

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 № 31 от 27.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

20.04.23г.

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) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

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

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 '19.03.04_ ОФО_ 2023_ адап..plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год н.

		Формы пром. атт.										Итого акад. часов										Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз мен	Зачет	Зачет с ед.	КСР	РСР	Экспертное	Факт	Часов з.е.	Экспертное	По плану	Конт. роль	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Компетенции				
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																
Обязательная часть																																																
+	B1.O.01	Иностранный язык	4	2				12	12	36	432	432	216	180	36	6	216		108	108			6	216			108	72	36																УК-4			
+	B1.O.02	История России			2			4	4	36	144	144	116	28				60	28		60																									УК-5		
+	B1.O.03	Основы российской государственности			1			3	3	36	108	108	54	54			3	108	18		36	54																								УК-11		
+	B1.O.04	Цифровая культура и медиабезопасность			2			3	3	36	108	108	54	54			3	108	18		36	54																								УК-1; УК-3		
+	B1.O.05	Философия: искусство мышления		3				3	3	36	108	108	54	54									3	108	18			36	54																	УК-1; УК-5		
+	B1.O.06	Безопасность жизнедеятельности		4				2	2	36	72	72	36	36								2	72	8			28	36																		УК-8		
+	B1.O.07	Технологии личностного развития		1				2	2		72	72	36	36			2	72																												УК-3; УК-6		
+	B1.O.07.01	Самоменеджмент						1	1	36	36	36	18	18			1	36			18	18																								УК-3; УК-6		
+	B1.O.07.02	Психологические тренинги						1	1	36	36	36	18	18			1	36			18	18																								УК-3; УК-6		
+	B1.O.07.03(К)	Зачет по модулю "Технологии личного развития"		1						36																																				УК-3; УК-6		
+	B1.O.08	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	36	36			2	72	8		28	36																								УК-7		
+	B1.O.09	Высшая математика	2					8	8	36	288	288	162	90			36	8	288	72		90	90	36																							УК-1	
+	B1.O.10	Физика	2					8	8	36	288	288	144	72			72	8	288	72	72		72	72																						УК-1; ОПК-2		
+	B1.O.11	Химия			3			2	2	36	72	72	36	36									2	72	18	18			36																		ОПК-2	
+	B1.O.12	Инженерная графика	1				1	3	3	36	108	108	54	18			36	3	108	18		36	18	36																							УК-1; ПК-6	
+	B1.O.13	Программирование и алгоритмизация	2					3	3	36	108	108	36	36			3	108	18		18	36	36																							ОПК-1; ОПК-3		
+	B1.O.14	Стандартизация и метрология	3					3	3	36	108	108	54	18									3	108	18	18	18	18	36																	УК-1; УК-2; ОПК-2		
+	B1.O.15	Инженерный дизайн CAD		3				3	3	36	108	108	72	36									3	108	18			54	36																		ОПК-3; ПК-5; ПК-6	
+	B1.O.16	Инженерная механика			4			3	3	36	108	108	54	54									3	108	18			36	54																		ОПК-2; ОПК-3	
+	B1.O.17	Материаловедение	3					3	3	36	108	108	54	18									3	108	18	36		18	36																		ОПК-3	
+	B1.O.18	Системный инжиниринг		4				3	3	36	108	108	36	72									3	108	18			18	72																		УК-1	
+	B1.O.19	Технология продукции общественного питания	6			6		8	8	36	288	288	152	100																																	УК-2; ОПК-4; ПК-2	
+	B1.O.20	Биохимические основы технологии пищевых производств		5				3	3	36	108	108	54	54																																	ОПК-2	
+	B1.O.21	Товароведение продовольственных товаров	6				6	4	4	36	144	144	64	44																																	ОПК-2	
+	B1.O.22	Теплотехнические процессы и оборудование предприятий общественного питания	5				5	4	4	36	144	144	72	36																																	ОПК-3; ПК-3	
+	B1.O.23	Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности		5				2	2	36	72	72	54	18																																	ОПК-2; ПК-4	
+	B1.O.24	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			7			3	3	36	108	108	54	54																																	ОПК-2; ПК-4	
+	B1.O.25	Оборудование предприятий общественного питания	5			5		4	4	36	144	144	72	36																																	ОПК-3; ПК-3	
+	B1.O.26	Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции	6					3	3	36	108	108	48	24																																	ОПК-2; ПК-2	
+	B1.O.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6					7	7	36	252	252	118	98																																	УК-1; ОПК-5; ПК-1	
+	B1.O.28	Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов		6				2	2	36	72	72	48	24																																	ОПК-3; ПК-3	
+	B1.O.29	Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания		6				2	2	36	72	72	32	40																																	УК-1; ОПК-1	
+	B1.O.30	Процессы и аппараты пищевых производств	7				7	3	3	36	108	108	54	18																																		ОПК-3; ПК-3
+	B1.O.31	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7					3	3	36	108	108	54	18																																		ОПК-5; ПК-4
+	B1.O.32	Техно-химический контроль в общественном питании	7					3	3	36	108	108	54	18																																		ОПК-5; ПК-4
+	B1.O.33	Санитария и гигиена питания	5					3	3	36	108	108	36	36																																		УК-8; ПК-4
+	B1.O.34	Пищевые добавки		7				2	2	36	72	72	54	18																																	ОПК-2; ПК-4	
+	B1.O.35	Технология пищевых производств			8		8	4	4	36	144	144	72	72																																	ОПК-4; ПК-2; ПК-3	
+	B1.O.36	Барное дело		6				2	2	36	72	72	48	24																																	ОПК-4; ПК-2	
+	B1.O.37	Кондитерское производство		7				3	3	36	108	108	54	54																																		

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого эквив. часов				Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				Компетенции									
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	РГР	Экспертное	Факт	Часов з.е.	Экспертное	По плану	Конт. роль	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб		Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР
+	Б1.В.ДВ.05	Блок "Технологии и инструменты, IT"		4				2	2	72	72	36	36								2	72	18		18	36										УК-1; УК-2; УК-6; УК-7
+	Б1.В.ДВ.06	Блок "Мировая исследовательская новелка, культура и цивилизация"		4				2	2	72	72	36	36								2	72	18		18	36									УК-1; УК-5; УК-6	
+	Б1.В.ДВ.07	Блок "Профессиональный выбор 1" (пробник своей профессии)	1					3	3	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36														УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.07.01	Информационно-измерительная техника и технологии в промышленности и медицине	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Автоматизация технологических процессов и промышленная робототехника	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.07.03	Введение в специальность: Технология машиностроения	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36													УК-1; УК-6	
+	Б1.В.ДВ.07.04	Введение в направление подготовки: Технология производства и организация общественного питания	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.07.05	Техносферная безопасность в современных условиях	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36													УК-1; УК-6	
-	Б1.В.ДВ.07.06	Технологические процессы на транспорте	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36													УК-1; УК-6	
-									36																											
+	Б1.В.ДВ.08	Блок "Профессиональный выбор 2" (пробник своей профессии)	2					3	3	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36															УК-1; УК-2
-	Б1.В.ДВ.08.01	Цифровое проектирование элементов измерительных систем	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36														УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.08.02	Цифровое проектирование элементов автоматизированных и мехатронных систем	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36														УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.08.03	Цифровое проектирование изделий машиностроения	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36														УК-1; УК-6
+	Б1.В.ДВ.08.04	Цифровое проектирование технологического оборудования и приборов предприятий питания	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36														УК-1; УК-2
-	Б1.В.ДВ.08.05	Цифровое проектирование элементов конструкций транспортных средств	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36														УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.08.06	Цифровое проектирование техники в области техносферной безопасности	2</																																	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ ОФО_ 2023_ адап..plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год н.

[illegible]

