

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова"

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 30.08.2017

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела

Факультет: Торгово-технологический

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 1332

12.11.2015

Виды профессиональной деятельности

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная

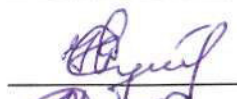
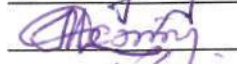
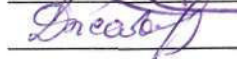
СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Кудыев Р.Х./
 / Яхтанигов М.А./
 / Тлупов Т.Х./
 / Джабоева А.С./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август					
Числа	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
I																			Э	Э	К	К																	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																			Э	Э	К	К																	Э	Э	Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																			Э	Э	К	К																	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																			Э	Э	К	К											Э	Э	Э	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	18	36	18	18	36	18	10	28	136
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	2	3	5	2	2	4	2	2 2/3	4 2/3	18 2/3
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2 2/3	2 2/3		4	4		5 1/3	5 1/3	12
Д	Выпускная квалификационная работа											3	3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											1	1	1
К	Каникулы	2	7	9	2	6 1/3	8 1/3	2	6	8	2	8	10	35 1/3
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Б1.В.ОД.1	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	22	ОПК-2	ПК-4	ПК-5								
Б1.В.ОД.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	30	ОПК-5	ПК-5	ПК-7	ПК-17	ПК-20						
Б1.В.ОД.3	Проектирование предприятий общественного питания	31	ПК-27	ПК-28	ПК-29								
Б1.В.ОД.4	Технология рационального и диетического питания	30	ОПК-2	ОПК-5	ПК-6								
Б1.В.ОД.5	Санитария и гигиена питания	30	ОПК-3	ПК-1	ПК-3	ПК-6	ПК-8						
Б1.В.ОД.6	Процессы и аппараты пищевых производств	30	ОПК-2	ПК-4									
Б1.В.ОД.7	Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения	30	ПК-1	ПК-4	ПК-6								
Б1.В.ОД.8	Управление качеством в общественном питании	30	ОПК-3	ПК-1	ПК-6								
Б1.В.ОД.9	Технология национальной и зарубежной кухни	30	ПК-4	ПК-6	ПК-25								
Б1.В.ОД.10	Физико-химические основы пищевых производств	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25								
Б1.В.ОД.11	Исследовательская работа студентов	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25								
Б1.В.ОД.12	Современные технологии производства продуктов питания	30	ОПК-2	ОПК-3	ПК-4								
Б1.В.ОД.13	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	30	ОПК-2	ПК-1	ПК-6								
Б1.В.ОД.14	Контроль качества продукции общественного питания	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25								
	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	12	ОК-7	ОК-8									
Б1.В.ДВ.1.1	Основы строительного дела на предприятиях общественного питания	31	ПК-3	ПК-27	ПК-29								
Б1.В.ДВ.1.2	Современные материалы и технологии в строительстве		ПК-3	ПК-27	ПК-29								
Б1.В.ДВ.2.1	Введение в направленность	30	ПК-4	ПК-6	ПК-7								
Б1.В.ДВ.2.2	Основы технологии продукции общественного питания	30	ПК-4	ПК-6	ПК-7								
Б1.В.ДВ.2.3	Психология личности и профессиональное самоопределение		ОК-5	ОК-7	ПК-23								
Б1.В.ДВ.3.1	Основы законодательства о защите прав потребителя	27	ОК-4	ПК-19									
Б1.В.ДВ.3.2	Основы антимонопольной политики в общественном питании	7	ОК-4	ПК-19									
Б1.В.ДВ.3.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	28	ОК-5	ОК-7	ПК-19								
Б1.В.ДВ.4.1	Пищевые и биологически активные добавки	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25								
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25								

Б1.В.ДВ.5.1	Микробиология	17	ОК-7	ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4							
Б1.В.ДВ.5.2	Биотехнологии в пищевой промышленности	17	ОК-7	ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4							
Б1.В.ДВ.6.1	Холодильная техника и технология	31	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.6.2	Научные основы применения холода	31	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.7.1	Оборудование малых предприятий	31	ОПК-2	ПК-4										
Б1.В.ДВ.7.2	Специфические процессы пищевых производств	30	ОПК-2	ПК-4										
Б1.В.ДВ.8.1	Учёт и отчётность в ресторанном бизнесе	1	ПК-14	ПК-16										
Б1.В.ДВ.8.2	Ценообразование	5	ПК-14	ПК-16										
Б1.В.ДВ.8.3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		ОК-5	ОК-7	ПК-2									
Б1.В.ДВ.9.1	Организация питания в санаторно-курортных организациях	5	ОПК-5	ПК-6	ПК-7									
Б1.В.ДВ.9.2	Технология и организация услуг питания при туристических комплексах	30	ОПК-5	ПК-6	ПК-7									
Б2	Практики		ОК-6	ОК-7	ОК-9	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
			ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19
			ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29		
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОК-7	ОПК-1	ПК-15									
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа		ОПК-1	ПК-24	ПК-25	ПК-26								
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ОК-6	ОК-9	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-17	ПК-18	ПК-20	
Б2.П.3	Преддипломная		ОПК-1	ПК-3	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-16	ПК-19
			ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-27	ПК-28	ПК-29						
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	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	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29					
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	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	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29					
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	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	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29					
ФТД	Факультативы		ОК-2	ОК-6	ПК-1	ПК-4	ПК-9							
ФТД.1	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	7	ОК-2	ОК-6	ПК-9									
ФТД.2	Эстетика оформления ресторанной продукции	30	ПК-1	ПК-4										

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого				237	243	242	61	28	33	61	28	33	60	27	33	60	29	31
Итого по ООП (без факультативов)				237	243	240	60	28	32	60	28	32	60	27	33	60	29	31
Итого по блоку Б1	61%	39%	32.1%	213	213	213	57	28	29	56	28	28	54	27	27	46	29	17
Дисциплины (модули)	61%	39%	32.1%	213	213	213	57	28	29	56	28	28	54	27	27	46	29	17
Базовая часть				102	130	129	57	28	29	38	14	24	28	12	16	6	3	3
Вариативная часть				83	111	84				18	14	4	26	15	11	40	26	14
Практики				18	21	21	3		3	4		4	6		6	8		8
Базовая часть																		
Вариативная часть				18	21	21	3		3	4		4	6		6	8		8
Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Базовая часть				6	9	6										6		6
Вариативная часть																		
Факультативы						2	1		1	1		1						
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					35.93%												
	в интерактивной форме					21.5%												
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					52.5	-	52	54	-	54	54	-	52	50.3	-	52	50.4
	ООП, факультативы (в период экз.					50.2	-	54	48	-	54	48	-	54	54	-	54	40.5
	в период гос.экзаменов						-			-			-			-		
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.) (чистое ТО)					27.1	-	27	29	-	27	27	-	27	26	-	27	26
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с пасср. практ. и НИР					27.1	-	27	29	-	27	27	-	27	26	-	27	26
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.5	-	2	2	-	4	4	-	4	2.3	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	3	4	7	3	4	6	3	3	6	3	3
	ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	11	5	6	4	3	1	6	5	1
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1	1		5	2	3	2	1	1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												2	1	1	1	1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												2	1	1	1		1
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
	РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
	ЭССЕ (Эс)																	
	РГР (РГР)																	