

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет»
Политехнический институт

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 13 от 26.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

май 2022 г.

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания

Кафедра: Пищевые технологии и оборудование

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	17.07.2020 г. № 59004

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности

/ В.Р. Душко/

Директор Дирекции развития образовательных программ

/ У.В. Дремова/

Директор института

/ В.И. Головин/

Зав. кафедрой

/ Н.И. Покинтелица/

План Учебный план бакалавриата '190304_2022_ЗФО_ИОТ_rlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год нача

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы прог. атт.						Экспертное	Факт	Насов в з.е.	Итого эквив. часов										Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5					Компетенции		
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР				Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контр. роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. роль									
Блок 1. Дисциплины (модули)												210	210	7888	7888	766	6710	412	48	62	12	102	1538	68	52	62	16	106	1684	112	45	58	44	60	1480	86	48	66	18	80	1539	83	17	10	6	64	469	63	
Обязательная часть												151	151	5436	5436	600	4530	306	35	38	12	74	1085	51	29	30	16	60	868	70	28	54	44	34	833	43	42	64	18	76	1275	79	17	10	6	64	469	63	
+	Б1.0.01	Иностранный язык	4	123			1234	12	12	36	432	432	40	371	21	6					20	188	8	6																						УК-4			
+	Б1.0.02	История: российская и мировые цивилизации	1				1	3	3	36	108	108	10	89	9	3	4					6	89	9																						УК-5			
+	Б1.0.03	Цифровая культура и медиабезопасность			2		2	3	3	36	108	108	10	94	4	3	4					6	94	4																						УК-1; УК-3			
+	Б1.0.04	Философия: искусство мышления	2				2	3	3	36	108	108	10	89	9	3	4					6	89	9																						УК-1; УК-5			
+	Б1.0.05	Безопасность жизнедеятельности		4			4	2	2	36	72	72	8	60	4																															УК-8			
+	Б1.0.06	Россия в мире: глобальные вызовы и тренды	3				3	5	5	36	180	180	14	157	9	3	6					6	96		2	2			6	60	4															УК-1; УК-4; УК-5			
+	Б1.0.07	Технологии личного развития		1			11	2	2	36	72	72	8	64	2																															УК-3; УК-6; УК-9			
+	Б1.0.07.01	Самонаблюдение					1	1	1	36	36	36	4	32				1				4	32																							УК-3; УК-6			
+	Б1.0.07.02	Психологические тренинги					1	1	1	36	36	36	4	32				1				4	32																							УК-3; УК-6			
+	Б1.0.07.03(К)	Зачет по модулю "Технологии личного развития"		1						36																																				УК-3; УК-6; УК-9			
+	Б1.0.08	Физическая культура и спорт		1			1	2	2	36	72	72	4	64	4	2	4					64	4																							УК-7			
+	Б1.0.09	Высшая математика	3	2			23	8	8	36	288	288	30	245	13	5	8				12	156	4	3	4			6	89	9																УК-1			
+	Б1.0.10	Физика	3	2			23	8	8	36	288	288	30	245	13	5	8	12				156	4	3	4	6			89	9																УК-1; ОПК-2			
+	Б1.0.11	Химия			4		4	3	3	36	108	108	10	94	4										3	4	6			94	4																ОПК-2		
+	Б1.0.12	Инженерная графика	2				2	2	2	36	72	72	6	57	9	2					6	57	9																							УК-1; ПК-6			
+	Б1.0.13	Программирование и алгоритмизация	3				3	3	3	36	108	108	6	93	9	1					4	32		2					2	61	9																ОПК-1; ОПК-3		
+	Б1.0.14	Стандартизация и метрология	4				4	3	3	36	108	108	10	89	9										3	4			6	89	9																УК-1; УК-2; ОПК-2		
+	Б1.0.15	Системный инжиниринг		5			5	3	3	36	108	108	10	94	4										1	4	4	4	28		2		66	4													УК-1		
+	Б1.0.16	Инженерный дизайн CAD		4			4	2	2	36	72	72	10	58	4									2				10	58	4																		ОПК-3; ПК-5; ПК-6	
+	Б1.0.17	Материаловедение		5			5	3	3	36	108	108	10	94	4									1	4	4	4	28		2		66	4														ОПК-3		
+	Б1.0.18	Инженерная механика	5				5	3	3	36	108	108	12	87	9									1	4		4	28		2		66	4														ОПК-2; ОПК-3		
+	Б1.0.19	Технология продукции общественного питания	67			7		8	8	36	288	288	38	232	18													5	18	12	4	137	9	3			4	95	9								УК-2; ОПК-4; ПК-2		
+	Б1.0.20	Биохимические основы технологии пищевых производств		6			6	3	3	36	108	108	14	90	4												3	4	10		90	4																ОПК-2	
+	Б1.0.21	Товароведение продовольственных товаров	7			7		4	4	36	144	144	18	117	9													2	6	4	4	58		2			4	59	9									ОПК-2	
+	Б1.0.22	Теплотехнические процессы и оборудование предприятий общественного питания	7				7	4	4	36	144	144	14	121	9													2	6		6	60		2			2	61	9									ОПК-3; ПК-3	
+	Б1.0.23	Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности		6			6	3	3	36	108	108	14	90	4													3	4	10		90	4															ОПК-2; ПК-4	
+	Б1.0.24	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	8				8	3	3	36	108	108	14	85	9																						85	9								ОПК-2; ПК-4			
+	Б1.0.25	Оборудование предприятий общественного питания	8			8		4	4	36	144	144	16	119	9																				4	6		10	119	9								ОПК-3; ПК-3	
+	Б1.0.26	Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции	7			7		4	4	36	144	144	20	115	9													2	6	6	4	56		2		4		59	9									ОПК-2; ПК-2	
+	Б1.0.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	7			78	6	6	36	216	216	22	181	13													2	6		4	62		4	4		8	119	13								УК-1; ОПК-5; ПК-1		
+	Б1.0.28	Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов		8			8	3	3	36	108	108	10	94	4																			3	4		6	94	4									ОПК-3; ПК-3	
+	Б1.0.29	Програмные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания		8			8	2	2	36	72	72	6	62	4																		2			6	62	4										УК-1; ОПК-1	
+	Б1.0.30	Процессы и аппараты пищевых производств	9				9	3	3	36	108	108	14	85	9																		1	4		2	30		2	4		4	55	9					ОПК-3; ПК-3

План Учебный план бакалавриата '190304_2022_ЗФО_ИОТ_rlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год нача

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого академ. часов		Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5					Компетенции																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Наслов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек		Лаб	Пр	СР	Контро ль																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
+	Б1.В.ДВ.01.10	Методы управления предприятиями на основе учета и анализа	2				2		2	2	36	72	72	8	60	4	2	4		4	60	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															

План Учебный план бакалавриата '190304_2022_ЗФО_ИОТ_.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год нача

Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам мен	Формы пром. атт.					з.е.		Итого академ. часов		Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5					Компетенции			
				Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РПР	Экспертное	Факт	Наслов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб		Пр	СР	Контроль
-	Б1.В.ДВ.07.01	Введение в направление подготовки. Автоматизация технологических процессов и производства	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																		УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Введение в специальность: Технология машиностроения	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
-	Б1.В.ДВ.07.03	Введение в направление подготовки. Мехатроника и робототехника	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
-	Б1.В.ДВ.07.04	Введение в направление подготовки. Биотехнические системы и технологии	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
-	Б1.В.ДВ.07.05	Введение в направление подготовки. Приборостроение	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
-	Б1.В.ДВ.07.06	Технологические процессы на транспорте	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
-	Б1.В.ДВ.07.07	Техносферная безопасность в современных условиях	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
-	Б1.В.ДВ.07.08	Метрология и стандартизация в эпоху цифровой экономики	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
+	Б1.В.ДВ.07.09	Введение в технологию продукции общественного питания	1				1		3	3	36	108	108	8	91	9	3	4		4	91	9																	УК-1; УК-6		
+	Б1.В.ДВ.08	Блок "Профессиональный выбор 2" (пробник своей профессии)	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-2	
-	Б1.В.ДВ.08.01	Цифровое проектирование изделий машиностроения	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.08.02	Цифровое проектирование элементов автоматизированных систем	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.08.03	Цифровое проектирование элементов неэлектронных систем	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.08.04	Цифровое проектирование элементов конструкций транспортных средств	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.08.05	Цифровое проектирование элементов биотехнических систем	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.08.06	Цифровое проектирование элементов измерительных устройств	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
+	Б1.В.ДВ.08.07	Цифровое проектирование технологического оборудования и приборов предприятий питания	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-2	
-	Б1.В.ДВ.08.08	Цифровое проектирование техники в области техносферной безопасности	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.08.09	Цифровое проектирование техники в области метрологического обеспечения	3				3		3	3	3	108	108	10	89	9	1	4		4	28	2			2	61	9													УК-1; УК-6	
+	Б1.В.ДВ.09	Блок "Профессиональный выбор 3" (пробник чужой профессии)	2				2		3	3		108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1; УК-10	
-	Б1.В.ДВ.09.01	Информационные системы и технологии: прикладное программирование	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3			6	98	4																		УК-1; УК-2	
-	Б1.В.ДВ.09.02	Прикладная информатика: Технологии программирования	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3			6	98	4																		УК-1; УК-2	
-	Б1.В.ДВ.09.03	Информатика и вычислительная техника: языки программирования	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3			6	98	4																		УК-1; УК-2	
-	Б1.В.ДВ.09.04	Программная инженерия: введение в специальность	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3			6	98	4																		УК-1; УК-2	
+	Б1.В.ДВ.09.05	История социологии	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1	
-	Б1.В.ДВ.09.06	История рекламы	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1	
-	Б1.В.ДВ.09.07	История отечественной журналистики	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1	
-	Б1.В.ДВ.09.08	История России с древнейших времен до конца XVI века	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-5	
-	Б1.В.ДВ.09.09	История русской литературы 11-18 вв.	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-4	
-	Б1.В.ДВ.09.10	История политических учений Античности, Средневековья и Возрождения	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1	
-	Б1.В.ДВ.09.11	Практическая фонетика современного английского языка	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-4	
-	Б1.В.ДВ.09.12	Вводно-коррективный фонетический курс английского языка	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-4	
+	Б1.В.ДВ.09.13	Исследование бизнес-среды	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1; УК-10	
-	Б1.В.ДВ.09.14	Деньги, кредит, банки: от золота до криптовалюты	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1; УК-10	
-	Б1.В.ДВ.09.15	Статистика	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1; УК-10	
-	Б1.В.ДВ.09.16	Политическая экономия	2				2		3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																		УК-1; УК-10	
+	Б1.В.ДВ.10	Блок "Профессиональный выбор 4"				3	3		3	3	3	108	108	12	92	4	1	4		2	30	2			6	62	4														УК-6
+	Б1.В.ДВ.10.01	Физиология питания				3	3		3	3	36	108	108	12	92	4																									

План Учебный план бакалавриата '190304_2022_ЗФО_ИОТ_.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год нача

				Формы пром. атт.					з.е.				Итого акад.часов					Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Насов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	Компетенции		
+	Б2.О.02(У)	Ознакомительная практика			4				3	3	36	108	108		108								3																							УК-1; УК-3; ОПК-1			
+	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			А				9	9	36	324	324		324																												9				324	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									6	6		216	216		216																																		
+	Б2.В.ДВ.01	Элективные практики (модули)			6				6	6		216	216		216																																УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6		
+	Б2.В.ДВ.01.01(П)	Профессиональный трек (FUTURE SKILLS)			6				6	6	36	216	216		216																																УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6		
-	Б2.В.ДВ.01.02(П)	Исследовательский трек			6				6	6	36	216	216		216																																УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4		
-	Б2.В.ДВ.01.03(П)	Предпринимательский трек			6				6	6	36	216	216		216																																УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324		324																																		
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	36	324	324		324																																	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; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	
ФТД. Факультативные дисциплины									15	15		540	540	62	458	20	4					14	122	8	2	4		4	60	4	5	16		14	146	4	4	4		6	130	4							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД									15	15		540	540	62	458	20	4					14	122	8	2	4		4	60	4	5	16		14	146	4	4	4		6	130	4							
+	ФТД.В.01	Творческий семестр		2					2	2	36	72	72	6	62	4	2					6	62	4																								УК-3; УК-6	
+	ФТД.В.02	Противодействие коррупции		4					2	2	36	72	72	8	60	4								2	4		4	60	4																			УК-11	
+	ФТД.В.03	Организация волонтерской деятельности		1					2	2	36	72	72	8	60	4	2					8	60	4																								УК-3; УК-5; УК-9	
+	ФТД.В.04	Технология и организация ресторанного сервиса		6					2	2	36	72	72	12	56	4														2	6		6	56	4													ПК-1; ПК-2	
+	ФТД.В.05	Интерьер предприятий общественного питания		7					2	2	36	72	72	12	56	4														1	6		4	26		1			2	30	4						УК-2; УК-8		
+	ФТД.В.06	Молодежь и общество							1	1	36	36	36		36															1									36								УК-3		
+	ФТД.В.ДВ.01	Soft skills			67				4	4		144	144	16	128														2	4		4	64		2	4		4	64										
+	ФТД.В.ДВ.01.01	Дисциплина по выбору Soft skills 1			67				4	4	36	144	144	16	128															2	4		4	64		2	4		4	64									
-	ФТД.В.ДВ.01.02	Дисциплина по выбору Soft skills 2			67				4	4	36	144	144	16	128															2	4		4	64		2	4		4	64									

