Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 12 от 27.12.2021

проектный

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор

Е.С.Симбирских

"27" декабря 2021 г.

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология продукции и организация общественного питания"

Кафедра: биологии растений, селекции и семеноводства, микробиологии

Квалификация: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л
Типы задач профессиональной деятельности
технологический
организационно-управленческий

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе

7 М.С. Поярков/

Заведующий учебно-методическим отделом

Декан агрономического факультета

/ А.В.Тюлькин/



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158 Владелец: Симбирских Елена Сергеевна Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

												Managa	242211222					Kime 1					Kone 7	2			Kome 5	•		1		Kone 4				Kone F		
- Счита - ть в И	-	Наименование	Экза з	Форм ачет Заче оц.			Контр. Э	з.е. кспер тное	may 4	асов в Эк з.е. т	спер П	ю Кон			Конт	Итого Л	ек Ла	Курс 1 аб Пр	Конс	СР Кон	тро Итого	Лек Лаб	Курс 2		Контро	лек	Лаб Пр		Контро	Итого Лек	Лаб	Курс 4 Пр Конс	СР Контр	ро Итого	Лек Лаб	Пр к	Сонс СР	Контро
плане Блок 1.Дисципл	лины (модули)		FICH	04,	,-				198		456 74			6258		1800 6	6 1	6 74	1		8 1512	68 34	64	1278		64	54 48	1620	90	1404 58	68	60	1157 61	864	66 46	52	657	43
Обязательная ч									142			40 616				1620 6						60 26			64 1084					720 32		32	586 30					34
+ 61.0.	.01 Философия			2			2	3	3	36 :	108 10			92								6	6		4													
+ 61.0.	.02 История (истори	ия России, всеобщая история)	1				1	3	3	36	108 10	08 12		87	9	108 8	3	4		87 9																		
+ 61.0.	.03 Иностранный яз	вык	1	1			1	6	6	36 2	216 2:	16 18		185	13	216		18		185 1	3																	\top
+ 51.0.		теория		2							108 10		_	92	4							6	6	92														
+ 61.0.				2			_					08 12		92	4						108	6	6	92	4													
+ 51.0.		тика	5				_	3			108 10 144 14	08 16 14 12		83 123	9	144 8	2	4		123 9											+			108	8	8	83	9
+ 61.0.			1				_	3			108 10	_		87	9	108				87 9																		+
+ 61.0.	.09 Информатика и	информационные технологии	1				1	3	3	36	108 10	08 8		91	9	108	1	4		91 9	,																	
+ B1.O.				1			1	3			108 10			92	4	108	5 6	5																				+-
+ 61.0.				1			_	3				08 8		96	4		5 2	2																				_
+ 61.0.	.12 Безопасность ж	изнедеятельности		1			1	4	4	36	144 14	14 12		128	4	144 (5	6		128 4																		
☐ + 6 1.0.	.13 Технология про	дукции общественного питания	23	3			2	12	12	36	432 43	32 58		352	22						216	6 8	8	185	9 216	12	12 12	167	13									
T + 61.0.		оизводства и обслуживания на	3		3			5	5	36 :	180 18	30 18		153	9										180	6	6 6	153	9									
+ 61.0.	предприятиях о	бщественного питания продовольственных товаров		4					3			08 24		80	4		_													108 8	8	8	80 4				-	+
+ 61.0.	16 Теплотехника и	теплоснабжение предприятий	2					5	5			30 16		155	9						180	6 6	4	155	9						Ť							+
+	пищевых произ	водств	2				-										-									-					-						_	-
— + Б1.O.	.17 Процессы и апп	араты пищевых производств	2			2		6	6	36 2	216 2:	16 30		177	9						216	12 12	6	177	9													
T + 61.0.	.18 Оборудование г	предприятий общественного	4				4	5	5	36	180 18	30 24		147	9															180 8	8	8	147 9					
T + 61.0.	-	вентиляционное оборудование	4				4	5	5	36 :	180 18	30 24		147	9															180 8	8	8	147 9					1
+ 51.0.				1								2 6		62	4	72 7	2	4	-+	62 4						1		+		1 1	+						+-	+-
+ 61.0.				2				_				2 8	_	60	4						72	4	4	60	4													_
+ 61.0.		и деловое общение		1			_				72 7	_	_	58	4	72 4	1	6		58 4	_																	
+ 51.0.			_	2		-		_				2 12	_	56	4	108 4				00 4	72	6	6	56	4													
+ 61.0.				1		-						08 8 08 8	_	96 96	4	108	_	4		96 4 96 4	_																	+
+ 61.0.	26 Безопасность пр	оодовольственного сырья и		5				3	3			08 20		84	4					-														108	10 10		84	4
+ 51.0.	продуктов пита			5							108 10			74	4		-									-					-			108		10		4
+ 51.0.			2	,								14 14	_	121	9						144	8	6	121	9									100	10 10	10	- 17	-
T + 51.0.	эо Экономика пред	приятий общественного		3				3			108 10			92	4										108	6	6	92	4									
+ 51.0.	питания	овой грамотности		5				3				08 16		88	4		-									1	-	-	-		-			108	8	8	88	4
+ 61.0.	-	и основы конструирования, САПР		3		3						30 12		164	4										180	4	4 4	164	4									
		***															-														-						_	-
+ 61.0.	.32 Метрология, ста	вндартизация и сертификация	3				3	4	4	36	144 14	14 10		125	9										144	6	2 2	125	9									
T + 61.0.	.33 Монтаж, эксплу- технологическо	атация, ремонт го оборудования	5	5			5	7	7	36	252 2	52 52		187	13																			252	20 16	16	187	13
T + 51.0.		персонального компьютера в		4			4	4	4	36 :	144 14	14 16		124	4															144	8	8	124 4					
+ 61.0.	расчетах технол	погических процессов		4			4	3	3		108 10	08 16		88	4		-													108 8	8		88 4				-	+-
+ 51.0.	₂₆ Начертательн	ая геометрия , инженерная		13			13	7	7		252 2			230	8	108 4		6		94 4					144		4	136	4									\top
+ 51.0.	и конпвютерн			1					-		108 10	_		94	4	108	-	6		94 4							-	150	-		-						-	+
+ 61.0.		омпьютерная графика		3				-	-			14 4		136		100		-		J					144		4	136	4		1						_	+
T + 61.0.	ДВ.01 Элективные д	исциплины (модули) по		1223 3						3	328 32	28 12		292	24	108		4		96 8	108		4	96	8 112		2 2	100	8									
F10	ДВ.01.01 Спортивные и п	ультуре и спорту		2233							328 32	28 12		292	24	108		4		96 8	108		4	96	8 112		2 2	100	8									_
T # B1.0.	дв.от.от спортивные и п	одвижные игры		_							320 34	20 12		292	24	100		4		90 0	100		4	90	8 112		2 2	100	٥									
- 61.0.	.ДВ.01.02 Общая физичес	кая подготовка	11	2233						3	328 32	28 12		292	24	108		4		96 8	108		4	96	8 112		2 2	100	8									
· 61.0.	.ДВ.01.03 Физическая под ограниченными	готовка для лиц с возможностями здоровья	11	12233						3	328 32	28 12		292	24	108		4		96 8	108		4	96	8 112		2 2	100	8									
Часть, формиру	уемая участниками об	разовательных отношений	á					56	56	2	016 20	16 222		1702	92	180 (5 4	1 6		155 9	180	8 8	8	152	4 792	30	24 16	683	39	684 26	28	28	571 31	180	10 10	10	141	9
- + 61.B.	01 Технология муч	ных и кондитерских изделий	3				3	5	5	36	180 18	30 16		155	9										180	6	6 4	155	9									
+ 61.B.	02 Основы строите	льства и инженерное	4				4	5	5	36	180 18	30 18		153	9		\top													180 6	6	6	153 9					
+	ооорудование з	даний анное оборудование	-		+	+			-				1				+		-+	-	+		1			1 .								+		++	+	+
+ 61.B.		анное ооорудование щественного питания	4	33	4			9	9	36	324 32	24 38		269	17										144	6	6 2	122	8	180 8	8	8	147 9					
+ 61.B.	04 Технология про	дуктов общественного питания	3			3		5	5	36	180 18	30 14		157	9										180	6	6 2	157	9									
+ 61.B.		е предприятий общественного	4		4			5	5	36 :	180 18	30 24		147	9															180 8	8	8	147 9					
+++	т	дуктов функционального	+						_								+	+								+-			+-	 	Ė						-	+-
- + 61.B.	питания		3		1		3	4	4	36	144 14	14 14		121	9		\perp								144	6	6 2	121	9	$\perp \perp$							_	\perp
+ 61.B.	07 Технология про профилактическ	дуктов лечебного и кого питания	5				5	5	5	36	180 18	30 30	\perp	141	9						Ш							<u></u>	L	<u> </u>	L		<u> </u>	180	10 10	10	141	9
- + 61.B.	08 Технология блю кухни	од национальной и мировой		2			2	5	5	36	180 18	30 24		152	4						180	8 8	8	152	4													
		еханизация производственных		-	+												+				+					1					1			+			+	+-1
+ 61.B.	процессов в оби	еханизация производственных цественном питании		3			3	4	4	36	144 14	14 12		128	4										144	6	6	128	4									
+ 61.B.	ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		4			4	4	4	1	144 14	14 16		124	4															144 4	6	6	124 4					
+ 61.B.	ДВ.01.01 Барное дело			4			4	4	4	36	144 14	14 16		124	4		+				+					1				144 4	6	6	124 4	+			+	+
- 61.B.,	ДВ.01.02 Безалкогольные	и алкогольные напитки		4			4	4	4	36	144 14	14 16		124	4															144 4	6	6	124 4					

-	-		-		Форма к	онтроля			3.e.			Итого	кад.часо	В				Курс 1					Курс 2					Курс 3					Kypc 4	1					Курс 5		
. 1	чита ть в лане	Индекс	Наименование	Экза мен Заче	зачет с оц.	кп	КР Кон	тр. Эксп	ер Факт	Часов в з.е.	Экспер	По Конт плану раб.	Конс	СР	Конт роль	Итого Л	ек Лаб	Пр	СОНС СР	Контро ль	Итого Л	ек Лаб	Пр	Конс	СР Конт	ро Итого	Пек Лаб	Пр	Конс	CP F	Контро ль Итого	Лек Л	Іаб Пр	Конс	СР	онтро ль	того Ле	я Лаб	Пр	Конс	СР Контрі
1	+ 6	1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	1			1	. 5	5		180	180 16		155	9	180	5 4	6	155	9																					
	+ 6	1.В.ДВ.02.01	Продукты питания в отечественной и зарубежной истории	1			1	. 5	5	36	180	180 16		155	9	180	5 4	6	155	9																					
	- Б	1.В.ДВ.02.02	История национальной кухни	1			1	. 5	5	36	180	180 16		155	9	180	5 4	6	155	9																					
ок 2.	Практ	гика						33	33		1188	1188 12	12	1176		108			2 106		216			2	214	216			2	214	324			4	320	3	324			2 3	
язате	ельна	я часть						24	24		864	864 8	8	856		108			2 106		216			2	214	216			2	214						3	324			2 3	322
ΠŢ	+ 6.	2.0.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)		1			3	3	36	108	108 2	2	106		108			2 106																						
	+ 6	2.0.02(У)	Учебная практика (технологическая)		2			6	6	36	216	216 2	2	214							216			2	214																
	+ 63	2.O.03(Y)	Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)		3			6	6	36	216	216 2	2	214												216			2	214											
	+ 5	2.0.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)		5			9	9	36	324	324 2	2	322																						3	324			2 3	322
сть, с	формі	ируемая уч	частниками образовательных отношени	й				9	9		324	324 4	4	320																	324			4	320						
	+ 63	2.B.01(Π)	Производственная практика (технологическая практика)		4			3	3	36	108	108 2	2	106																	108			2	106						
	+ 63	2.B.02(Π)	Производственная практика (организационно- управленческая практика)		4			6	6	36	216	216 2	2	214																	216			2	214						
ок 3.	Госуд	арственна	ая итоговая аттестация					9	9		324	324 10	10	313.5	0.5																					3	324			10 31	13.5 0.5
	+ 6	3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5				9	9	36	324	324 10	10	313.5	0.5																					3	324			10 31	13.5 0.5
Д.Фа	акульт	тативные д	дисциплины					4	4		144	144 8		128	8	144	1 2	2	128	8																					
	+ Φ	тд.01	Введение в технологию продуктов питания	1			1	. 2	2	36	72	72 4		64	4	72	2	2	64	4																					
-	+ d	тд.02	Техника пишевых производств	1			1	. 2	2	36	72	72 4		64	4	72	2 2		64	4																					