Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"
Краснодарский кооперативный институт (филиал)

План утвержден Ученым советом университета
Протокол № 8 от 18.04.2022

УТВЕРЖДАЮ

Ректор *Набиева А.Р.*
«18» 04 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очно-заочная
Срок получения образования: 4 года 6 месяцев

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

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	Руководитель предприятия питания	№ 281н от 07.05.2015
33.011	Повар	№ 610н от 08.09.2015
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	№ 329н от 15.06.2020

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / *Леошко В.П.*/

Проректор по учебной работе института (филиала) _____ / *Арефьева С.А.*/

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания _____ / *Деренкова И.А.*/

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	1126	5394	1152	100
Обязательная часть								108	108		4216	4216	601.5	3074.5	540	
+	Б1.О.01	Философия		2				3	3	36	108	108	15	93		
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					4	4	36	144	144	25	83	36	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	3	12				10	10	36	360	360	35	325		
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	17	55		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	7	65		
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	25	83	36	
+	Б1.О.07	Математика	1					6	6	36	216	216	31	149	36	
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	2					5	5	36	180	180	25	119	36	
+	Б1.О.09	Экономика	2					4	4	36	144	144	17	91	36	
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	36	144	144	15	93	36	
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		3				3	3	36	108	108	19	89		
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	3					4	4	36	144	144	29	79	36	
+	Б1.О.13	Правоведение			3			4	4	36	144	144	17	127		
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	36	144	144	19	89	36	
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			5			4	4	36	144	144	25	119		
+	Б1.О.16	Химия	1					7	7	36	252	252	39	177	36	
+	Б1.О.17	Физика	2					4	4	36	144	144	17	91	36	
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	2					4	4	36	144	144	17	91	36	
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	4					5	5	36	180	180	29	115	36	
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	4					6	6	36	216	216	29	151	36	
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	7			8	7	7	36	252	252	60	156	36	
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	6	5			6	8	8	36	288	288	62	190	36	
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	36	144	144	18.5	125.5		
+	Б1.О.ДЭ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**2**							**328**	**328**	**9**	**319**		
+	Б1.О.ДЭ.01.01	Настольный теннис		2							328	328	9	319		
-	Б1.О.ДЭ.01.02	Прикладная физическая культура		2							328	328	9	319		
-	Б1.О.ДЭ.01.03	Адаптивная физическая культура		2							328	328	9	319		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96		3456	3456	524.5	2319.5	612	100
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	36	108	108	17	91		4
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	19	89		4
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	36	108	108	17	91		
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	4					5	5	36	180	180	21	123	36	
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4					4	4	36	144	144	23	85	36	6
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	5					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	5					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	5					4	4	36	144	144	25	83	36	4

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 1																		
Семестр 1									Семестр 2									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль
27	972	56	16	74	3.5	675	3.5	144	29	1372	56	28	48	4	4.5	1051	4.5	180
27	972	56	16	74	3.5	675	3.5	144	26	1264	50	28	38		4	960	4	180
									3	108	6		8		0.5	93	0.5	
4	144	8		16	0.5	83	0.5	36										
2	72			8	0.5	63	0.5		2	72			8		0.5	63	0.5	
2	72	6		10	0.5	55	0.5											
2	72	6			0.5	65	0.5											
4	144	8		16	0.5	83	0.5	36										
6	216	14		16	0.5	149	0.5	36										
									5	180	8	16			0.5	119	0.5	36
									4	144	8		8		0.5	91	0.5	36
									4	144	8		6		0.5	93	0.5	36
7	252	14	16	8	0.5	177	0.5	36										
									4	144	6	4	6		0.5	91	0.5	36
									4	144	6	8	2		0.5	91	0.5	36
										328	**8**				**0.5**	**319**	**0.5**	
										328	8				0.5	319	0.5	
										328	8				0.5	319	0.5	
										328	8				0.5	319	0.5	
									3	108	6		10	4	0.5	91	0.5	
									3	108	6		10	4	0.5	91	0.5	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 2																					
Семестр 3										Семестр 4											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль
28	1008	50	10	72	4	3.5	797.5	3	72	23	828	48	22	44	6	2.5	565		2.5	144
25	900	42	10	62		3	708.5	2.5	72	11	396	28	16	12		1	266		1	72
6	216			16		0.5	199	0.5												
3	108	8		10		0.5	89	0.5												
4	144	10		18		0.5	79	0.5	36											
4	144	8		8		0.5	127	0.5												
4	144	8		10		0.5	89	0.5	36											
										5	180	12	16			0.5	115		0.5	36
										6	216	16		12		0.5	151		0.5	36
4	144	8	10			0.5	125.5													
3	108	8		10	4	0.5	89	0.5		12	432	20	6	32	6	1.5	299		1.5	72
3	108	8		10	4	0.5	89	0.5												
										3	108	6		10		0.5	91		0.5	
										5	180	6	6	8		0.5	123		0.5	36
										4	144	8		14	6	0.5	85		0.5	36

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 3																							
Семестр 5											Семестр 6												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль
26	936	56	16	4	56	16	3.5	657	3.5	144	18	648	48	36	4	28	8	2	422		4	108
7	252	16	8		16		1	210	1		5	180	14	28				0.5	99		2.5	36
4	144	8			16		0.5	119	0.5													
3	108	8	8				0.5	91	0.5		5	180	14	28				0.5	99		2.5	36
19	684	40	8	4	40	16	2.5	447	2.5	144	13	468	34	8	4	28	8	1.5	323		1.5	72
4	144	8			8	4	0.5	91	0.5	36												
4	144	8			8	4	0.5	91	0.5	36												
4	144	8			16	4	0.5	83	0.5	36												

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 4																							
Семестр 7											Семестр 8												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Контроль
24	864	48	32	18	48	10	3	622	3	108	20	720	56	16	4	56	10	2	477.5		4.5		108
3	108	8			16		0.5	83	0.5		4	144	16			16		0.5	73		2.5		36
3	108	8			16		0.5	83	0.5		4	144	16			16		0.5	73		2.5		36
21	756	40	32	18	32	10	2.5	539	2.5	108	16	576	40	16	4	40	10	1.5	404.5		2		72

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 5																				
Семестр 9												Семестр А								
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль
9	324	18		30	12	1	127		4		144									
9	324	18		30	12	1	127		4		144									

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	5					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.10	Управление персоналом	6					5	5	36	180	180	29	115	36	4
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			7			4	4	36	144	144	25	119		4
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	7					5	5	36	180	180	25	119	36	6
+	Б1.В.13	Барное дело		6				3	3	36	108	108	15	93		4
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			7			3	3	36	108	108	17	91		6
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	7					5	5	36	180	180	25	119	36	6
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	36	144	144	17	91	36	6
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	9			9		6	6	36	216	216	34	38	144	6
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					4	4	36	144	144	33	75	36	4
+	Б1.В.19	Экология			9			3	3	36	108	108	19	89		6
+	Б1.В.ДЭ.01	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01**		**5**				3	**3**		**108**	**108**	**17**	**91**		**4**
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Физиология питания		5				3	3	36	108	108	17	91		4
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Основы здорового питания		5				3	3	36	108	108	17	91		4
+	Б1.В.ДЭ.02	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02**	**8**					4	**4**		**144**	**144**	**17**	**91**	**36**	**4**
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Продвижение товаров и услуг	8					4	4	36	144	144	17	91	36	4
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	8					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.ДЭ.03	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.03**	**6**					5	**5**		**180**	**180**	**29**	**115**	**36**	**4**
+	Б1.В.ДЭ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	6					5	5	36	180	180	29	115	36	4
-	Б1.В.ДЭ.03.02	Экономика и управление производством	6					5	5	36	180	180	29	115	36	4
+	Б1.В.ДЭ.04	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.04**			**8**			4	**4**		**144**	**144**	**24.5**	**119.5**		**4**
+	Б1.В.ДЭ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			8			4	4	36	144	144	24.5	119.5		4
-	Б1.В.ДЭ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			8			4	4	36	144	144	24.5	119.5		4
+	Б1.В.ДЭ.05	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.05**			**8**			4	**4**		**144**	**144**	**25**	**119**		**2**
+	Б1.В.ДЭ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	36	144	144	25	119		2
-	Б1.В.ДЭ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	36	144	144	25	119		2
Блок 2.Практика								27	27		972	972	15	957		972
Обязательная часть								9	9		324	324	12	312		324
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4			3	3	36	108	108	4	104		108
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	36	216	216	8	208		216
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18		648	648	3	645		648
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			8			6	6	36	216	216	1	215		216
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			9			6	6	36	216	216	1	215		216
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			9			6	6	36	216	216	1	215		216
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	16.4	307.6		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 1																		
Семестр 1									Семестр 2									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 2																				
Семестр 3										Семестр 4										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль
										3	108			4	4		104	104		
										3	108			4	4		104	104		
										3	108			4	4		104	104		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 3																							
Семестр 5											Семестр 6												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль
4	144	8	8	4			0.5	91	0.5	36												
											5	180	14			14	4	0.5	115		0.5	36
											3	108	6	8	4			0.5	93		0.5	
3	**108**	**8**			**8**	**4**	**0.5**	**91**	**0.5**													
3	108	8			8	4	0.5	91	0.5													
3	108	8			8	4	0.5	91	0.5													
											5	**180**	**14**			**14**	**4**	**0.5**	**115**		**0.5**	**36**
											5	180	14			14	4	0.5	115		0.5	36
											5	180	14			14	4	0.5	115		0.5	36
											6	216				8	8		208	208		
											6	216				8	8		208	208		
											6	216				8	8		208	208		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 4																								
Семестр 7											Семестр 8													
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Контроль
4	144	8			16	4	0.5	119	0.5															
5	180	8			16	6	0.5	119	0.5	36														
3	108	8	8	6			0.5	91	0.5															
5	180	8	16	6			0.5	119	0.5	36														
4	144	8	8	6			0.5	91	0.5	36														
											4	144	16			16	4	0.5	75		0.5		36
											4	**144**	**8**			**8**	**4**	**0.5**	**91**		**0.5**		**36**
											4	144	8			8	4	0.5	91		0.5		36
											4	144	8			8	4	0.5	91		0.5		36
											4	**144**	**8**	**16**	**4**				**119.5**		**0.5**		
											4	144	8	16	4				119.5		0.5		
											4	144	8	16	4				119.5		0.5		
											4	**144**	**8**			**16**	**2**	**0.5**	**119**		**0.5**		
											4	144	8			16	2	0.5	119		0.5		
											4	144	8			16	2	0.5	119		0.5		
											6	216							215	215	1	1	
											6	216							215	215	1	1	
											6	216							215	215	1	1	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 5																					
Семестр 9												Семестр А									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль
6	216	12		18	6	0.5	38		3.5		144									
3	108	6		12	6	0.5	89		0.5											
12	432						430	430	2	2										
12	432						430	430	2	2										
6	216						215	215	1	1										
6	216						215	215	1	1										
9	324						307.6		16.4											

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	16.4	307.6		
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4		144	144	28	116		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								4	4		144	144	28	116		
+	ФТД.В.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		6				2	2	36	72	72	9	63		
+	ФТД.В.02	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму		6				2	2	36	72	72	19	53		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 1																		
Семестр 1									Семестр 2									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 2																					
Семестр 3										Семестр 4											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 3																						
Семестр 5											Семестр 6											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль
											4	144	4			22		1	116		1	
											4	144	4			22		1	116		1	
											2	72	4			4		0.5	63		0.5	
											2	72				18		0.5	53		0.5	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 4																							
Семестр 7											Семестр 8												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Контроль

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 5																				
Семестр 9												Семестр А								
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль
9	324						307.6		16.4											

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е. Не менее	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А
	Итого (с факультативами)				195	244	56	27	29	54	28	26	54	26	28	50	24	26	30	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	56	27	29	54	28	26	50	26	24	50	24	26	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	20.8%	162	204	56	27	29	51	28	23	44	26	18	44	24	20	9	9	
Б1.О	Обязательная часть					108	53	27	26	36	25	11	12	7	5	7	3	4			
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					96	3		3	15	3	12	32	19	13	37	21	16	9	9	
Б2	Практика	33%	67%	0%	21	27				3		3	6		6	6		6	12	12	
Б2.О	Обязательная часть					9				3		3	6		6						
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18										6		6	12	12	
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9													9	9	
ФТД	Факультативные дисциплины				3	4							4		4						
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					4							4		4						
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				48.6	-	51.6	51.6	-	53.4	51.8	-	47.8	39.8	-	43.9	47.4	-	50.3	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				40	-	42.2	50.2	-	37.5	28.4	-	49.2	39.6	-	47.6	32.2	-	40.4	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				8.6	-	9.4	7.7	-	7.8	8.9	-	8	8.5	-	7.7	10.2	-	14	
		элективные дисциплины по физ.к.				0.1	-		0.6	-			-			-			-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1126	-	153	141	-	138.5	119	-	135	118	-	134	134.5	-	53	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				9	-		9	-			-			-			-		
		Блок Б2				15	-			-		4	-		8	-		1	-	2	
		Блок Б3				16.4	-			-			-			-			-	16.4	
		Блок ФТД				28	-			-			-		28	-			-		
		Итого по всем блокам				1185.4	-	153	141	-	138.5	123	-	135	154	-	134	135.5	-	71.4	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					9	4	5	7	3	4	7	4	3	6	3	3	1	1	
		ЗАЧЕТЫ (За)					7	3	4	3	2	1	3	2	1	1	1				
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								3	2	1	2	1	1	5	2	3	3	3	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)											1		1	1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				40.38%															
		в интерактивной форме				9%															
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					48.8%															
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					14.68%															