автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Сибирский университет потребительской кооперации"

УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета
потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 31 мая 2023 г. № 11)
Председатель Учёного совета
_____ В.И. Бакайтис

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе прикладного бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы: Технология продукции и организация в предприятиях питания

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная | Срок получения образования по программе: 4 года | Год начала подготовки: 2020

ФГОС утвержден приказом от 12.11.2015 № 1332

Факультет: Торгово-технологический

Кафедра: Технологии и организации общественного питания

Согласовано

Проректор по учебной работе _____ /Л.В. Ватлина/

Декан _____ /Ю.Ю. Миллер /

Заведующий кафедрой _____ /С.Ю. Глебова /

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы: Технология продукции и организация в предприятиях питания, год начала подготовки 2020

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	з.е. Факт	Итого акад.часов: По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	Закрепленная кафедра
Блок 1.Дисциплины (модули)								201	7564	3225	3074	3367	972	625	
Базовая часть								118	4248	1765	1678	1943	540	218	
+	Б1.Б.01	Философия	2					3	108	47	44	25	36		22
+	Б1.Б.02	Безопасность жизнедеятельности		3				3	108	38	36	70			16
+	Б1.Б.03	Физическая культура и спорт		12				2	72	72	72				21
+	Б1.Б.04	Русский язык и культура речи		1				2	72	30	28	42			5
+	Б1.Б.05	Математика	3	12				9	324	139	132	149	36		13
+	Б1.Б.06	Информатика	2	1				6	216	93	88	87	36		6
+	Б1.Б.07	Физика	1					4	144	57	54	51	36		16
+	Б1.Б.08	Социология	1					3	108	47	44	25	36		26
+	Б1.Б.09	Иностранный язык	3	12				9	324	131	124	157	36		5
+	Б1.Б.10	История	1					4	144	47	44	61	36		22
+	Б1.Б.11	Органическая химия с основами биохимии	12					9	324	140	134	112	72		16
+	Б1.Б.12	Экономика	2					3	108	39	36	33	36		36
+	Б1.Б.13	Право		2				3	108	46	44	62			35
+	Б1.Б.14	Инженерная графика		2				3	108	46	44	62			16
+	Б1.Б.15	Аналитическая,физическая и коллоидная химия, физико-химические методы анализа			23			6	216	82	78	134			16
+	Б1.Б.16	Микробиология		3				3	108	46	44	62			17
+	Б1.Б.17	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					4	144	45	42	63	36		28
+	Б1.Б.18	Физиология питания		3				3	108	44	42	64		18	28
+	Б1.Б.19	Межкультурная коммуникация		5				3	108	46	44	62		22	5
+	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	4					4	144	59	56	49	36	22	28
+	Б1.Б.21	Товароведение продовольственных товаров		4				3	108	50	48	58		18	17
+	Б1.Б.22	Основы строительства и инженерное оборудование		5				3	108	52	50	56		20	16
+	Б1.Б.23	Основы здорового питания		4				3	108	44	42	64		18	28
+	Б1.Б.24	Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании		5				3	108	42	40	66		16	28
+	Б1.Б.25	Логистика	7					5	180	57	54	87	36	18	32
+	Б1.Б.26	Маркетинг в общественном питании	3					4	144	63	60	45	36	24	32
+	Б1.Б.27	Бухгалтерский учет в общественном питании		7				3	108	46	44	62		16	2
+	Б1.Б.28	Менеджмент в общественном питании		8				3	108	36	34	72		14	10
+	Б1.Б.29	Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности	6	5				5	180	81	76	63	36	12	16
Вариативная часть								83	3316	1460	1396	1424	432	407	
+	Б1.В.01	Финансово-экономическая деятельность предприятий питания	78					8	288	110	104	106	72	24	36
+	Б1.В.02	Управление персоналом в предприятиях питания			7			4	144	62	60	82		24	10
+	Б1.В.03	Документооборот в предприятиях питания		7				3	108	46	44	62		18	28
+	Б1.В.04	Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции	6				6	5	180	71	66	73	36	32	28
+	Б1.В.05	Современные технологии контроля и управления в предприятиях питания	8					3	108	43	40	29	36	16	28
+	Б1.В.06	Проектирование предприятий питания с основами САПР	7			7		6	216	95	90	85	36	40	28
+	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях питания	6	5			6	8	288	125	118	127	36	46	28
+	Б1.В.08	Технология продукции в предприятиях питания	45		3		5	14	504	218	208	214	72	68	28
+	Б1.В.09	Национальная кулинарная продукция для предприятий питания	6					3	108	49	46	23	36	18	28
+	Б1.В.10	Производство пищевых продуктов в заготовочных и специализированных предприятиях питания			7			4	144	62	60	82		24	28
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**	**3**					**4**	**144**	**55**	**52**	**53**	**36**		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Эволюция предприятий питания в России и за рубежом	3					4	144	55	52	53	36		28
-	Б1.В.ДВ.01.02	История предприятий питания ресторанного сегмента	3					4	144	55	52	53	36		28
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**			**4**			**4**	**144**	**82**	**80**	**62**			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований			4			4	144	82	80	62			28
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и средства научных исследований			4			4	144	82	80	62			28
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		**4**				**3**	**108**	**36**	**34**	**72**		**12**	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые и биологически активные добавки для производства продукции в предприятиях питания		4				3	108	36	34	72		12	28
-	Б1.В.ДВ.03.02	Ингредиенты для производства продукции в предприятиях питания		4				3	108	36	34	72		12	28
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**6**				**2**	**72**	**44**	**42**	**28**		**17**	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции производства и услуг в предприятиях питания		6				2	72	44	42	28		17	17
-	Б1.В.ДВ.04.02	Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания		6				2	72	44	42	28		17	17
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**	**6**					**4**	**144**	**57**	**54**	**51**	**36**	**28**	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания	6					4	144	57	54	51	36	28	28
-	Б1.В.ДВ.05.02	Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания	6					4	144	57	54	51	36	28	28
+	**Б1.В.ДВ.06**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**	**5**					**4**	**144**	**63**	**60**	**45**	**36**	**24**	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Барное дело	5					4	144	63	60	45	36	24	28
-	Б1.В.ДВ.06.02	Современные техники обслуживания в предприятиях питания	5					4	144	63	60	45	36	24	28
+	**Б1.В.ДВ.07**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**			**6**			**4**	**144**	**42**	**40**	**102**		**16**	
-	Б1.В.ДВ.07.01	Кондитерское производство в предприятиях питания ресторанного сегмента			6			4	144	42	40	102		16	28
+	Б1.В.ДВ.07.02	Производство мучных кондитерских изделий в предприятиях питания			6			4	144	42	40	102		16	28
+	**Б1.В.ДВ.08**	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**123456**					**328**	**200**	**198**	**128**			
+	Б1.В.ДВ.08.01	Легкая атлетика		123456					328	200	198	128			21
-	Б1.В.ДВ.08.02	Волейбол		123456					328	200	198	128			21
-	Б1.В.ДВ.08.03	Баскетбол		123456					328	200	198	128			21
-	Б1.В.ДВ.08.04	Общая физическая подготовка		123456					328	200	198	128			21
Блок 2.Практики								30	1080	38	20	1042		692	
Вариативная часть								30	1080	38	20	1042		692	
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2			3	108	20	20	88		60	28
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			46			15	540	10		530		352	28
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8			12	432	8		424		280	28
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	324	60	20	264			
Базовая часть								9	324	60	20	264			
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						3	108	30	20	78			28
+	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						6	216	30		186			28
ФТД.Факультативы								12	432	232	216	200			
Вариативная часть								12	432	232	216	200			
+	ФТД.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**12**				**2**	**72**	**40**	**36**	**32**			
+	ФТД.В.ДВ.01.01	История и теоретические основы кооперации		12				2	72	40	36	32			22
-	ФТД.В.ДВ.01.02	Деловое общение		12				2	72	40	36	32			26
-	ФТД.В.ДВ.01.03	Проблемы защиты прав потребителей		12				2	72	40	36	32			18
+	ФТД.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**34**				**2**	**72**	**40**	**36**	**32**			
+	ФТД.В.ДВ.02.01	1-С: Предприятие		34				2	72	40	36	32			2
-	ФТД.В.ДВ.02.02	Разработка и реализация перспективных предпринимательских идей		34				2	72	40	36	32			10
-	ФТД.В.ДВ.02.03	Антикоррупционное законодательство и противодействие коррупции		34				2	72	40	36	32			35
+	ФТД.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**		**5678**				**8**	**288**	**152**	**144**	**136**			
+	ФТД.В.ДВ.03.01	Профессиональный иностранный язык		5678				8	288	152	144	136			5
-	ФТД.В.ДВ.03.02	Преподавание дисциплин на иностранном языке		5678				8	288	152	144	136			5