

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			
11	Органическая химия и основы биохимии	Б1.11	6	216	54	14	16		8	4	20	162				3	4	ДЗ		2	2	6 2	16 4	8 12							ХХТ		
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	38	8	12		4	2	16	142				4	4				2	2	6 2	18 5	12 180						ХХТ		
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	4	144	44	10	16		16	2	16	100				5	5					2	2	8 4	24 144						ТОПП		
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	20	4		4	2	2	10	88				3		3			2	2	2 6	4 108							БТ		
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	18	2		4	2	2	10	90						1		2	6	4									библиотека ТОПП		
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	35	8	8	4	4	2	13	109				5	5					2	2	6 4	18 144						ТОПП		
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	10	360	84	14	24	4	10	4	38	276		6			6	7					2	2	4 4	14 144	8 6	26 216			ТОПП		
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	5	180	36	6	8		4	2	20	144		9			9									2	2	4 5	12 180			ТОПП	
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	30	6	8		4	2	14	114				8	8								2	2	4 4	12 144			ПТМ		
20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.20	5	180	40	10		12	12	2	16	140				9	9								2	2	6 5	20 180			ТОПП		
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	30	6		8	4	2	14	114				7	7							2	2	4 4	12 144				ТОПП		
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	38	6		8	4	2	22	178	10				10										2	2	4 6	12 216			ТОПП

23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	24	4		8	4	2	10	84				1		1			4 3	12 108	8								ИиП Ряз	
23.1	Культура научной и деловой речи	Б1.23.1																														Ряз
23.2	Культура и личность	Б1.23.2																														ИиП

24	Психология и технологии социального взаимодействия	Б1.24	3	108	26	4		8	4	2	12	82				3		3			4	4	8 3	8 108							ПиП СРСА	
24.1	Организационная психология	Б1.24.1																														ПиП
24.2	Социальные технологии	Б1.24.2																														СРСА

Вариативная часть

25	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В1.25	4	144	35	8	12		12	2	13	109				6	6							2	2	6 4	18 144				ХХТ	
26	Графическое моделирование	Б1.В1.26	3	108	20	2		6	4	2	10	88				1		Д1			2 3	8 108	6									ИГ

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	
27	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.В1.27	4	144	26	4		6	4	2	14	118				3	3			2	2	2	8	6							ТОПП
28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.28	5	180	33	6		8	6	2	17	147				4	4				2	2	4	12	8						ТОПП
29	Основы здорового питания	Б1.В1.29	4	144	28	6		8	6	2	12	116				6		Д6					2	2	4	12	8				ТОПП
30	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.30	5	180	35	8	8		6	2	17	145				5	5					2	2	6	14	8					ТОПП
31	Кулинарный дизайн	Б1.В1.31	4	144	30	2	12		4	2	14	114				6	6						2	2	12	12					ТОПП
32	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1.В1.32	4	144	31	6		10	6	2	13	113				6	6						2	2	4	14	10				ТОПП
33	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.33	4	144	27	6	6		4	2	13	117				7		Д7					2	2	4	10	6				ТОПП
34	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.34	4	144	26	6	8		4	2	10	118				8	8						2	2	4	12	8				ТОПП
35	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.35	4	144	30	6	8		4	2	14	114				7	7						2	2	4	12	8				ПТМ
36	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.36	3	108	25	2	12		8	2	9	83				9		9							2	2	12	12			ТОПП
37	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.37	4	144	30	6		8	6	2	14	114				9	9							2	2	4	12	8			ТОПП
38	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.38	3	108	26	6		8	6	2	10	82				8	8							2	2	4	12	8			ТОПП

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

39.1	Кухня народов мира	Б1.В2.39.1	4	144	28	6	8		4	2	12	116				8		Д8						2	2	4	12	8			ТОПП
39.2	Национальные кухни народов России	Б1.В2.39.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

40.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.40.1	4	144	25	4		6	4	2	13	119				4		Д4				2	2	2	8	6					ТОПП
40.2	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1.В2.40.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

41.1	Социальное питание	Б1.В2.41.1	3	108	22	4		6	4	2	10	86				9		9						2	2	2	8	6			ТОПП
41.2	Ресторанный бизнес	Б1.В2.41.2																									3	108			ТОПП

По выбору 1 из 2

42.1	Менеджмент предприятий питания	Б1.В2.42.1	3	108	20	2		6	8	2	10	88				8		8						2	2	6	6			ТОПП
------	--------------------------------	------------	---	-----	----	---	--	---	---	---	----	----	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---	---	---	---	--	--	------

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
42.2	Бухгалтерский учет	Б1.В2.42.2																												АУФ

По выбору 1 из 2

43.1	Основы научной работы	Б1.В2.43.1	4	144	28	6	8		6	2	12	116			6		Д6													ТОП
43.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.43.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

44.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.44.1	3	108	25	6		8	10	2	9	83					8													ТОП
44.2	Корпоративная этика	Б1.В2.44.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

45.1	Холодильная технология	Б1.В2.45.1	2	72	23	4	8		4	2	9	49			5		Д5													ТТФ
45.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.45.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

46.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.46.1	3	108	23	4		8	6	2	9	85			9		9													ТОП
46.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.46.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

47	Физическая культура и спорт	Б1.47	2	400	20			20	20			380								1 2 3 4 5 6 7 8	4 4 1 72	4 4 1 72	2 2 72	2 2 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12		ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	----	--	--	----	----	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----------------------	-------------	-------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

47.1	Физическая культура	Б1.47.1	2	72	4			4	4											2 2 1 36	2 2 1 36									ФВ
------	---------------------	---------	---	----	---	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

47.2	Прикладная физическая культура (аэробика) Прикладная физическая культура (атлетизм) Прикладная физическая культура (гимнастика) Прикладная физическая культура (единоборства) Прикладная физическая культура (легкая атлетика) Прикладная физическая культура (плавание) Прикладная физическая культура (спортивные игры)	Б1.В1.47.2		328	16			16	16											2 2 36	2 2 36	2 2 72	2 2 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12		ФВ
------	---	------------	--	-----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики Вариативная часть. Учебная практика

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		
48	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.В1.48	2	72	2					2		70						4														ТОПП
49	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Б2.В1.49	6	216	2					2		214						Д5					2	72								ТОПП

Вариативная часть. Производственная практика

50	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.50	6	216	2					2		214						Д7							6	216					ТОПП	
51	Производственная практика: технологическая практика	Б2.В1.51	4	144	2					2		142						Д8									4	144				ТОПП
52	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.52	9	324	2					2		322						Д10											9	324		ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

53	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.53	3	108								108						Г											3	108		ТОПП	
54	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.54	6	216								216																		6	216		ТОПП

Факультативные дисциплины

55	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.55	3	108	22	4		6	6	2	10	86				4		4				2	2									Филологи и	
56	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.56	3	108	20	4		4	6	2	10	88				5		5															ТОПП
57	Проектная деятельность	Ф.В1.57	6	216	24	6		6		6	6	192						5	6	7													ТОПП

Лекции	Лаб. раб.	Сумма час.	Практики	З.Е.	Часов всего
--------	-----------	------------	----------	------	-------------

Обозначения курсовых проектов:

п - по дисциплине в п-ом семестре
Кп - комплексный (междисциплинарный) в п-ом семестре
Мп - межфакультетский в п-ом семестре

*- указан суммарный планируемый объем консультаций по всем видам учебной работы в расчете на одну учебную группу. Фактический объем консультаций определяется на основе действующих в университете норм учебной нагрузки в расчете на одного обучающегося.

Примечание: ЗФ-713, ЗФ-813, ЗФ-913

Обозначения зачетов и экзаменов:

п - зачет или экзамен в п-ом семестре
Дп - дифференцированный зачет в п-ом семестре
Г - государственный экзамен



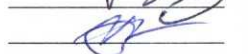
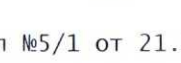
Часов всего: 8968 Часов аудиторных 788 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,6

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	24	24	24	24	24	24	24	25	23	24		
Аудиторных часов в семестр (для 30)		94	98	96	92	100	94	76	80	76	12		
Экзаменов	29	2	4	2	4	3	4	3	3	3	1		
Зачетов	30	5	2	5	3	3	2	2	4	3	1		
Курсовых проектов	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
Курсовых работ	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0		
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Контрольных работ	46	5	5	6	6	6	5	3	5	5	0		

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1. Дисциплины (модули)	204
Базовая часть	123
Вариативная часть	81
в том числе по выбору	26
Блок 2. Практики	27
Вариативная часть	27
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Базовая часть	9
Объем программы	240

Ответственный за образовательную программу
 Декан факультета бизнеса
 Директор института дистанционного обучения
 Заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств


 _____ Рожественская Л. Н.

 _____ Хайруллина М. В.

 _____ Рояк М. Э.

 _____ Рожественская Л. Н.



Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №5/1 от 21.06.2019