

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.



Утвержден Решением Ученого Совета

Протокол № 9 "25" 06 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление подготовки (специальность):

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (специализация/профиль):

Технология и организация ресторанного сервиса

Прием 2021 г.

Заочная форма обучения

Квалификация:

Бакалавр

Срок обучения:

5 лет

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.	9 с.		10 с.		
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)												
														18	18	18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		7 / 12		
Б1	Блок 1 Дисциплины (модули)				210	7560	828	814	322	240	252	5918	786													
Б1.О	Обязательная часть				121	4356	504	462	190	124	148	3390	350													
Б1.О.1	Философия		3		3	108		4	2	2		104	10				2	2								ФГ.КИФСК
Б1.О.2	Иностранный язык		1, 2, 3*		6	216		16		16		200	30	4	6	6										ФГ.КИЯ
Б1.О.3	История		1		2	72		4	2	2		68	10	2	2											ФГ.КИФСК
Б1.О.4	Безопасность жизнедеятельности		7		2	72		4	2		2	68	10							2	2					ИНХ.КПЭБ
Б1.О.5	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		7		2	72		2	2			70	10							2						ФГ.КГМУ
Б1.О.6	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития		3		3	108		4	2	2		104	10				2	2								ФГ.КПТОП
Б1.О.7	Практика речевой деятельности		1		2	72		4	2	2		68	10	2	2											ФГ.КИФСК
Б1.О.8	Математика	1, 2			12	432	72	44	24	20		316	20	12	12	12	8									ФТ.КВМ
Б1.О.9	Физика	4	2, 3		9	324	36	48	24	8	16	240	30		8	4	4	8	4	4	8	8				ФРТ.КФ
Б1.О.10	Информатика	1			5	180	36	16	4		12	128	10	4	12											ФИ.КПМ
Б1.О.11	Экология		2		3	108		8	4		4	100	10		4	4										ИНХ.КПЭБ
Б1.О.12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3			4	144	36	12	4		8	96	10				4	8								ИНХ.КХХТ
Б1.О.13	Общая, неорганическая и органическая химия	2	1		6	216	36	24	8		16	156	20	4	12	4	4									ИНХ.КХХТ
Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	3	2		7	252	36	20	8		12	196	20		4	4	4	8								ИНХ.КХХТ
Б1.О.15	Прикладная механика		5*		3	108		16	8	8		92	10					8	8							ФТ.КМ

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), 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.	9 с.		10 с.		
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч. деят. (практики, ГИА)												
														18	18	18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		7 / 12		
Б1.О.16	Электротехника		4*		4	144		16	8		8	128	10					8 / 8 128 / 10								ИЭ.КТОЭ
Б1.О.17	Общая химическая и биотехнология	4			6	216	36	20	12	8		160	10					12 / 8 160 / 10								ИНХ.КХХТ
Б1.О.18	Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания	5	4		7	252	36	28	8	12	8	188	20					4 / 4 / 4 96 / 10	4 / 8 / 4 92 / 10							ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.19	Технология продукции общественного питания	6	5		10	360	36	64	24	12	28	260	30					8 / 8 / 8 192 / 10	16 / 4 / 20 68 / 20							ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5			6	216	36	24	8	8	8	156	10					8 / 8 / 8 156 / 10								ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.21	Инновационные технологии производства продукции с пролонгированной хранимоспособностью		7		3	108		12	4	4	4	96	10							4 / 4 / 4 96 / 10						ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.22	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	10			6	216	36	48	16	12	20	132	10										16 / 12 / 20 132 / 10			ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.23	Опережающие технологии обслуживания и стандарты сервиса предприятий индустрии питания	6			5	180	36	16	8	8		128	10						8 / 8 128 / 10							ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.24	Биохимия	5			3	108	36	6	4		2	66	10					4 / 2 66 / 10								ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.О.25	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту (А)				2	72		2				70														
Б1.О.25.1	Физическая культура и спорт		1		2	72		2	2			70	10	2 / 1 70 / 10												ФГ.КФВС
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				89	3204	324	352	132	116	104	2528	436													
Б1.В.1	Товароведение продовольственных товаров		9*		4	144		16	8	4	4	128	10										8 / 4 / 4 128 / 10			ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.2	Кухня народов Сибирского региона		5		3	108		8	4		4	100	10					4 / 4 100 / 10								ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.3	Технология кулинарной продукции за рубежом	9			4	144	36	12	4	4	4	96	10										4 / 4 / 4 96 / 10			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), 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.	9 с.		10 с.		
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)												
														18	18	18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		7 / 12		
Б1.В.4	Введение в профессию и основы технологии продукции общественного питания	3	2*		6	216	36	48	16	12	20	132	20		8	8	12	8	4	8					ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.5	Микробиология		6		3	108		28	8	8	12	80	10							8	8	12			ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.6	Процессы и аппараты пищевых производств	7			4	144	36	12	4	4	4	96	10							4	4	4			ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.7	Проектная деятельность		3	4р, 5р, 6р, 7р, 8р, 9р	14	504		4			4	500	226				4								ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.8	Технология мучных и кондитерских изделий		7*		4	144		12	4	4	4	132	10							4	4	4			ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.9	Пищевой рацион человека		9		2	72		8	8			64	10									8			ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.10	Основы компьютерного проектирования		8*		3	108		12	4	4	4	96	10								4	4	4			ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.11	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии питания		10*		4	144		12	4	4	4	132	10										4	4	ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.12	Основы строительства предприятий индустрии питания	9			4	144	36	24	8	8	8	84	10									8	8	8	ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.13	Холодильная техника и технология		7		3	108		12	4	4	4	96	10							4	4	4			ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.14	Бизнес планирование деятельности предприятий индустрии питания	4			3	108	36	12	8	4		60	10				8	4							ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.15	Проектирование предприятий общественного питания	9	8		6	216	36	44	12	16	16	136	10								8	8	10	4	ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.16	Ресурсосберегающие технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции	8			4	144	36	20	8	8	4	88	10								8	8	4		ИДЭС.ФХТ.КБОП	
Б1.В.17	Технология и организация диетического и лечебно-оздоровительного питания	8			4	144	36	20	8	8	4	88	10								8	8	4		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.	9 с.		10 с.			
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)													
														18	18	18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		7 / 12			
Б1.В.18	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HASSP	7			4	144	36	12	4	4	4	96	10								4	4	4				ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.19	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания		9*		4	144		16	8	8		128	10										8	8			ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.20	Элективные дисциплины (модули) 1 (А)				3	108		12				96															
Б1.В.20.1	Организация и управление ресторанным предприятием		7		3	108		12	4	4	4	96	10								4	4	4				ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.20.2	Организация ресторанного бизнеса (А)		7		3	108		12	4	4	4	96	10								4	4	4				ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.21	Элективные дисциплины (модули) 2 (А)				3	108		8				100															ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.21.1	Психология ресторанного сервиса		6		3	108		8	4	4		100	10							4	4						ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б1.В.21.2	Клиентоориентированные технологии в ресторанном обслуживании (А)		6		3	108		8	4	4		100	10							4	4						ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б2	Блок 2 Практика				21	756																					
Б2.О	Обязательная часть				3	108																					
Б2.О.1	Учебная практика (технологическая практика)		5*		3	108																					ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				18	648																					
Б2.В.1	Производственная практика (технологическая практика)		7*, 9*		9	324														108				216			ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б2.В.2	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)		10*		9	324																			324		ИДЭС.ФХТ.КБОП
Б3	Блок 3 Государственная итоговая аттестация				9	324							24														

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.	9 с.		10 с.	
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)											
														18	18	18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18		7 / 12	
БЗ.О.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	10			9	324						24													ИДЭС.ФХТ.КБОП
Ф	Факультативные дисциплины (модули)																								
Ф.В.1	Физиология питания		5		4	144		2	2			142	10												ИДЭС.ФХТ.КБОП
Ф.В.2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство		5		3	108		6	2	4		102													80_ДО
Ф.В.3	Проектное управление инновациями		7		4	144		2		2		142	10												80_ДО
Ф.В.4	Цикл факультативных дисциплин по военной подготовке ²																								ЦВУ
Ф.В.4.1	Военная подготовка сержантов запаса					819						819													ЦВУ
Ф.В.4.2	Военная подготовка солдат запаса					684						684													ЦВУ
ИТОГО (без факультативов):					240	8640	828	814	322	240	252	5918	810	756	756	720	648	864	540	900	540	684	324		
Объем обязательной части (без учета объема ГИА) в общем объеме программы: 51,67% (в зе)								Всего ауд. часов:					70	94	78	76	94	92	78	78	94	60			
								Всего часов на СРС:					686	662	642	572	770	448	822	462	590	264			
								Всего часов на КСР:					70	70	80	86	96	86	116	76	86	44			
								Аудиторных часов (ч/нед):					35	47	39	38	47	46	39	39	47	30			
								Всего теор.обуч. (ч/нед):					42	42	40	36	48	30	50	30	38	46			



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

Рег. номер: 003312

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), КП(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.	9 с.	10 с.		
														Неделя теоретического обучения / Прочие виды уч.деят. (практики, ГИА)											
														18	18	18	18 / 2	18	18 / 2	18	18 / 4	18	7 / 12		
								экзаменов:						2	2	3	3	3	2	2	2	3	1	23	
								зачетов:						5	4	4	1	2	2	5	1	1		25	
								диф. зачетов:							1	1	1	1		1	1	2	1	9	
								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

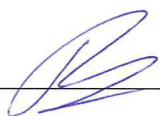

 Декан

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
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
Б2.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



"25" 06 2021 г.

Протокол № 9 " 25 " 06 20 21 г.

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация ресторанного сервиса

Срок обучения: 5 лет

Курс	Срок обучения: 5 лет																																																				осень	весна	ЗЕ в год						
	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									
1	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	/	=	Э	Э	К	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	18	46				
2	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	/	=	Э	Э	К	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Э	Э	УП	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	18	47		
3	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	/	=	Э	Э	К	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Э	Э	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	18	47	
4	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	/	=	Э	Э	К	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Э	Э	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	18	50
5	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	/	=	Э	Э	К	*	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Э	Э	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	18	7	50

Курс	Самостоятельная работа (заочное обучение) (=)	Теоретическое обучение (*)	Экзаменационная сессия (Э)	Каникулы (К)	Праздник (/)	Учебная практика (УП)	Производственная практика (ПП)	Преддипломная практика (ПД)	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Подготовка к государственной итоговой аттестации (ПГА)	Всего
1	32	4	5	10	1						52
2	32	4	4	9	1	2					52
3	32	4	4	9	1		2				52
4	32	4	4	7	1		4				52
5	21	4	4	10	1			6	4	2	52
Итого:	149	20	21	45	5	2	6	6	4	2	260

Руководитель ООП

Декан

Начальник УМУ