

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокоева»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 26.04.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела

Кафедра: Технология продуктов общественного питания и химии

Факультет: Торгово-технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок обучения: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020


СОГЛАСОВАНО


Проректор по УР и ЦТ

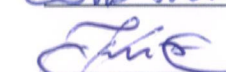
Начальник УМУ

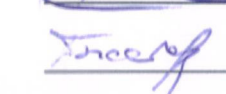
Декан

Зав. кафедрой

 / Кудяев Р.Х./

 / Яхтанигов М.А./

 / Тлупов Т.Х./

 / Джабоева А.С./

УТВЕРЖДАЮ
Ректор  Анажев А.К.
18 апреля 2023 г.



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель			Май					Июнь				Июль				Август																	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31												
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	У																		*		Э	Э	К																												Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
II																			*	Э	Э	К																								Э	Э	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К				
III																			*	Э	Э	К																								Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К			
IV																Э	Э	Э	Э	К															Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К							

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Занятия с преподавателем (до 36 часов в нед.)	18 2/6	18	36 2/6	18	18	36	18	16	34	16	10	26	132 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	16
У	Учебная практика	4/6	2	2 4/6		2 4/6	2 4/6							5 2/6
П	Производственная практика							4 4/6	4 4/6					4 4/6
Пд	Преддипломная практика										6	6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	6	6	6
К	Каникулы	1	7	8	1	7 2/6	8 2/6	1	7 2/6	8 2/6	1	8	9	33 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	22	30	52	22	30	52	20	32	52	208

	Курс 3												Курс 4																												
	Сем. 5						Сем. 6						Сем. 7						Сем. 8																						
	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонт	КБРМ	Зачет	СР	Экзам	Конт	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонт	КБРМ	Зачет	СР	Экзам	Конт	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонт	КБРМ	Зачет	СР	Экзам	Конт					
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	6	143	36	72	18	2	3	3		46	9	27																													
26	4	69	18		36		3	3		48	9	27																													
27													6	81	32		32	2	3	3		108	9	27																	
28													4	79	32		32		3	3		38	9	27																	
29													4	69	32	32			1	3	1	75																			
30																									6	95	32	32	16		3	3		94	9	27					
31																								4	72	32	32	3	1	3	1	72									
32												3	69	32		32			1	3	1	39																			
33																								3	53	16		32		1	3	1	55								
34	4	71	18		36	2	3	3		46	9	27																													
35													2	53	16		32		1	3	1	19																			
36	14	283	72	72	90	4	9	9		140	27	81	19	351	144	32	128	2	9	15	3	279	18	54	13	220	80	32	80	3	5	9	2	221	9	27					
41		54			54																																				
42	2	41	18		18		1	3	1	31																															
43													7	127	48	64			3	3		98	9	27																	
44																								4	79	16	48		3	3		38	9	27							
45																								3	69	32		32		1	3	1	39								
46																																				4	75	20	40		
47																								3	65	30		30		3	3		42	9	27						
48	3	77	36	36			1	3	1	31													4	79	16	48		3	3		38	9	27	4	74	30	30				
49																																				1	3	1	43		
50																																									
51	3	77	36	36			1	3	1	31																															
52																																									
53																																									
54	3	59	18		36		1	3	1	49																									4	74	30	30			
55																																									
56																																									
57	3	59	18		36		1	3	1	49																															
58	5	100	36	36	18		2	6	2	80																															
59																																									
60	3	59	18	36			1	3	1	49																															
61	2	41	18		18		1	3	1	31																															
62																										3	53	16		32		1	3	1	55			2	45	20	20
63																																									
64																									3	53	16		32		1	3	1	55							
65																																					2	45	20	20	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	История России	УК-5
Б1.О.02	Философия	УК-3; УК-5; УК-11
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.05	Деловые коммуникации и культура речи	УК-4; УК-9
Б1.О.06	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания	ОПК-2
Б1.О.07	Введение в информационные технологии	ОПК-1
Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	УК-1; ОПК-1; ОПК-2
Б1.О.09	Физика	ОПК-2
Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	УК-2 ; УК-11; ПК-4
Б1.О.11	Теоретическая механика	УК-6; ОПК-2
Б1.О.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-8
Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	УК-1; ОПК-2
Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	УК-1; ОПК-2
Б1.О.15	Научные основы физиологии питания	УК-7
Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	УК-8; ОПК-5; ПК-2
Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	УК-8; ОПК-2
Б1.О.19	Микробиология	УК-2 ; ОПК-2; ПК-2
Б1.О.20	Сопротивление материалов	УК-1; ОПК-2
Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования	ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О.22	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.О.23	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2
Б1.О.24	Экономика	УК-10; ОПК-1
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	УК-1; ОПК-1; ПК-4
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	УК-2 ; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.31	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О.32	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	УК-2 ; ПК-4
Б1.О.33	Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания	УК-6; УК-10; ПК-5
Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1
Б1.О.35	Маркетинг	УК-1; ОПК-1; ОПК-5
Б1.О.36	Основы российской государственности	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-5; УК-6; УК-7; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.02	Цифровая экономика в в сфере общественного питания	УК-6; УК-10; ПК-8
Б1.В.03	Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран	ПК-3
Б1.В.04	Технология производства ресторанной продукции	ПК-3
Б1.В.05	Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	УК-3; ПК-3; ПК-4
Б1.В.06	Современное кондитерское производство в ресторанах	ПК-1
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах	ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.08	Технологический модуль	УК-7; УК-9; ПК-1; ПК-3
Б1.В.08.01	Основы технологии продукции общественного питания	ПК-3
Б1.В.08.02	Современные системы и концепции питания	УК-7; ПК-1
Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов питания	УК-9; ПК-1; ПК-3

Б1.В.08.04	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	ПК-1; ПК-3
Б1.В.09	Организационно-управленческий модуль	УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6
Б1.В.09.01	Управление качеством в общественном питании	ПК-1
Б1.В.09.02	Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания	УК-10; ПК-6
Б1.В.09.03	Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	ПК-2; ПК-3
Б1.В.10	Научно-исследовательский модуль	УК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.В.10.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	ПК-7; ПК-8
Б1.В.10.02	Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	ПК-7; ПК-8
Б1.В.10.03	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	УК-1; ПК-4
Б1.В.11	Проектный модуль	ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.В.11.01	Компьютерная графика	ПК-5; ПК-6
Б1.В.11.02	Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	ПК-2
Б1.В.11.03	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	История кулинарного искусства	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе	УК-3; УК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация в общественном питании	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	УК-2 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	УК-2 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	УК-2 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2	Практика	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.0	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.0.01(У)	Учебная практика, ознакомительная	ПК-1; ПК-2
Б2.0.02(У)	Учебная практика, технологическая	УК-8; ОПК-4
Б2.0.03(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ПК-7; ПК-8
Б2.0.04(П)	Производственная практика, технологическая	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б2.0.05(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б2.0.06(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	УК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативы	УК-11; ОПК-4
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	УК-11
ФТД.02	Эстетика оформления ресторанной продукции	ОПК-4

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		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
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				193	242	242	61	30	31	60	28	32	61	27	34	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	240	60	29	31	60	28	32	60	27	33	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	67%	33%	8.6%	162	207	207	56	28	28	56	28	28	53	27	26	42	27	15
Б1.О	Обязательная часть					139	138	50	25	25	42	26	16	33	14	19	13	13	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					89	69	6	3	3	14	2	12	20	13	7	29	14	15
Б2	Практика	100%	0%	0%	21	24	24	4	1	3	4		4	7		7	9		9
Б2.О	Обязательная часть					24	24	4	1	3	4		4	7		7	9		9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																		
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9
ФТД	Факультативы				1	2	2	1	1					1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					38.67%												
		в интерактивной форме					17.2%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы					67.5%													
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.1	-	54	53	-	54	54	-	52.3	54	-	54	46.8		
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)				51.8	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	36		
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)				29.7	-	30.2	31	-	29.9	29.7	-	29.7	28.2	-	29.6	28.6		
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)				27.1	-	27.5	28	-	27	27	-	27	26	-	27	26		
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)				1.8	-	2	2	-	3	3	-	3		-				
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)				6	3	3	6	3	3	6	3	3	5	3	2			
	ЗАЧЕТЫ (За)				9	5	4	12	6	6	7	5	2	6	3	3			
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				2		2				1		1	1	1				
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)							1	1					1	1				
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)										3	2	1						