

Ректор

С.В. Дрожикина

31 08

202

бакалавр

5 лет

среднего общего образования

Шифр: з ТП(б) 2021

Форма обучения заочная

[illegible]

* сроки проведения лабораторно-экзаменационных сессий определены в рабочих учебных планах

* сроки проведения лабораторно-экзаменационных сессий определены в рабочих учебных планах

Курсы	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Защита ВР	Канекулы	Итого
I	37	4	0	0	0	11	52
II	33	4	4	0	0	11	52
III	31	6	4	0	0	11	52
IV	31	6	4	0	0	11	52
V	28	5	2	1	5	2	43
Итого	160	25	14	1	5	46	251

Тип и название практики	Семестр	Недели
Учебная ознакомительная практика	4	4
Производственная технологическая практика	6	4
Производственная организационно-управленческая практика	8	4
Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	10	2
Итого		14

Форма ГИА	Семестр	Недел
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (физико-химические основы технологии продуктов питания, пищевые технологии, технология продукции общественного питания, санитария и гигиена)	10	1
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	10	5
Итого		6

V. План учебного процесса

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачетных единиц	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам										
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		Общий объем	Аудиторных				Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
								Итого	в т.ч.				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия		15	15	15	15	20	20	20	20	20	15
													дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней
часы / зачетные единицы																						
Блок 1.																						
Б.1.Б Базовая часть																						
Социально-гуманитарный цикл																						
Б.1.Б.1	Философия	5			5	3	108	10	8		2	98					10 / 3					
Б.1.Б.2	Иностранный язык	6	4,5		4,5,6	7	252	16			16	236			6 / 3	6 / 2	4 / 2					
Б.1.Б.3	Маркетинг		5			4	144	16	8		8	128				16 / 4						
Б.1.Б.4	Менеджмент		7			4	144	12	8		4	132						12 / 4				
Б.1.Б.5	История (история России, всеобщая история)	3			3	3	108	10	6		4	98			10 / 3							
Б.1.Б.6	Физическая культура и спорт		4			2	72	4			4	68				4 / 2						
Всего:						23	828	68	30	0	38	760	0 / 0	0 / 0	10 / 3	10 / 5	32 / 9	4 / 2	12 / 4	0 / 0	0 / 0	0 / 0
Математический цикл																						
Б.1.Б.7	Высшая математика	2	1		1,2	5	180	20	8		12	160	10 / 3	10 / 2								
Б.1.Б.8	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	1			1	5	180	12	6		6	168	12 / 5									
Б.1.Б.9	Физика	1			1	4	144	16	8	8		128	16 / 4									
Б.1.Б.10	Неорганическая химия		1		1	4	144	14	8	6		130	14 / 4									
Б.1.Б.11	Физическая и коллоидная химия	4			4	4	144	14	8	6		130				14 / 4						
Б.1.Б.12	Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	3			3	4	144	20	10	10		124			20 / 4							
Б.1.Б.13	Органическая химия	2			2	3	108	16	8	8		92		16 / 3								
Б.1.Б.14	Биохимия	4			4	4	144	16	8	8		128				16 / 4						
Б.1.Б.15	Прикладная механика		3	4п	3	4	144	14	6		8	130			14 / 3,5	0 / 0,5						
Б.1.Б.16	Инженерная графика. Компьютерная графика		2,3		2,3	5	180	26	8		18	154		16 / 3	10 / 2							
Б.1.Б.17	Экология		7			3	108	8	6		2	100							8 / 3			
Б.1.Б.18	Электротехника и электроника		4		4	3	108	12	6		6	96				12 / 3						
Б.1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности		2		2	3	108	8	6		2	100		8 / 3								
Всего:						51	1836	196	96	46	54	1640	52 / 16	50 / 11	44 / 9,5	42 / 12	0 / 0	0 / 0	8 / 3	0 / 0	0 / 0	0 / 0
Профессиональный цикл																						
Б.1.Б.20	Технология продукции общественного питания	5,6		5п	5,6	6	216	34	16	18		182					14 / 3	20 / 3				
Б.1.Б.21	Организация производства на предприятиях питания	7		7р		3	108	16	8		8	92							16 / 3			
Б.1.Б.22	Организация обслуживания на предприятиях питания	8		8р		3	108	16	8		8	92								16 / 3		
Б.1.Б.23	Санитария и гигиена	6			6	4	144	14	8		6	130					14 / 4					
Б.1.Б.24	Пищевые технологии	7			7	4	144	16	10	6		128						16 / 4				
Б.1.Б.25	Физико-химические основы технологии продуктов питания	5			5	4	144	16	8	8		128			16 / 4							
Б.1.Б.26	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	8		9п		4	144	16	8		8	128							16 / 3	0 / 1		
Б.1.Б.27	Товароведение продовольственных товаров	7			7	3	108	16	8	8		92							16 / 3			
Б.1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	4			4	3	108	16	8		8	92			16 / 3							
Б.1.Б.29	Физиология питания	6			6	3	108	10	6		4	98					10 / 3					
Б.1.Б.30	Оборудование предприятий общественного питания	5		6п	5	4	144	16	8	8		128				16 / 3	0 / 1					

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачетных единиц	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам											
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		Общий объем	Аудиторных				Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		
								Итого	Лекции	в т.ч.	Лабораторные занятия		Практические, семинарские занятия	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10
														15 дней	15 дней	15 дней	15 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	15 дней
часы / зачетные единицы																							
Б.1.Б.31	Теплотехника		5		5	3	108	10	8		2	98					10 / 3						
Б.1.Б.32	Экономика предприятий ресторанного хозяйства	9			9	4	144	22	10		12	122								22 / 4			
Б.1.Б.33	Основы охраны труда	10			10	1,5	54	16	8	8		38										16 / 1,5	
Всего:						49,5	1782	234	122	56	56	1548	0 / 0	0 / 0	0 / 0	16 / 3	56 / 13	44 / 11	48 / 10	32 / 6	22 / 5	16 / 1,5	
Всего базовая часть, Блок 1						123,5	4446	498	248	102	148	3948	52 / 16	50 / 11	54 / 13	68 / 20	88 / 22	48 / 13	68 / 17	32 / 6	22 / 5	16 / 1,5	
Б.1.В Вариативная часть																							
Социально-гуманитарный цикл																							
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																							
Б.1.В.1	Этика и эстетика		8			2	72	6	6			66								6 / 2			
Б.1.В.2	Социология		10		10	2	72	10	10			62										10 / 2	
Б.1.В.3	Русский язык и культура речи	3	1,2			7,5	270	28	8		20	242	8 / 2	10 / 2	10 / 3,5								
Б.1.В.4	Правоведение		10			2	72	10	10			62										10 / 2	
Б.1.В.5	Экономическая теория. Экономика		5			2,5	90	8	6		2	82			8 / 2,5								
Б.1.В.6	Интеллектуальная собственность		8			2	72	12	12			60							12 / 2				
Б.1.В.7	Политология	9			9	3	108	10	8		2	98									10 / 3		
Дисциплины свободного выбора студента																							
Б.1.В.8	Педагогика	10				2	72	12	12			60										12 / 2	
	Культурология																						
Б.1.В.9	Естественнонаучная картина мира		10		10	2	72	12	12			60										12 / 2	
	Религиоведение																						
Б.1.В.10	Психология		8			2,5	90	8	6		2	82								8 / 2,5			
	Логика																						
Всего:						27,5	990	116	90	0	26	874	8 / 2	10 / 2	10 / 3,5	0 / 0,0	8 / 2,5	0 / 0	0 / 0	26 / 6,5	10 / 3	44 / 8	
Математический цикл																							
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																							
Б.1.В.11	Микробиология пищевых продуктов		3		3	5	180	16	8	8		164			16 / 5								
Б.1.В.12	Стандартизация, метрология, сертификация		9		9	3	108	12	6		6	96									12 / 3		
Б.1.В.13	Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства	8			8	3	108	16	10		6	92								16 / 3			
Б.1.В.14	Автоматизация производственных процессов		9		9	3	108	12	8		4	96									12 / 3		
Б.1.В.15	Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства		6		6	3	108	14	6		8	94					14 / 3						
Дисциплины свободного выбора студента																							
Б.1.В.16	Основы научных исследований		6			3	108	12	6		6	96					12 / 3						
	Патентоведение																						
Всего:						20	720	82	44	8	30	638	0 / 0	0 / 0	16 / 5	0 / 0	0 / 0	26 / 6	0 / 0	16 / 3	24 / 6	0 / 0	

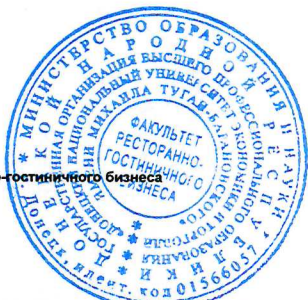
Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам											
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		Общий объем	Аудиторных				Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		
								Итого	в т.ч.				1 семестр 15 дней	2 семестр 15 дней	3 семестр 15 дней	4 семестр 15 дней	5 семестр 20 дней	6 семестр 20 дней	7 семестр 20 дней	8 семестр 20 дней	9 семестр 20 дней	10 15 дней	
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия												
часы / зачетные единицы																							
Профессиональный цикл																							
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																							
Б.1.В.17	Специальные виды обслуживания в предприятиях питания		9		9	4	144	22	12		10	122									22 / 4		
Б.1.В.18	Этнические кухни	8			8	4	144	16	8	8		128							16 / 4				
Б.1.В.19	Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве	8			8	2	72	14	8		6	58							14 / 2				
Дисциплины свободного выбора студента																							
Б.1.В.20	Барное дело		9		9	3	108	18	8	10		90								18 / 3			
	Технология напитков																						
Б.1.В.21	Современные технологии продукции общественного питания	7	6		6,7	7	252	30	14	16		222					14 / 3	16 / 4					
	Конструирование продуктов питания																						
Б.1.В.22	Основы кулинарного мастерства	1			1	3	108	8	4	4		100	8 / 3										
	Отечественная и зарубежная кулинария																						
Б.1.В.23	Технология мучных и кондитерских изделий		6		6	6	216	18	8	10		198					18 / 6						
	Технология продуктов детского питания																						
Б.1.В.24	Технология продуктов лечебно-профилактического назначения		10		10	3	108	20	10	10		88									20 / 3		
	Технология продуктов функционального назначения																						
Б.1.В.25	Пищевые и диетические добавки		9		9	3	108	14	14			94								14 / 3			
	Нутрициология																						
Б.1.В.26	Общие технологии пищевых производств	7			7	4	144	16	8	8		128						16 / 4					
	Промышленная технология продукции общественного питания																						
Всего:						39	1404	176	94	66	16	1228	8 / 3	0 / 0,0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	32 / 9,0	32 / 8	30 / 6	54 / 10	20 / 3	
Всего, Вариативная часть, Блок 1						86,5	3114	374	228	74	72	2740	16 / 5	10 / 2	26 / 8,5	0 / 0,0	8 / 2,5	58 / 15	32 / 8	72 / 16	88 / 19	64 / 11	
Блок 2. Практика																							
Б.2.В Вариативная часть																							
Б.2.В.1	Учебная ознакомительная практика					6	216					216				0 / 6							
Б.2.В.2	Производственная технологическая практика					6	216					216					0 / 6						
Б.2.В.3	Производственная организационно-управленческая практика					6	216					216							0 / 6				
Б.2.В.4	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					3	108					108										0 / 3	
Вариативная часть, Блок 2						21,00	756,00	0,00	0,00	0,00	0,00	756,00	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 6	0 / 0	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 продукции 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					7,5	270					270									0 / 7,5		
Всего базовая часть, Блок 3						9,00	324,00	0,00	0,00	0,00	0,00	324,00									0 / 9		
Общая трудоемкость программы						240	8640	872	476	176	220	7768											
	Количество часов/зачётных единиц												68 / 21	60 / 13	80 / 21	68 / 26	96 / 25	106 / 34	100 / 25	104 / 28	110 / 24	80 / 22	

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам					Количество зачетных единиц	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам											
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы	Общий объем		Итого	Аудиторных			Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс			
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10		
													15	15	15	15	20	20	20	20	20	20	15	
													дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней	дней
часы / зачетные единицы																								
Элективные внекредитные учебные дисциплины*																								
B4.1																								
Факультативные учебные дисциплины																								
B.5.1	Альтернативные виды питания населения		6			3,0	108	54	18		36	54						0 / 3						
B.5.2	Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства		7			3,0	108	54	18	36		54							0 / 3					
	Количество экзаменов	33											3	2	3	3	4	4	5	5	2	2		
	Количество зачетов		34										3	3	3	3	4	4	2	3	5	4		
	Количество курсовых работ			2															1	1				
	Количество курсовых проектов			4											1	1	1				1			
	Количество контрольных работ				50								5	4	5	5	6	7	4	3	7	4		

Первый проректор

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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



(Handwritten signatures in blue ink)

Л.А. Омелянович

Л.В. Крылова

В.А. Антонова

УЧЕБНЫЙ
ОТДЕЛ

(Handwritten signature in blue ink)