	3/4							
Б.1.Б.11	Физическая и коллоидная химия	3				4,00	144	72	36	36		72				4/4				
Б.1.Б.12	Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	2				4,00	144	72	36	36		72		4/4						
Б.1.Б.13	Органическая химия	2				3,00	108	54	18	36		54		3/3						
Б.1.Б.14	Биохимия	3				4,00	144	72	36	36		72				4/4				
Б.1.Б.15	Прикладная механика		3		3	4,00	144	54	18		36	90				3/4				
Б.1.Б.16	Инженерная графика. Компьютерная графика		1,4			5,00	180	90	18		72	90	3/3				2/2			
Б.1.Б.17	Экология		5			3,00	108	36	18		18	72						2/3		
Б.1.Б.18	Электротехника и электроника		3			3,00	108	36	18		18	72				2/3				
Б.1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности		1			3,00	108	36	18		18	72	2/3							
Всего:						51,00	1836	810	324	216	270	1026	13/17	15/14	13/15	2/2	2/3			
Профессиональный цикл																				
Б.1.Б.20	Технология продукции общественного питания	5,6			5	6,00	216	108	54	54		108					4/3	2/3		
Б.1.Б.21	Организация производства на предприятиях питания	6		6		3,00	108	54	36		18	54						3/3		
Б.1.Б.22	Организация обслуживания на предприятиях питания	7		7		3,00	108	54	18		36	54							3/3	
Б.1.Б.23	Санитария и гигиена	4				4,00	144	54	36		18	90				3/4				
Б.1.Б.24	Пищевые технологии	5				4,00	144	72	36	36		72					4/4			
Б.1.Б.25	Физико-химические основы технологии продуктов питания	4				4,00	144	54	18	36		90				3/4				
Б.1.Б.26	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	7			8	4,00	144	54	18		36	90							3/3	0/1
Б.1.Б.27	Товароведение продовольственных товаров	5				3,00	108	54	36	18		54					3/3			
Б.1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	3				3,00	108	36	18		18	72		2/3						
Б.1.Б.29	Физиология питания	5				3,00	108	54	36		18	54					3/3			
Б.1.Б.30	Оборудование предприятий общественного питания	4			4	4,00	144	72	36	36		72					4/4			
Б.1.Б.31	Теплотехника		4			3,00	108	54	18		36	54				3/3				
Б.1.Б.32	Экономика предприятий ресторанного хозяйства	7				4,00	144	72	36		36	72							4/4	
Б.1.Б.33	Основы охраны труда	4				1,50	54	36	18	18		18					2/1,5			
Всего:						49,50	1782	828	414	198	216	954			2/3	15/16,5	14/13	5/6	10/10	0/1
Всего базовая часть, Блок 1						123,50	4446	2088	864	414	810	2358	16/20	22/20	17/20	27/26,5	16/16	8/10	10/10	0/1
Б.1.В Вариативная часть																				
Социально-гуманитарный цикл																				
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																				
Б.1.В.1	Этика и эстетика		2			2,00	72	36	18		18	36		2/2						

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам								
		экзамены	зачеты	Курсовые			общий объем	Аудиторных				Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		
								в том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
				работы	проекты			Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия		18	18	18	18	18	18	18	18	18
														Часы в неделю / зачётные единицы							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Б.1.В.2	Социология		7			2,00	72	36	18		18	36							2/2		
Б.1.В.3	Русский язык и культура речи	3	1,2			7,50	270	162	54		108	108	3/2,5	3/2,5	3/2,5						
Б.1.В.4	Правоведение		8			2,00	72	24	12		12	48									
Б.1.В.5	Экономическая теория. Экономика		5			2,50	90	36	18		18	54					2/2,5			2/2	
Б.1.В.6	Интеллектуальная собственность		8			2,00	72	36	36			36								3/2	
Б.1.В.7	Политология	7				3,00	108	54	36		18	54							3/3		
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.В.8	Педагогика	1				2,00	72	36	18		18	36	2/2								
	Культурология																				
Б.1.В.9	Психология		6			2,50	90	36	18		18	54						2/2,5			
	Логика																				
Б.1.В.10	Естественнонаучная картина мира		2			2,00	72	36	18		18	36		2/2							
	Религиоведение																				
Всего:						27,50	990	492	246		246	498	5/4,5	7/6,5	3/2,5		2/2,5	2/2,5	5/5	5/4	
Математический цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.В.11	Микробиология пищевых продуктов		3			5,00	180	72	36	36		108			4/5						
Б.1.В.12	Стандартизация, метрология, сертификация		8			3,00	108	36	12		24	72								3/3	
Б.1.В.13	Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства	8				3,00	108	36	24		12	72								3/3	
Б.1.В.14	Автоматизация производственных процессов		6			3,00	108	54	36		18	54						3/3			
Б.1.В.15	Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства		5			3,00	108	54	18		36	54					3/3				
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.В.16	Основы научных исследований		8			3,00	108	36	12		24	72								3/3	
	Патентование																				
Всего:						20,00	720	288	138	36	114	432			4/5		3/3	3/3		9/9	
Профессиональный цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.В.17	Специальные виды обслуживания в предприятиях питания		7			4,00	144	72	36		36	72							4/4		
Б.1.В.18	Этнические кухни	7				4,00	144	54	36	18		90							3/4		
Б.1.В.19	Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве	8				2,00	72	36	12		24	36								3/2	
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.В.20	Барное дело		8			3,00	108	36	12	24		72								3/3	
	Технология напитков																				
Б.1.В.21	Современные технологии продукции общественного питания	6	5			7,00	252	108	54	54		144					3/4	3/3			
	Конструирование продуктов питания																				
Б.1.В.22	Основы кулинарного мастерства	1				3,00	108	54	18	36		54	3/3								
	Отечественная и зарубежная кулинария																				
Б.1.В.23	Технология мучных и кондитерских изделий		6			6,00	216	108	54	54		108						6/6			
	Технология продуктов детского питания																				
Б.1.В.24	Технология продуктов лечебно-профилактического назначения		7			3,00	108	36	18	18		72							2/3		
	Технология продуктов функционального назначения																				
Б.1.В.25	Пищевые и диетические добавки		8			3,00	108	36	24		12	72								3/3	
	Нутрициология																				
Б.1.В.26	Общие технологии пищевых производств	6				4,00	144	72	36	36		72						4/4			
	Промышленная технология продукции общественного питания																				
Всего:						39,00	1404	612	300	240	72	792	3/3				3/4	13/13	9/11	9/8	
Всего вариативная часть, Блок 1						86,50	3114	1392	684	276	432	1722	8/7,5	7/6,5	7/7,5		8/9,5	18/18,5	14/16	23/21	
Блок 2. Практика																					
Б.2.В Вариативная часть																					
Б.2.В.1	Учебная ознакомительная практика					6,00	216					216		0/6							
Б.2.В.2	Производственная технологическая практика					6,00	216					216				0/6					
Б.2.В.3	Производственная организационно-управленческая практика					6,00	216					216						0/6			
Б.2.В.4	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					3,00	108					108								0/3	
Всего вариативная часть, Блок 2						21,00	756					756		0/6		0/6		0/6		0/3	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																					
Б.3.Б Базовая часть																					
Б.3.Б.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (физико-химические основы технологии продуктов питания, пищевые технологии, технология продуктов общественного питания, санитария и гигиена)					1,5	54					54								0/1,5	
Б.3.Б.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					7,50	270					270								0/7,5	
Всего базовая часть, Блок 3						9,00	324					324								0/9	
Общая трудоёмкость программы						240,00	8640	3480	1548	690	1242	5160									
Количество часов в неделю/зачётных единиц													24/27,5	29/32,5	24/27,5	27/32,5	24/25,5	26/34,5	24/26	23/34	
Элективные внекредитные учебные дисциплины*																					
Б.4.1	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1-3,5-7				432	432			432		4/0	4/0	4/0		4/0	4/0	4/0		
Факультативные учебные дисциплины																					
Б.5.1	Альтернативные виды питания населения		6			3,00	108	54	18		36	54						0/3			
Б.5.2	Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства		7			3,00	108	54	18	36		54							0/3		
	Количество экзаменов	33											4	5	4	5	4	4	5	2	
	Количество зачетов		34										5	4	4	4	4	4	3	6	
	Количество курсовых работ			2														1	1		
	Количество курсовых проектов				4											1	1			1	

* - учебные занятия по дисциплине 'Элективные дисциплины по физической культуре и спорту' не входят в общую трудоёмкость образовательной программы

Первый проректор

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Л.А. Омелянович

Л.В. Крылова

В.А. Антонова



УЧЕБНЫЙ
ОТДЕЛ

А.В. Коршунова