

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Омский государственный технический университет"

"25" 06 2021 г.



Протокол № 9 "25" 06 2021 г.

Срок обучения:
4 года

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра									
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КРП(п)	ЗЕ	Час.	Час/Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.								
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)																
														18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		8 / 12								
Б1	Блок 1 Дисциплины (модули)				210	7888	864	2818	1108	988	722	4206	776																	
Б1.О	Обязательная часть				121	4356	504	1642	746	490	406	2210	340																	
Б1.О.1	Философия		3		3	108		36	18	18		72	10				18	18							ФГ.КИФСК					
Б1.О.2	Иностранный язык		1, 2, 3*		6	216		144		144		72	30	36	10	54	54								ФГ.КНЯ					
Б1.О.3	История		1		2	72		28	18	10		44	10	18	10										ФГ.КИФСК					
Б1.О.4	Безопасность жизнедеятельности		7		2	72		28	18		10	44	10							18	10				ИНХ.КПЭБ					
Б1.О.5	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		5		2	72		18	18			54	10				18	10							ФГ.КГМУ					
Б1.О.6	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития		3		3	108		28	18	10		80	10			18	10								ФГ.КПТОП					
Б1.О.7	Практика речевой деятельности		1		2	72		28	18	10		44	10	18	10										ФГ.КИФСК					
Б1.О.8	Математика	1, 2			12	432	72	180	108	72		180	20	54	36	54	36								ФТ.КВМ					
Б1.О.9	Физика	4	2, 3		9	324	36	180	90	36	54	108	20			36	18	18	36	18	18	18	18		ФРТ.КФ					
Б1.О.10	Информатика	1			5	180	36	54	18		36	90	10	18	36										ФИ.КПМ					
Б1.О.11	Экология		2		3	108		36	18		18	72	10			18	18								ИНХ.КПЭБ					
Б1.О.12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3			4	144	36	54	18		36	54	10				18	36							ИНХ.КХХТ					
Б1.О.13	Общая, неорганическая и органическая химия	2	1		6	216	36	72	36		36	108	20	18	18	18	18								ИНХ.КХХТ					
Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	3	2		7	252	36	90	54		36	126	20			18	18	36	18						ИНХ.КХХТ					
Б1.О.15	Прикладная механика		3*		3	108		54	36	18		54	10			36	18								ФТ.КМ					



Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра				
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КР(п)	ЗЕ	Час.	Час/Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.			
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)											
														18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		8 / 12			
Б1.О.16	Электротехника		4*		4	144		36	18		18	108	10				18	18						ИЭ.КТОЭ	
Б1.О.17	Общая химическая и биотехнология	4			6	216	36	54	36	18		126	10				36	18						ИНХ.КХХТ	
Б1.О.18	Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания	2	1		7	252	36	108	36	36	36	108	20	18	18	18	18	18							ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.19	Технология продукции общественного питания	6	5		10	360	36	108	54	18	36	216	30					18	18	36	36				ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5			6	216	36	108	36	36	36	72	10					36	36	36					ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.21	Инновационные технологии производства продукции с пролонгированной хранимоспособностью		7		3	108		54	18	18	18	54	10								18	18	18		ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.22	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	6			6	216	36	54	18	18	18	126	10					18	18	18					ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.23	Опережающие технологии обслуживания и стандарты сервиса предприятий индустрии питания	6			5	180	36	36	18	18		108	10					18	18						ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.24	Биохимия	5			3	108	36	36	18		18	36	10					18	18						ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.25	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту (А)				2	72		18				54													
Б1.О.25.1	Физическая культура и спорт		1		2	72		18	8	10		54	10	8	10		54	10							ФГ.КФВС
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				89	3532	360	1176	362	498	316	1996	436												
Б1.В.1	Товароведение продовольственных товаров		6*		4	144		54	18	18	18	90	10						18	18	18				ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.2	Кухня народов Сибирского региона		8		3	108		24	8		16	84	10										8	16	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.3	Технология кулинарной продукции за рубежом	5			4	144	36	54	18	18	18	54	10					18	18	18					ИДЭС.ФХТ.КБОП

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра		
		Экз.	Зач., до(*)	КР (р), КР(п)	ЗЕ	Час.	Час/Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.	
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)									
														18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		8 / 12	
Б1.В.4	Введение в профессию и основы технологии продукции общественного питания	2	1*		6	216	36	108	36	36	36	72	20	18	18	18	18	18	18	18	18	18	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.5	Микробиология		6		3	108		54	18	18	18	54	10						18	18	18		ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.6	Процессы и аппараты пищевых производств	7			4	144	36	54	18	18	18	54	10							18	18	18	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.7	Проектная деятельность		1	2р, 3р, 4р, 5р, 6р, 7р	14	504		18			18	486	226	18									ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.8	Технология мучных и кондитерских изделий		7*		4	144		54	18	18	18	90	10							18	18	18	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.9	Пищевой рацион человека		2		2	72		18	18			54	10		18								ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.10	Основы компьютерного проектирования		4*		3	108		54	18	18	18	54	10				18	18	18				ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.11	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии питания		8*		4	144		48	16	16	16	96	10									16	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.12	Основы строительства предприятий индустрии питания	7			4	144	36	54	18	18	18	54	10							18	18	18	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.13	Холодильная техника и технология		5		3	108		54	18	18	18	54	10					18	18	18			ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.14	Бизнес планирование деятельности предприятий индустрии питания	4			3	108	36	36	18	18		36	10				18	18					ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.15	Проектирование предприятий общественного питания	8			6	216	36	48	16	16	16	132	10									16	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.16	Ресурсосберегающие технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции	8			4	144	36	48	16	16	16	60	10									16	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.17	Технология и организация диетического и лечебно-оздоровительного питания	6			4	144	36	54	18	18	18	54	10						18	18	18		ИДЭС.ФХТ.КБОП



Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра				
		Экз.	Зач., доп. (*)	КР (р), КРП(п)	ЗЕ	Час.	Час/ Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.			
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)											
														18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		8 / 12			
Б1.В.18	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HASSP	4			4	144	36	54	18	18	18	54	10					18	18	18					ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.19	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	4			4	144	36	36	18	18		72	10					18	18						ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.20	Элективные дисциплины (модули) 1 (А)				3	108		54				54													
Б1.В.20.1	Организация и управление ресторанным предприятием		7		3	108		54	18	18	18	54	10									18	18	18	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.20.2	Организация ресторанного бизнеса (А)		7		3	108		54	18	18	18	54	10									18	18	18	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.21	Элективные дисциплины (модули) 2 (А)				3	108		54				54													ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.21.1	Психология ресторанного сервиса		6		3	108		54	18	18	18	54	10							18	18	18	54	10	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.21.2	Клиентоориентированные технологии в ресторанном обслуживании (А)		6		3	108		54	18	18	18	54	10							18	18	18	54	10	ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.22	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту (А)					328		144				184													
Б1.В.22.1	Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)		2, 3, 4, 5			328		144		144		184				36	36	36	36						ФГ.КФВС
Б2	Блок 2 Практика				21	756																			
Б2.О	Обязательная часть				3	108																			
Б2.О.1	Учебная практика (технологическая практика)		3*		3	108									108										ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																								
Б2.В.1	Производственная практика (технологическая практика)		5*, 7*		9	324																			ИДЭС.ФХТ.КБОП

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час				СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра		
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КР (п)	ЗЕ	Час.	Час/ Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.	8 с.			
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)										
														18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18	8 / 12			
Б1.В.2	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)		8*		9	324															324	ИДЭС.ФХТ.КБОП		
Б3	Блок 3 Государственная итоговая аттестация				9	324						24												
Б3.О.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8			9	324						24									324	24	ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Ф	Факультативные дисциплины (модули)																							
Ф.В.1	Физиология питания		5		4	144		54	18	18	18	90	10					18	18	18				ИДЭС.ФХТ.КБОП
Ф.В.2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство		5		3	108		80	26	54		28						26	54					80_ДО
Ф.В.3	Проектное управление инновациями		7		4	144		18		18		126	10								18			80_ДО
Ф.В.4	Цикл факультативных дисциплин по военной подготовке ²																							ЦВУ
Ф.В.4.1	Военная подготовка сержантов запаса	6, 7, 8	5, 8*			819						819						159		159	159	342		ЦВУ
Ф.В.4.2	Военная подготовка солдат запаса					684						684						159		147	126	252		ЦВУ
ИТОГО (без факультативов):					240	8968	864	2818	1108	988	722	4206	800	972	1054	928	928	874	1008	720	540			
Объем обязательной части (без учета объема ГИА) в общем объеме программы: 51,67% (в зе)								Всего ауд. часов:					416	486	388	342	342	378	298	168				
								Всего часов на СРС:					556	568	540	586	532	630	422	372				
								Всего часов на КСР:					100	126	106	96	96	116	96	40				
								Аудиторных часов (ч/нед):					23,1	27	21,6	19	19	21	16,6	21				
								Всего теор.обуч. (ч/нед):					54	59	52	52	49	56	40	68				

Объем работ указан в академических часах. 1 академический час = 45 минутам астрономического времени.

Рег. номер: 003313

Аббр.	Дисциплина	Аттест.			Всего объем			Ауд., час			СРС		Объем работ в семестре, час. (лекц./пр./лаб.; СРС/КСР) ¹								Кафедра									
		Экз.	Зач., дз(*)	КР (р), КР(п)	ЗЕ	Час.	Час/ Экз.	Всего	лек.	пр.	лаб.	Всего	КСР	1 с.	2 с.	3 с.	4 с.	5 с.	6 с.	7 с.		8 с.								
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)																
														18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		8 / 12								
экзаменов:														2	4	2	5	3	4	2	2	24								
зачетов:														7	6	4	1	4	2	3	1	28								
диф. зачетов:														1		2	2		1	1	1	8								
курсовых работ (проектов):															1	1	1	1	1	1		6								
защита практик:																1		1		1	1	4								
гос. итоговая аттестация:																					1	1								

Руководитель ООП

Декан

Начальник УМУ

Примечание:

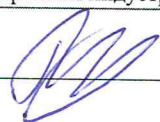
¹ - объем работ в семестре по дисциплине представлен:

Лекции	Пр.занятия	Лаб.работы
СРС (практики, ГИА)		КСР

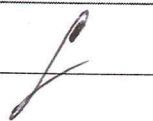
² - цикл факультативных дисциплин по военной подготовке проводится согласно учебным планам, согласованным с Министерством Обороны РФ.

Дисциплина	Компетенции
Б1 - Блок 1 Дисциплины (модули)	
Б1.О - Обязательная часть	
Б1.О.1 - Философия	УК-1, УК-5
Б1.О.2 - Иностранный язык	УК-4
Б1.О.3 - История	УК-5
Б1.О.4 - Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.5 - Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УК-2, УК-11
Б1.О.6 - Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	УК-3, УК-6, УК-9
Б1.О.7 - Практика речевой деятельности	УК-4
Б1.О.8 - Математика	ОПК-2
Б1.О.9 - Физика	ОПК-2
Б1.О.10 - Информатика	ОПК-1
Б1.О.11 - Экология	ОПК-2
Б1.О.12 - Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2
Б1.О.13 - Общая, неорганическая и органическая химия	ОПК-2
Б1.О.14 - Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.О.15 - Прикладная механика	ОПК-3
Б1.О.16 - Электротехника	ОПК-3
Б1.О.17 - Общая химическая и биотехнология	ОПК-2
Б1.О.18 - Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания	ОПК-3, ПК-3
Б1.О.19 - Технология продукции общественного питания	ОПК-4, ПК-2
Б1.О.20 - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-4, ПК-1
Б1.О.21 - Инновационные технологии производства продукции с пролонгированной хранимоспособностью	ОПК-4
Б1.О.22 - Управление качеством на предприятиях индустрии питания	ОПК-5, ПК-1
Б1.О.23 - Опережающие технологии обслуживания и стандарты сервиса предприятий индустрии питания	ОПК-4
Б1.О.24 - Биохимия	ОПК-2
Б1.О.25 - Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.О.25.1 - Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.В - Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.В.1 - Товароведение продовольственных товаров	ПК-1
Б1.В.2 - Кухня народов Сибирского региона	ПК-2
Б1.В.3 - Технология кулинарной продукции за рубежом	ПК-1
Б1.В.4 - Введение в профессию и основы технологии продукции общественного питания	ПК-1
Б1.В.5 - Микробиология	ПК-2
Б1.В.6 - Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2
Б1.В.7 - Проектная деятельность	УК-1, УК-2, УК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.В.8 - Технология мучных и кондитерских изделий	ПК-2
Б1.В.9 - Пищевой рацион человека	ПК-3
Б1.В.10 - Основы компьютерного проектирования	ПК-3
Б1.В.11 - Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии питания	ПК-1

Руководитель ООП



Декан



Начальник УМУ

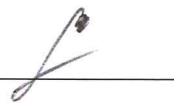


Б1.В.12 - Основы строительства предприятий индустрии питания	ПК-3
Б1.В.13 - Холодильная техника и технология	ПК-2
Б1.В.14 - Бизнес планирование деятельности предприятий индустрии питания	УК-10
Б1.В.15 - Проектирование предприятий общественного питания	ПК-2
Б1.В.16 - Ресурсосберегающие технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции	ПК-2
Б1.В.17 - Технология и организация диетического и лечебно-оздоровительного питания	ПК-3
Б1.В.18 - Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HASSP	ПК-1
Б1.В.19 - Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	ПК-2
Б1.В.20 - Элективные дисциплины (модули) 1	ПК-3
Б1.В.20.1 - Организация и управление ресторанным предприятием	ПК-3
Б1.В.20.2 - Организация ресторанного бизнеса	ПК-3
Б1.В.21 - Элективные дисциплины (модули) 2	УК-4, УК-3
Б1.В.21.1 - Психология ресторанного сервиса	УК-4, УК-3
Б1.В.21.2 - Клиентоориентированные технологии в ресторанном обслуживании	УК-4, УК-3
Б1.В.22 - Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.22.1 - Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)	УК-7
Б2 - Блок 2 Практика	
Б2.О - Обязательная часть	
Б2.О.1 - Учебная практика (технологическая практика)	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5
Б2.В - Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б2.В.1 - Производственная практика (технологическая практика)	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.В.2 - Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б3 - Блок 3 Государственная итоговая аттестация	
Б3.О -	
Б3.О.1 - Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1, УК-2, УК-4, УК-3, УК-5, УК-6, УК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ПК-1, ПК-2, ПК-3
Ф - Факультативные дисциплины (модули)	
Ф.В -	
Ф.В.1 - Физиология питания	ОПК-4
Ф.В.2 - Инновационная экономика и технологическое предпринимательство	УК-1, УК-2, УК-3
Ф.В.3 - Проектное управление инновациями	УК-1, УК-2, УК-3
Ф.В.4 - Цикл факультативных дисциплин по военной подготовке	
Ф.В.4.1 - Военная подготовка сержантов запаса	УК-2, УК-3, УК-7
Ф.В.4.2 - Военная подготовка солдат запаса	УК-2, УК-3, УК-7

Руководитель ООП



Декан



Начальник УМУ



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Омский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по ОД

"25" 06 2021 г.



Полынский А.С.

Утвержден Решением Ученого Совета

Протокол № 9 "25" 06 2021 г.

Календарный учебный график

Направление подготовки (специальность):

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (специализация/профиль):

Технология и организация ресторанного сервиса

Прием 2021 г.

Квалификация: Бакалавр

Очная форма обучения

Срок обучения: 4 года

Срок обучения: 4 года																																																									
Курс	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	осень	весна	ЗЕ в год		
1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	/	*	Э	Э	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	Э	УП	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	18	63	
2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	/	*	Э	Э	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	Э	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	18	57
3	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	/	*	Э	Э	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	18	63
4	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	/	*	Э	Э	К	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	ПГ А	ПГ А	ГЛ А	ГЛ А	ГЛ А	ГЛ А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	8	57

Всего з.е.: 240

Курс	Теоретическое обучение (*)	Экзаменационная сессия (Э)	Каникулы (К)	Учебная практика (УП)	Праздник (/)	Производственная практика (ПП)	Преддипломная практика (ПД)	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Подготовка к государственной итоговой аттестации (ПГА)	Всего
1	36	5	8	2	1					52
2	36	6	7		1	2				52
3	36	4	7		1	4				52
4	26	3	10		1		6	4	2	52
Итого:	134	18	32	2	4	6	6	4	2	208

* - Вид работ определяется в соответствии с производственным календарем, утвержденным Правительством РФ на соответствующий год.

Руководитель ООП

Декан

Начальник УМУ