

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

по программе бакалавриата



Д.А. Соловьев

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация предприятий общественного питания

Институт: заочного обучения и дополнительного образования

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 10м

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектная
+	+	маркетинговая
+	+	производственно-технологическая
+	+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

И.о. директора

/ А.Н. Никишанов/

### Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь					Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																															
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52															
I	=	=	=	=	=	=	=	=	=								*		К	К		Э	Э	Э	Э	Э	Э								*	*															К	К	К	К	К												
II										*							*		К	К					Э	Э	Э	Э	Э	Э	У	У			*	*																		К	К	К	К	К									
III										Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	*		К	К	У	У												*	*																					К	К	К	К	К							
IV		Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э									*		К	К														*	*																				К	К	К	К	К								
V	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э			П	П	П	Н	Н		*		К	К														*	*																							Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К

### График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		50	
Дата начала/Номер недели	29 января 2018 г / 22		25 февраля 2019 г / 26		5 ноября 2019 г / 10		14 сентября 2020 г / 2		6 сентября 2021 г / 1	
Дата окончания/Номер недели	9 марта 2018 г / 28		5 апреля 2019 г / 31		24 декабря 2019 г / 17		2 ноября 2020 г / 9		25 октября 2021 г / 8	

### Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	<b>27 1/6</b>	<b>34 5/6</b>	<b>32 4/6</b>	<b>32 5/6</b>	<b>20 4/6</b>	148 1/6
Э	Экзаменационные сессии	<b>6 4/6</b>	<b>5 5/6</b>	<b>8</b>	<b>7 5/6</b>	<b>8</b>	36 2/6
У	Учебная практика		<b>2</b>	<b>2</b>			4
Н	Научно-исслед. работа					<b>2</b>	2
П	Производственная практика				<b>2</b>	<b>4</b>	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					<b>6</b>	6
К	Каникулы	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	37
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>2 1/6 (13 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	11 3/6 (69 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		не менее 12 нед и не более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	
Итого		<b>43</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	251















Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-2; ОК-6; ОПК-3; ОПК-1; ОПК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-7; ОК-9; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-14; ПК-10; ПК-22; ПК-13; ПК-16; ПК-15; ПК-19; ПК-18; ПК-9; ПК-20; ПК-7; ПК-21; ПК-17; ПК-23; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-24; ПК-26; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-32; ПК-33; ПК-31; ПК-30
Б1.Б	Базовая часть	ОК-7; ОК-3; ОК-2; ОПК-5; ОПК-2; ОК-9; ОК-1; ОПК-4; ОК-8; ОК-4; ОК-6; ОК-5; ОПК-3; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-18; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-8; ПК-23; ПК-20; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-33; ПК-32; ПК-31
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	История	ОК-2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Маркетинг	ПК-19; ПК-10; ПК-15; ПК-33; ПК-31; ПК-32
Б1.Б.05	Математика	ОПК-1
Б1.Б.06	Физика	ОПК-1
Б1.Б.07	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	ОПК-4; ОК-9; ПК-3; ПК-18; ПК-9; ПК-8
Б1.Б.09	Экология	ПК-4
Б1.Б.10	Неорганическая химия	ПК-24
Б1.Б.11	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-24
Б1.Б.12	Органическая химия	ПК-24
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия	ПК-24
Б1.Б.14	Биохимия	ПК-24
Б1.Б.15	Микробиология пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-24
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	ПК-4; ПК-28
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-4; ПК-1
Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания	ОПК-4; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-8
Б1.Б.19	Физиология питания	ОПК-1
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15
Б1.Б.21	Правоведение (общий курс)	ОК-4
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.23	Экономика	ОК-3
Б1.Б.24	Психология работы в малых группах	ОК-7; ОК-6; ПК-12; ПК-11; ПК-13
Б1.Б.25	Питание как часть культуры народа	ОК-6; ОПК-1; ПК-25
Б1.Б.26	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	ПК-24; ПК-26
Б1.Б.27	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ПК-8
Б1.Б.28	Пищевые добавки	ПК-1
Б1.Б.29	Теоретическая технология	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.Б.30	Русский язык и культура речи	ОК-5; ПК-23; ПК-13; ПК-20
Б1.Б.31	Деловой этикет и психология общения	ОК-6; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-20
Б1.Б.32	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОК-6; ОПК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОК-7; ОК-9; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ПК-5; ПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-16; ПК-18; ПК-14; ПК-9; ПК-15; ПК-10; ПК-19; ПК-8; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-17; ПК-7; ПК-21; ПК-12; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-27; ПК-29; ПК-28; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания	ПК-4; ПК-28
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ПК-4; ПК-15; ПК-25; ПК-24; ПК-32
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	ОПК-3; ОПК-4; ПК-25
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-24

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	ОПК-3; ОК-4; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-19; ПК-26
Б1.В.06	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ПК-4
Б1.В.07	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ОК-9; ПК-3; ПК-18; ПК-9; ПК-8
Б1.В.08	Основы бизнес - планирования предприятий общественного питания	ПК-16; ПК-14; ПК-22; ПК-29
Б1.В.09	Производственный учет в сфере общественного питания	ОПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-22; ПК-7; ПК-14; ПК-31; ПК-30
Б1.В.10	Стандарт организации предприятий общественного питания	ПК-13; ПК-12; ПК-11; ПК-23; ПК-21; ПК-20
Б1.В.11	Технология продуктов функционального питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.12	Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания	ПК-24; ПК-26
Б1.В.13	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания	ОК-6; ПК-13; ПК-14; ПК-19; ПК-10; ПК-15; ПК-22; ПК-16; ПК-33; ПК-32
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-2; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.15	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-25
Б1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК-17
Б1.В.17	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-1
Б1.В.18	Введение в профессию	ОК-7; ПК-1
Б1.В.19	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-5; ПК-17; ПК-28; ПК-27; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-17; ПК-28; ПК-27; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-4; ПК-17; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.02	Тепло-физические процессы в общественном питании	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование процессов в сфере общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Моделирование технологических процессов на предприятии общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.01	Структура пищевых систем кулинарной продукции	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.02	Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов детского питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.06.02	Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.01	Технология и организация диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.02	Современные системы и концепции питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.01	Организация обслуживания банкетов	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.02	Технология ресторанного сервиса	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.09.01	Организация кейтеринга	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.09.02	Технология карвинга	ПК-4
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.01	Рекламная деятельность в общественном питании	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.11.01	Кондитерское производство	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.11.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12.01	Технология кулинарной продукции различных стран	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12.02	Технология блюд зарубежной кухни	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б2	Практики	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)	ОК-7; ОК-9; ОК-6; ОПК-2; ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-20; ПК-18; ПК-13
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ОК-9; ОК-6; ОПК-3; ОПК-2; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-26; ПК-24; ПК-25
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)	ОК-6; ОК-5; ОПК-2; ОК-4; ОПК-3; ОПК-1; ОК-9; ОК-7; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-13; ПК-11; ПК-16; ПК-15; ПК-14; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-12; ПК-10; ПК-17; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25; ПК-33; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
Б3.Б	Базовая часть	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
ФТД	Факультативы	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-25
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-25
ФТД.В.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира	ПК-7
ФТД.В.02	Технология и техника работы бариста	ПК-1; ПК-4; ПК-25

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				239	245	242	48	48	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.1%	213	213	213	48	45	45	45	30
Б1.Б	Базовая часть				102	130	107	43	34	15	15	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	106	5	11	30	30	30
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18		3	3	3	9
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18		3	3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2					2
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2					2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					43.8	51.1	41.9	41.9	41.9	43.1
		в период гос. экзаменов										
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					996.8	198.1	199.9	199.7	199.9	199.2
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	6	4	5	2
		ЗАЧЕТ (За)						7	7	9	9	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								2		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					41.1%					