

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Тверской государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Твардовский А.В.

"__" _____ 20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра: Биотехнология, химия и стандартизация

Факультет: Институт заочного и дополнительного профессионального образования

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2023

Учебный год _____

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4 г. 11 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____

/ Майкова Э.Ю./

Начальник УМУ _____

/ Барчуков Д.А./

Директор ИДПО _____

/ Пузырев Н.М./

Зав.кафедрой _____

/ Сульман М.Г./

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия							Итого за курс							Каф.	Курсы															
			Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя																				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль								
ИТОГО (с факультативами)				36								730									1250								2016							56											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				36					7		730										21	1250							2016						56	42	5/6										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																																															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				36	36	26	4	6				730	64	36	8	20	627	39				926	26				26	853	47			1692	126	62	12	52	1480	86	47	ТО: 30 Э: 6 5/6							
1	Б1.О.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания										10	10	8		2					Эк КР	170	4				4	157	9			Эк КР	180	14	8		6	157	9	5		30	4				
2	Б1.О.19	Стандартизация и подтверждение соответствия пищевой продукции		8	8	4		4				Эк КР	136	4		4	123	9														Эк КР	144	12	4		8	123	9	4		30	4				
3	Б1.О.22	Основы российской государственности										2	2	2							За К	70	4				4	62	4			За К	72	6	2		4	62	4	2		37	4				
4	Б1.В.11	Валеология и здоровое питание		4	4	4						Эк КР	68	2		2	62	4													За К	72	6	4		2	62	4	2		30	4					
5	Б1.В.12	Экономика и управление предприятиями общественного питания										6	6	4		2					За К	102	2			2	96	4			За К	108	8	4		4	96	4	3		38	4					
6	Б1.В.14	Менеджмент в ресторанном бизнесе										4	4	4							За К	104	4			4	96	4			За К	108	8	4		4	96	4	3		32	4					
7	Б1.В.15	Метрология		4	4	2		2				Эк КР	68	2		2	62	4													За К	72	6	2		4	62	4	2		30	4					
8	Б1.В.17	Управление качеством предприятий общественного питания										6	6	4		2					За К	102	2			2	96	4			За К	108	8	4		4	96	4	3		30	4					
9	Б1.В.19	Рекламная деятельность в сфере общественного питания										4	4	2		2					За К	68	2			2	62	4			За К	72	6	2		4	62	4	2		37	4					
10	Б1.В.21	Основы безопасности пищевой продукции		10	10	6	4					Эк КР	170	2		2	159	9													Эк КР	180	12	6	6		159	9	5		30	4					
11	Б1.В.23	Современные технологии пищевых производств										8	8	6		2					Эк КР	172	4			4	159	9			Эк КР	180	12	6		6	159	9	5		30	4					
12	Б1.В.24	Технология переработки растительного сырья		6	6	6						Эк КР	174	6		6	159	9													Эк КР	180	12	6	6		159	9	5		30	4					
13	Б1.В.25	Экономика		4	4	4						Эк КР	68	2		2	62	4													Эк КР	72	6	4		2	62	4	2		38	4					
14	Б1.В.ДВ.02.01	Кухни народов мира										6	6	6							Эк КР	138	4			4	125	9			Эк КР	144	10	6		4	125	9	4		30	4					
15	Б1.В.ДВ.02.02	Национальные кухни народов России										6	6	6							Эк КР	138	4			4	125	9			Эк КР	144	10	6		4	125	9	4		30	4					
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ												Эк(3) За(3) КР(2) К(4)												Эк(3) За(5) КР К(7)																	Эк(6) За(8) КР(3) К(11)						
ПРАКТИКИ			(План)																			324	60				60	264				324	60				60	264		9	6						
	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая																			ЗаО	324	60				60	264			ЗаО	324	60				60	264		9	6	30	34				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																												
КАНИКУЛЫ																																											7				

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04 WSE_23_00.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				194	242	47	55	50	56	34
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	45	55	50	56	34
Б1	Дисциплины (модули)	57%	43%	4.7%	162	195	45	46	41	47	16
Б1.О	Обязательная часть					111	34	21	31	11	14
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					84	11	25	10	36	2
Б2	Практика	100%	0%	0%	21	36		9	9	9	9
Б2.О	Обязательная часть					36		9	9	9	9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				42.1	47.3	45	40.1	46	26
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				118.8	148	138	124	126	58
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				586	140	138	124	126	58
		Блок Б2				360		180	60	60	60
		Блок Б3									
		Блок ФТД				8	8				
		Итого по всем блокам				954	148	318	184	186	118
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	7	6	6	
		ЗАЧЕТ (За)					8	7	5	8	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	2	1	4
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					2	1	3	3	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)					12	13	9	11	4
	ОЦЕНКА (Оц)									1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				47.1%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					61.2%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					8.35%					