

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "Сочинский государственный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 24.02.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



Гайдамашко И.В.

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: "Технологии ресторанного дела"
ЗФО 2022

Профиль: Технологии ресторанного дела
Кафедра: Сервиса и индустрии питания
Факультет: туризма и сервиса

Квалификация: <u>бакалавр</u>
Форма обучения: <u>Зачная</u>
Срок получения образования: <u>4г 11м</u>
Типы задач профессиональной деятельности
<input type="checkbox"/> технологический
<input type="checkbox"/> организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2022-2023
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	Философия	УК-5
Б1.О.02	История России	УК-5
Б1.О.03	Всеобщая история	УК-5
Б1.О.04	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.06	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.07	Основы проектной деятельности	УК-1; УК-2
Б1.О.08	Речевая коммуникация и деловое общение	УК-4
Б1.О.09	Математика	УК-1
Б1.О.10	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.11	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.12	Психология	УК-3; УК-6; УК-9
Б1.О.13	Экономическая культура и финансовая грамотность	УК-10
Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.15	Физика	ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.16	Санитария и гигиена питания	УК-8; ОПК-5
Б1.О.17	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-2; УК-4; ОПК-5
Б1.О.18	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.19	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-3; ОПК-4
Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров	УК-1; ОПК-5
Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.22	Физиология питания	ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.23	Индустриальные технологии и инновации в общественном питании	УК-1; УК-10; ОПК-4
Б1.О.24	Неорганическая химия	ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.25	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.26	Конфликтология	УК-3; УК-5; УК-9
Б1.О.27	Этика и этикет	УК-4; УК-5; УК-9
Б1.О.28	Введение в технологии питания	УК-1
Б1.О.29	Биохимия	ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.30	Органическая химия	ОПК-2; ОПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-8; УК-10; УК-11; ПК-1; ПК-2
Б1.В.01	Кухни народов мира	УК-2; ПК-1
Б1.В.02	Технология и организация диетического питания	УК-2; ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.03	Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания	УК-11; ПК-1
Б1.В.04	Информационные технологии в общественном питании	УК-1; ПК-1
Б1.В.05	Экономика предприятий общественного питания	ПК-1; ПК-2
Б1.В.06	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	УК-1; ПК-2
Б1.В.07	Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд	ПК-2
Б1.В.08	Пищевая химия	ПК-1
Б1.В.09	Пищевая микробиология	ПК-1
Б1.В.10	Метрология, стандартизация и сертификация	УК-1; ПК-1
Б1.В.11	Технология и организация специальных видов питания	УК-2; ПК-1
Б1.В.12	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	УК-10; ПК-1; ПК-2
Б1.В.13	Иностранный язык профессионального общения	УК-4; ПК-2
Б1.В.14	Интерьер и экстерьер в общественном питании	УК-8; ПК-1
Б1.В.15	Бизнес-планирование в общественном питании	УК-2; УК-10; ПК-2
Б1.В.16	Сервисная деятельность	УК-3; УК-5; ПК-2
Б1.В.17	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания	УК-2; УК-10; ПК-2
Б1.В.18	Управление ресторанным бизнесом	УК-2; УК-10; ПК-2
Б1.В.19	Реклама в общественном питании	УК-4; УК-5; ПК-2
Б1.В.20	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания	УК-8; ПК-1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	УК-1; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.01	Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании	УК-1; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания	УК-1; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Дегустационный анализ	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	УК-8; ПК-1
Б1.В.ДВ.03.01	Системы управления безопасностью в общественном питании	УК-8; ПК-1
Б1.В.ДВ.03.02	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	УК-8; ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; УК-4; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5
Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика	УК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ПК-1; ПК-2
Б2.В.01(П)	Организационно-управленческая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ПК-2
Б2.В.02(П)	Производственная технологическая практика	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-10; ПК-1
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
ФТД	Факультативы	УК-5; УК-10; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-Д-1
ФТД.01	Экономика и управление социальным питанием	УК-10; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
ФТД.02	Формирование толерантной культуры	УК-5
ФТД.03	Основы систем искусственного интеллекта	ПК-Д-1

	Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
				Не менее	Факт					
Итого (с факультативами)				192	246	44	51	48	49	54
Итого по ОП (без факультативов)				192	240	44	49	46	47	54
Дисциплины (модули)	58%	42%	11.2%	162	210	41	49	40	41	39
Обязательная часть					121	41	46	28	6	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					89		3	12	35	39
Практика	57%	43%	0%	21	21	3		6	6	6
Обязательная часть					12	3		3		6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9			3	6	
Государственная итоговая аттестация				9	9					9
Факультативы					6		2	2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			42.6	40.3	45.2	40.2	41.1	46.6	
	в период гос. экзаменов									
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			149.4	143.5	153.8	149.3	159.8	140.85	
	необязательная			8.2		8.2	8.2			
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			735	143.5	153.8	149.3	147.55	140.85	
	Блок Б2			20	4		8	4	4	
	Блок Б3			0.5					0.5	
	Блок ФТД			28.65		8.2	8.2	12.25		
	Итого по всем блокам			784.15	147.5	162	165.5	163.8	145.35	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)				6	8	7	7	4	
	ЗАЧЕТ (За)				6	2	1	1	2	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				3	4	6	6	6	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					2	1			
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)				14	12	11	12	11	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			39.82%						
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				55.4%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				9.72%						