

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Северо-Кавказский федеральный университет"
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

План одобрен Учебно-методическим
советом университета
Протокол № 8 от 26.04. 2019 г.

19.03.04

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану)
Образовательный стандарт
№ 1332 от 12.11.2015
2019

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического управления

Заместитель Директора по учебной работе Института сервиса, туризма и
дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Декан Школы Кавказского гостеприимства

Заведующий кафедрой технологии продуктов питания и товароведения



УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета
ИСТиД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Протокол № 12 от 25.05. 2019 г.

Т.А. Шебузхова

/ Г.С. Шелкоплясова/

Мартиценко/
М.В. Мартиценко/

Семенова/
Е.А. Семенова/

Холодова/
Е.Н. Холодова/

-	-	Форма контроля	з.е.	-	Итого лек-часов	-	Курс 1			Курс 2			Курс 3								
							Сессия 2	Сессия 3													
Базовая часть																					
61.5.01	История		1	1	1	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3	3	81	3	4.5	70.5	3	ок	
61.5.02	Физиология		1	1	1	3	3	27	81	81	6	68.25	6.75	3	15	1.5	7.5	3	ок		
61.5.03	Иностранный язык		11	2	112	9	9	27	243	243	214.5	9	6	81	7.5	70.5	3	ок			
61.5.04	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		2	2	3	3	27	81	81	4.5	69.75	6.75				3	1.5		1.5		
61.5.05	Русский язык в глобальной среде		12	6	6	27	162	162	15	141	6	4	54	1.5	4.5	48	x	54	3	ок	
61.5.06	Личность в пространстве российской индивидуальности		1	2	12	5	5	27	135	135	103.5	6	2	1.5	1.5		52.5	6	6	37.5	
61.5.07	Правовая культура		2	2	3	3	27	81	81	6	72	3				3	1.5		27	1.5	
61.5.08	Нормативно-законодательные основы безопасности проектирования		3	3	3	3	27	81	81	13.5	64.5	3				1				25.5	
61.5.09	Введение в специальность		1	1	1	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3	3	81	4.5	3	70.5	3	ок	
61.5.10	Экономика		1	1	1	3	3	27	81	81	6	72	3	3	81	3	72	3	ок		
61.5.11	Физическая культура и спорт		1	2	2	2	27	54	54	6	45	3	27	1.5	1.5	24		21	3	3	
61.5.12	Математика		1	11	4	4	27	108	108	15	86.25	6.75	4	54	4.5	3	46.5	x	54	3	ок
61.5.13	Физика		1	1	1	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3	3	15	1.5		70.5	3	ок	
61.5.14	Экология		2	2	3	3	27	81	81	7.5	72	3							79.5	1.5	
61.5.15	Информатика		11	6	6	27	162	162	15	133.5	13.5	6	81	3	4.5	66.75	6.75	x	66.75	6.75	
61.5.16	Неврология и нарколог		2	2	3	3	27	81	81	4.5	69.75	6.75	1						44.25	6.75	
61.5.17	Механика		2	2	3	3	27	81	81	7.5	66.75	6.75	1						41.25	6.75	
61.5.18	Органическая химия		2	2	3	3	27	81	81	10.5	67.5	3	1						25.5		
61.5.19	Органическая химия		1	1	4	4	27	108	108	9	92.25	6.75	4	108	4.5	4.5	92.25	6.75	x		
61.5.20	Неорганическая химия		1	1	4	4	27	108	108	10.5	90.75	6.75	4	108	4.5	6	90.75	6.75	x		
61.5.21	Технологии приготовления продовольственных товаров		2	2	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3				3	15	1.5		70.5	
61.5.22	Биохимия		2	2	4	4	27	108	108	6	95.25	6.75	1				27	1.5		25.5	
61.5.23	Организация услуг в индустрии питания		4	4	3	3	27	81	81	6	72	3							42	3	
61.5.24	Технологии приготовления общественного питания		44	3	4	30	10	10	270	270	27	227.25	15.75								
61.5.25	Приготовление общественного питания		4	4	6	6	27	162	162	10.5	145.5	6									
61.5.26	Санитария, гигиена питания и микробиология		3	3	3	3	27	81	81	6	72	3									
61.5.27	Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания		5	5	4	4	27	108	108	4.5	96.75	6.75									
61.5.28	Пищевая безопасность и laborаторный контроль		2	2	3	3	27	81	81	6	72	3				3	15	1.5	70.5	1.5	
61.5.29	Оборудование предприятий общественного питания		3	3	3	3	27	81	81	7.5	66.75	6.75							27	1.5	
61.5.30	Электротехника и электроника		3	3	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3								25.5	
61.5.31	Безопасность жизнедеятельности		3	4	3	3	27	81	81	10.5	67.5	3									
Вариативная часть																					
61.8.01	Физиология питания		2	2	5	5	27	135	135	9	123	3				5	15	1.5			
61.8.02	Инженерия в кондитерской промышленности		3	3	4	4	27	108	108	7.5	93.75	6.75							133.5	3	
61.8.03	Технологические основы производств промышленности		2	2	6	6	27	162	162	10.5	144.75	6.75				6	15	1.5		25.5	
61.8.04	Ресторанный менеджмент		3	3	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3							160.5	6	
61.8.05	Технология кашеватской кухни		4	4	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3							144.75	6.75	
61.8.06	Технология загарбской кухни		4	6	6	27	162	162	10.5	148.5	3								175	6.75	
61.8.07	Технология организации питания		4	4	5	5	27	135	135	10.5	117.75	6.75									
61.8.08	Плановая научно-исследовательская работа		5	3	3	3	27	81	81	6	72	3									
61.8.09	Управление качеством продукции общественного питания		4	4	3	3	27	81	81	6	72	3									
61.8.10	Основы функционирования предприятий общественного питания		3	3	5	5	27	135	135	10.5	121.5	3									
61.8.11	Холодильное хозяйство		4	3	3	3	27	81	81	10.5	67.5	3									
61.8.12	Автоматизация сырья		2	2	3	3	27	81	81	7.5	66.75	6.75								66.75	6.75
61.8.13	Контроль качества продукции		4	4	3	3	27	81	81	10.5	63.75	6.75									
61.8.14	Специальные виды питания		3	3	3	3	27	162	162	15	137.25	9.75				1					
61.8.15	Индустриальное питание и технологии		3	4	4	4	27	108	108	10.5	90.75	6.75								27	1.5
61.8.16	Здоровье группы по физической культуре и спорту		3					265	265	15	241.5	3	37.5			51				51	
Документации по выбору 61.8.08.1			2	2	3	3	81	81	4.5	73.5	3	1				27	1.5		25.5		
Документации по выбору 61.8.08.3			1	1	4	4	27	81	81	4.5	73.5	3	1				27	1.5		25.5	
Документации по выбору 61.8.08.2			3	3	3	3	81	81	6	72	3										
Запрос о предоставлении собственности			3	3	3	27	81	81	6	72	3										
Документации по выбору 61.8.08.4			4	4	3	3	81	81	7.5	70.5	3	3	4	4.5	97.5	3	ок				
Методика анализа паспортных продуктов			4	4	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3	3	4	4.5	97.5	3	ок			
Современные методы исследования пищевых продуктов			4	4	3	3	27	81	81	7.5	70.5	3	3	4	4.5	97.5	3	ок			

