МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ
Ректор СФУ
_____ *Румянцев М.В.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
заочная форма обучения
2024 год набора

Кафедра: Кафедра технологии и организации общественного питания

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: заочная форма

Срок получения образования: 5 л.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*	*Зарегистрировано в Минюст*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.	17.07.2020 г. № 59004
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.013	ОФИЦИАНТ/БАРМЕН	№ 910н от 01.12.2015 г.	25.12.2015 г. № 40269

Типы задач профессиональной деятельности
проектный
технологический

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0082d105bb4b144bee62e009ea3e4216d8
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 14 июля 2023 г по 06 октября 2024 г.

ПланСвод Учебный план бакалавриата '1903040030_ЗП-24.plz.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
																	-	-	-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
Блок 1.Дисциплины (модули)								207	207	7452	7452	962	962	6076	414		35	57	44	41	30
Обязательная часть								139	139	5004	5004	608	608	4128	268		35	57	31	13	3
+	Б1.О.01	История России		11				4	4	144	144	72	72	64	8		4				
+	Б1.О.02	Философия		2			2	2	2	72	72	6	6	62	4			2			
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112			1122	9	9	324	324	16	16	287	21		4	5			
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		3			3	4	4	144	144	12	12	128	4				4		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1122			1122	2	2	72	72	24	24	32	16		1	1			
+	Б1.О.06	Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности		1				2	2	72	72			68	4		2				
+	Б1.О.07	Правоведение		2			2	3	3	108	108	6	6	98	4			3			
+	Б1.О.08	Деловая коммуникация на русском языке		1			1	2	2	72	72	4	4	64	4		2				
+	Б1.О.09	Математика	1	1			11	7	7	252	252	14	14	225	13		7				
+	Б1.О.10	Физика	2	2			22	6	6	216	216	30	30	173	13			6			
+	Б1.О.11	Информационно-коммуникативные технологии в сфере общественного питания	2				2	4	4	144	144	10	10	125	9			4			
+	Б1.О.12	Общая и аналитическая химия	1				1	4	4	144	144	8	8	127	9		4				
+	Б1.О.13	Физическая и коллоидная химия	2				2	4	4	144	144	20	20	115	9			4			
+	Б1.О.14	Органическая химия и основы биохимии	12				12	8	8	288	288	34	34	236	18		4	4			
+	Б1.О.15	Экология и здоровьесбережение на предприятиях индустрии питания	2				2	4	4	144	144	8	8	127	9			4			
+	Б1.О.16	Электротехника и электроника		2			2	3	3	108	108	10	10	94	4			3			
+	Б1.О.17	Экономическая культура и финансовая грамотность		1			1	2	2	72	72	4	4	64	4		2				
+	Б1.О.18	Теплотехника		3			3	3	3	108	108	12	12	92	4				3		
+	Б1.О.19	Механика	3				3	5	5	180	180	12	12	159	9				5		
+	Б1.О.20	Введение в профессиональную деятельность		1			1	3	3	108	108	2	2	102	4		3				
+	Б1.О.21	Товароведение продовольственных товаров	2				2	4	4	144	144	12	12	123	9			4			
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	334			4	33	17	17	612	612	104	104	481	27				10	7	
+	Б1.О.23	Инженерная и компьютерная графика		23			23	4	4	144	144	20	20	116	8			2	2		
+	Б1.О.24	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3				3	4	4	144	144	14	14	121	9				4		
+	Б1.О.25	История кулинарного искусства		2			2	2	2	72	72	4	4	64	4			2			
+	Б1.О.26	Пищевая химия		2			2	3	3	108	108	12	12	92	4			3			
+	Б1.О.27	Технологии личностного роста и социальных взаимодействий		2			2	2	2	72	72	4	4	64	4			2			
+	Б1.О.28	Физиология питания		2			2	3	3	108	108	10	10	94	4			3			
+	Б1.О.29	Сертификация услуг общественного питания		5			5	3	3	108	108	12	12	92	4						3
+	Б1.О.30	Основы рационального питания		2		2		3	3	108	108	12	12	92	4			3			
+	Б1.О.31	Микробиология пищевых продуктов	3				3	3	3	108	108	12	12	87	9				3		
+	Б1.О.32	Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях индустрии питания		4			4	3	3	108	108	12	12	92	4					3	
+	Б1.О.33	Проектная деятельность		2			2	2	2	72	72	4	4	64	4			2			
+	Б1.О.34	Военная подготовка		4				3	3	108	108	12	12	96						3	
+	Б1.О.35	Основы российской государственности		1				2	2	72	72	60	60	8	4		2				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								68	68	2448	2448	354	354	1948	146				13	28	27

ПланСвод Учебный план бакалавриата '1903040030_ЗП-24.plz.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
																	-	-	-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
+	Б1.В.01	Технология мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	4				4	5	5	180	180	18	18	153	9					5	
+	Б1.В.02	Охрана труда в общественном питании		5			5	2	2	72	72	12	12	56	4						2
+	Б1.В.03	Маркетинг в общественном питании		5			5	2	2	72	72	10	10	58	4						2
+	Б1.В.04	Основы строительства, реконструкции и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	5	5			55	5	5	180	180	36	36	131	13						5
+	Б1.В.05	Управление качеством на предприятиях индустрии питания		4			4	3	3	108	108	12	12	92	4					3	
+	Б1.В.06	Современные тенденции в кулинарии		4			4	2	2	72	72	18	18	50	4					2	
+	Б1.В.07	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР	5			5		3	3	108	108	28	28	71	9						3
+	Б1.В.08	Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания		4			4	3	3	108	108	10	10	94	4					3	
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий общественного питания	5	4	5		4	5	5	180	180	36	36	131	13					2	3
+	Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	5	4			45	5	5	180	180	32	32	135	13					2	3
+	Б1.В.11	Управление в индустрии питания	5				5	3	3	108	108	14	14	85	9						3
+	Б1.В.12	Оборудование предприятий общественного питания	3				3	5	5	180	180	20	20	151	9				5		
+	Б1.В.13	Холодильная техника и технология		3			3	3	3	108	108	10	10	94	4				3		
+	Б1.В.14	Национальные кухни: технология и сервис		5			5	2	2	72	72	10	10	58	4						2
+	Б1.В.15	Технология специализированных пищевых продуктов	4				4	4	4	144	144	16	16	119	9					4	
+	Б1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	44			4	4	7	7	252	252	32	32	202	18					7	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**3**			**3**	3	**3**	**108**	**108**	**8**	**8**	**96**	**4**				3		
-	Б1.В.ДВ.01.01	Безотходное и малоотходное производство в индустрии питания		3			3	3	3	108	108	8	8	96	4				3		
+	Б1.В.ДВ.01.02	Методы обращения с отходами производства на предприятиях питания		3			3	3	3	108	108	8	8	96	4				3		
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**3**			**3**	2	**2**	**72**	**72**	**10**	**10**	**58**	**4**				2		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		3			3	2	2	72	72	10	10	58	4				2		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки		3			3	2	2	72	72	10	10	58	4				2		
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		**5**			**5**	2	**2**	**72**	**72**	**10**	**10**	**58**	**4**						2
+	Б1.В.ДВ.03.01	Организация кейтеринга		5			5	2	2	72	72	10	10	58	4						2
-	Б1.В.ДВ.03.02	Ресторанное дело		5			5	2	2	72	72	10	10	58	4						2
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**5**			**5**	2	**2**	**72**	**72**	**12**	**12**	**56**	**4**						2
+	Б1.В.ДВ.04.01	Системы автоматизации деятельности предприятия		5			5	2	2	72	72	12	12	56	4						2
-	Б1.В.ДВ.04.02	Автоматизация рабочего места		5			5	2	2	72	72	12	12	56	4						2
Блок 2.Практика								24	24	864	864			848	16				3	9	12
Обязательная часть								12	12	432	432			424	8				3	9	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		3				3	3	108	108			104	4				3		
+	Б2.О.02(У)	технологическая практика		4				9	9	324	324			320	4					9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12	432	432			424	8						12
+	Б2.В.01(П)	технологическая практика		5				3	3	108	108			104	4						3

ПланСвод Учебный план бакалавриата '1903040030_ЗП-24.plz.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
																	-	-	-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
+	Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		5				9	9	324	324			320	4						9
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	14	14	301	9						9
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5					3	3	108	108	14	14	85	9						3
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216			216							6
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4	144	144	16	16	120	8				2	2	
+	ФТД.01	Инжиниринг меню		4			4	2	2	72	72	8	8	60	4					2	
+	ФТД.02	Гостеприимство и сервис в индустрии питания		3			3	2	2	72	72	8	8	60	4				2		