

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Суракатов Нурмагомед Сайпулаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.03.2021 12:10:24
Уникальный программный ключ:
510a1c5b4978ce01d39939115f9120fb

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Суракатов Н.С.
" " _____ 20__ г.

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного сервиса
Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очно-заочная

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

Учебный год _____

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

2021

2021-2022

№ 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе _____

/ Баламирзоев Н.П./

И.о. начальника УМУ _____

/ Гусейнов М.Р./

Начальник ОМОиА _____

/ Гамзалова И.Ю./

Декан _____

/ Абдулхаликов З.А./

Зав. кафедрой _____

/ Демирова А.Ф./

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. 10	Всего	
	Теоретическое обучение	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	8		8	140 4/6
Э	Экзаменационные сессии	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	3 5/6	6 5/6	3 5/6		3 5/6	28 1/6
У	Учебная практика		2	2													2
П	Производственная практика					4	4		4	4							8
Пд	Преддипломная практика													4		4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													4		4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена													2		2	2
К	Каникулы	1	8	9	1	6	7	1	6	7	1	9	10	3		3	36
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)		1 1/6 (7 дн)	9 1/6 (55 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			не менее 12 нед. и не более 39 нед.			
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	26		26	234
Студентов																	
Групп																	

			Форма контроля					з.е.			Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2																				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4															
																з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль							
Блок 1.Дисциплины (модули)															210	210		7560	7560	1721	4795	1044	27	67	18	126	617	144	25	70	26	96	564	144	24	87	43	78	548	108	23	87	61	53	519	108
Обязательная часть															155	155		5580	5580	1308	3552	720	23	58	18	109	535	108	20	44	26	78	428	144	18	70	26	61	419	72	23	87	61	53	519	108
+	Б1.О.01	Философия	3						4	4	36	144	144	34	74	36										4	17		17	74	36															
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1						4	4	36	144	144	34	74	36	4	17			17	74	36																							
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1					5	5	36	180	180	34	110	36	2				17	55		3				17	55	36																
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		7					3	3	36	108	108	26	82																															
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт			1				2	2	36	72	72	12	60		2	6			6	60																								
+	Б1.О.06	Правоведение		5					3	3	36	108	108	26	82																															
+	Б1.О.07	Русский язык и культура речи	2	1					6	6	36	216	216	34	146	36	3				17	91		3				17	55	36																
+	Б1.О.08	Математика	2	1					7	7	36	252	252	52	164	36	3	17			17	74		4	9			9	90	36																
+	Б1.О.09	Физика	3	2					7	7	36	252	252	54	162	36								3	9	9	9	81			4	9	9	9	81	36										
+	Б1.О.10	Информатика	1						4	4	36	144	144	27	81	36	4	9	9	9	81	36																								
+	Б1.О.11	Курс компьютерной графики		1					2	2	36	72	72	17	55		2				17	55																								
+	Б1.О.12	Индустриальные технологии на предприятиях питания	8						5	5	36	180	180	35	109	36																														
+	Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	12						7	7	36	252	252	70	110	72	3	9	9	9	45	36	4	17		17	9	65	36																	
+	Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	4	3					7	7	36	252	252	60	156	36									3	17		17		74		4	9	17		82	36									
+	Б1.О.15	Неорганическая химии и физико-химические методы анализа	5	4					7	7	36	252	252	54	162	36																2	9	9	9	45										
+	Б1.О.16	Здоровьесбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания	3						2	2	36	72	72	26	46									2	9			17	46																	
+	Б1.О.17	Охрана и гигиена труда на предприятиях питания		9					3	3	36	108	108	20	88																															
+	Б1.О.18	Механика			5				2	2	36	72	72	18	54																															
+	Б1.О.19	Электротехника и электроника		6					2	2	36	72	72	18	54																															
+	Б1.О.20	Теплотехника		6					2	2	36	72	72	18	54																															
+	Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	7			7			4	4	36	144	144	35	73	36																														
+	Б1.О.22	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4						5	5	36	180	180	26	118	36															5	9		17	118	36										
+	Б1.О.23	Санитария и гигиена питания		5					3	3	36	108	108	27	81																															
+	Б1.О.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6				6		5	5	36	180	180	43	101	36																														
+	Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	5	4			5		8	8	36	288	288	78	174	36															3	17	9	9	73											
+	Б1.О.26	Обслуживание на предприятиях индустрии питания		8					4	4	36	144	144	35	109																															
+	Б1.О.27	Процессы и аппараты пищевых производств	7						4	4	36	144	144	43	65	36																														
+	Б1.О.28	Менеджмент	4						3	3	36	108	108	18	54	36																3	9		9	54	36									
+	Б1.О.29	Маркетинг	5						3	3	36	108	108	18	54	36																														
+	Б1.О.30	Экономика		2					3	3	36	108	108	26	82					3	9			17	82																					
+	Б1.О.31	Основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия		3					3	3	36	108	108	18	90									3	9			9	90																	
+	Б1.О.32	Гражданское и социально - ответственное поведение		3					2	2	36	72	72	18	54									2	9			9	54																	
+	Б1.О.33	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов		7					3	3	36	108	108	35	73																															
+	Б1.О.34	Логистика		8					2	2	36	72	72	18	54																															
+	Б1.О.35	Пищевая химия		6					2	2	36	72	72	18	54																															
+	Б1.О.36	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания		7					2	2	36	72	72	27	45																															
+	Б1.О.37	Биохимические и физикохимические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке		4					4	4	36	144	144	43	101																4	17	17	9	101											
+	Б1.О.38	Холодильная техника и технология		8					3	3	36	108	108	35	73																															
+	Б1.О.39	Физиология питания		5			5		3	3	36	108	108	34	74																															
+	Б1.О.40	Товароведение продовольственных товаров	5	4					5	5	36	180	180	44	100	36															2	17	9		46											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений															55	55		1980	1980	413	1243	324	4	9		17	82	36	5	26		18	136		6	17	17	17	129	36						
+	Б1.В.01	История отрасли		1					4	4	36	144	144	26	82	36	4	9			17	82	36																							
+	Б1.В.02	Логика			7				2	2	36	72	72	18	54																															
+	Б1.В.03	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания		2					3	3	36	108	108	26	82								3	17			9	82																		
+	Б1.В.04	Микробиология		3					3	3	36	108	108	34	74									3	17		17			74																

[illegible]

			Форма контроля					з.е.			Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2															
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4										
																з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль		
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6					5	5	36	180	180	43	101	36																										
+	Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами в системах общественного питания		9				2	2	36	72	72	16	56																											
+	Б1.В.07	Организация сетевого ресторанного сервиса		9				2	2	36	72	72	16	56																											
+	Б1.В.08	Технология и организация питания кухонь мира	9				9	4	4	36	144	144	24	84	36																										
+	Б1.В.09	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания		8				3	3	36	108	108	27	81																											
+	Б1.В.10	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	8					4	4	36	144	144	27	81	36																										
+	Б1.В.11	Технология лечебно-профилактического питания	6					4	4	36	144	144	26	82	36																										
+	Б1.В.12	Инжиниринг в ресторанном сервисе		9				3	3	36	108	108	24	84																											
+	Б1.В.13	Проектирование предприятий общественного питания	8			8		4	4	36	144	144	26	82	36																										
+	Б1.В.14	Метрология, стандартизация и сертификация	6					3	3	36	108	108	18	54	36																										
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору 1		2				2	2		72	72	18	54								2	9			9	54														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Культурология		2				2	2	36	72	72	18	54								2	9			9	54														
-	Б1.В.ДВ.01.02	История мировых религий		2				2	2	36	72	72	18	54								2	9			9	54														
-	Б1.В.ДВ.01.03	Социология		2				2	2	36	72	72	18	54								2	9			9	54														
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору 2	3					3	3		108	108	17	55	36													3			17	55	36								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Деловой иностранный язык	3					3	3	36	108	108	17	55	36												3			17	55	36									
-	Б1.В.ДВ.02.02	Риторика		3				3	3	36	108	108	17	55	36												3			17	55	36									
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору 3	7					4	4		144	144	27	81	36																										
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	7					4	4	36	144	144	27	81	36																										
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология кондитерских изделий	7					4	4	36	144	144	27	81	36																										
Блок 2.Практика									21	21		756	756	10	746							3	2			106															
Обязательная часть									21	21		756	756	10	746							3	2			106															
+	Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика			2			3	3	36	108	108	2	106								3	2			106															
+	Б2.О.02(П)	Производственная (технологическая) практика			4			6	6	36	216	216	2	214								3	2			106															
+	Б2.О.03(П)	Производственная (организационно - управленческая) практика			6			6	6	36	216	216	2	214																											
+	Б2.О.04(Пд)	Производственная (преддипломная, в том числе научно - исследовательская работа) практика			9			6	6	36	216	216	4	212																											
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	4	284	36																									
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	9					3	3	36	108	108	4	68	36																										
+	Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216		216																											
ФТД.Факультативные дисциплины									3	3		108	108	20	88		3	10		10	88																				
+	ФТД.01	История Дагестана		1				3	3	36	108	108	20	88		3	10		10	88																					

[illegible]

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		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
					Не менее	Факт															
	Итого (с факультативами)				192	243	58	30	28	53	24	29	56	27	29	47	22	25	29	29	
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	55	27	28	53	24	29	56	27	29	47	22	25	29	29	
B1	Дисциплины (модули)	74%	26%	16.3%	162	210	52	27	25	47	24	23	50	27	23	47	22	25	14	14	
B1.O	Обязательная часть					155	43	23	20	41	18	23	38	27	11	30	16	14	3	3	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					55	9	4	5	6	6		12		12	17	6	11	11	11	
B2	Практика	100%	0%	0%	21	21	3		3	6		6	6		6				6	6	
B2.O	Обязательная часть					21	3		3	6		6	6		6				6	6	
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																				
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9													9	9	
ФТД	Факультативные дисциплины					3	3	3													
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				47.1	-	55.7	46.3	-	45	44.1	-	49.2	41.9	-	40.7	48.5	-	58.5	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				37.1	-	48	50.9	-	36	38.2	-	48	50.9	-	36	28.2	-	9.4	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				12.3	-	12.6	11.8	-	12.4	12.4	-	12.6	11.3	-	12.6	12.5	-	12.5	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1721	-	211	192	-	208	201	-	211	184	-	211	203	-	100	
		Блок Б2				10	-		2	-		2	-		2	-			-	4	
		Блок Б3				4	-			-			-			-			-	4	
		Блок ФТД				20	-	20		-			-			-			-		
		Итого по всем блокам				1755	-	231	194	-	208	203	-	211	186	-	211	203	-	108	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	4	4	6	3	3	8	4	4	6	3	3	2	2	
		ЗАЧЕТ (За)					8	4	4	9	5	4	6	3	3	8	4	4	4	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1	1		1	2	1	1				1	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)														2	1	1			
		КУРсовая РАБОТА (КР)											3	2	1				1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				39.28%															
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					73.3%															
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					22.76%															