

**Краснодарский кооперативный институт (филиал)  
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
"Российский университет кооперации"**

План утвержден Ученым советом университета

Протокол № 9 от «18» апреля 2024

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор  Набиева А.Р.  
"18" апреля 2024 г.  


19.03.04

### 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

### Направленность (профиль) "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очно-заочная
Срок получения образования: 4 года 6 месяцев

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	Руководитель предприятия питания	№ 281н от 07.05.2015
33.011	Повар	№ 113н от 09.03.2022
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	№ 329н от 15.06.2020

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

#### СОГЛАСОВАНО

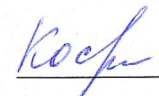
Проректор по учебной работе

 / Леошко В.П.

Проректор по учебной работе института  
(филиала)

 / Дучишина Л.Б.

Заведующий кафедрой техники и технологий  
общественного питания

 / Косенко О.В.

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов						
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Консуль т	СР	Каттэк
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>							204	204		7672	7672	1289	30	5375	37	1008	130
<b>Обязательная часть</b>							110	110		4288	4288	730	17	3018	21	540	
+	Б1.О.01	Философия		2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5	
+	Б1.О.02	История России	1					4	4	36	144	144	59	0.5	49	0.5	36
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				10	10	36	360	360	42	2	282	2	36
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				3	3	36	108	108	24	1	84	1	
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	5	0.5	67	0.5	
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	25	0.5	83	0.5	36
+	Б1.О.07	Математика	1					3	3	36	108	108	31	0.5	41	0.5	36
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	2					5	5	36	180	180	27	0.5	117	0.5	36
+	Б1.О.09	Экономика	2					4	4	36	144	144	17	0.5	91	0.5	36
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	36	144	144	25	0.5	83	0.5	36
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		3				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5	
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	3					4	4	36	144	144	21	0.5	87	0.5	36
+	Б1.О.13	Правоведение			3			4	4	36	144	144	21	0.5	123	0.5	
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	36	144	144	21	0.5	87	0.5	36
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			3			3	3	36	108	108	23	0.5	85	0.5	
+	Б1.О.16	Общая химия		1				5	5	36	180	180	33	0.5	147	0.5	
+	Б1.О.17	Органическая химия	2					4	4	36	144	144	25	0.5	83	0.5	36
+	Б1.О.18	Физика	2					6	6	36	216	216	31	0.5	149	0.5	36
+	Б1.О.19	Коллоидная химия	3					2	2	36	72	72	17	0.5	19	0.5	36
+	Б1.О.20	Методы контроля качества сырья и готовой продукции			4			3	3	36	108	108	29	0.5	79	0.5	
+	Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	5					5	5	36	180	180	25	0.5	119	0.5	36
+	Б1.О.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	7			8	7	7	36	252	252	60	1	156	3	36
+	Б1.О.23	Технология продукции общественного питания	6	5			6	8	8	36	288	288	62	1	190	3	36
+	Б1.О.24	Информационные технологии в сфере общественного питания			4			4	4	36	144	144	19	0.5	125	0.5	
+	Б1.О.25	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	19	0.5	53	0.5	
+	Б1.О.26	Цифровая экономика		4				2	2	36	72	72	15	0.5	57	0.5	
+	Б1.О.27	История религий России		3				2	2	36	72	72	15	0.5	57	0.5	
+	Б1.О.ДЭ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		<b>2</b>							<b>328</b>	<b>328</b>	<b>9</b>	<b>0.5</b>	<b>319</b>	<b>0.5</b>	
+	Б1.О.ДЭ.01.01	Волейбол		2							328	328	9	0.5	319	0.5	
-	Б1.О.ДЭ.01.02	Баскетбол		2							328	328	9	0.5	319	0.5	
-	Б1.О.ДЭ.01.03	Адаптивная физическая культура		2							328	328	9	0.5	319	0.5	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							94	94		3384	3384	559	13	2357	16	468	130
+	Б1.В.01	Микробиология		3				3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5	4
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		4				3	3	36	108	108	19	0.5	89	0.5	4
+	Б1.В.03	Инженерная графика		7				3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5	4
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	4					5	5	36	180	180	21	0.5	123	0.5	36
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			4			3	3	36	108	108	23	0.5	85	0.5	6
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	5					4	4	36	144	144	17	0.5	91	0.5	36

План Учебный план бакалавриата '19.03.04\_Технология продукции (ОПиОИП) очно-заочная 2024.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в ин,

Курс 1																	Курс 2																		
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль
25	900	84	16	96	4.5	587	4.5	108	28	1336	54	48	48	4	998	4	180	29	1044	64	8	94	5	760	5	108	26	936	54	32	66	4	704	4	72
25	900	84	16	96	4.5	587	4.5	108	28	1336	54	48	48	4	998	4	180	24	864	50	8	76	4	614	4	108	13	468	26	26	22	2	354	2	36
									3	108	6		8	0.5	93	0.5																			
4	144	32		26	0.5	49	0.5	36																											
2	72			8	0.5	63	0.5		2	72			8	0.5	63	0.5		2	72			8	0.5	63	0.5		4	144			14	0.5	93	0.5	36
3	108	10		12	1	84	1																												
2	72	4			0.5	67	0.5																												
4	144	8		16	0.5	83	0.5	36																											
3	108	14		16	0.5	41	0.5	36																											
									5	180	10	16		0.5	117	0.5	36																		
									4	144	6		10	0.5	91	0.5	36																		
									4	144	8		16	0.5	83	0.5	36																		
																		3	108	6		8	0.5	93	0.5										
																		4	144	8		12	0.5	87	0.5	36									
																		4	144	8		12	0.5	123	0.5										
																		4	144	8		12	0.5	87	0.5	36									
																		3	108	8		14	0.5	85	0.5										
5	180	8	16	8	0.5	147	0.5																												
									4	144	8	16		0.5	83	0.5	36																		
									6	216	8	16	6	0.5	149	0.5	36																		
																		2	72	6	8	2	0.5	19	0.5	36									
																											3	108	12	16		0.5	79	0.5	
																											4	144	8	10		0.5	125	0.5	
2	72	8		10	0.5	53	0.5																												
																											2	72	6		8	0.5	57	0.5	





-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Консульт	СР	Каттэк	Конт роль	Пр. подгот
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	5					4	4	36	144	144	17	0.5	91	0.5	36	4	
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	5					4	4	36	144	144	25	0.5	83	0.5	36	4	
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	5					4	4	36	144	144	17	0.5	91	0.5	36	4	
+	Б1.В.10	Управление персоналом	6					5	5	36	180	180	29	0.5	115	0.5	36	4	
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			6			4	4	36	144	144	25	0.5	119	0.5		4	
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	7					5	5	36	180	180	25	0.5	119	0.5	36	6	
+	Б1.В.13	Барное дело		7				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4	
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			7			3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5		6	
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	7					3	3	36	108	108	25	0.5	47	0.5	36	6	
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	36	144	144	17	0.5	91	0.5	36	6	
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	9	8		9		7	7	36	252	252	51	1	165	4	36	12	
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					4	4	36	144	144	33	0.5	75	0.5	36	4	
+	Б1.В.19	Экология			4			2	2	36	72	72	19	0.5	53	0.5		6	
+	Б1.В.20	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов			3			2	2	36	72	72	17	0.5	55	0.5		4	
+	Б1.В.ДЭ.01	<b>Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01</b>		<b>5</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>17</b>	<b>0.5</b>	<b>91</b>	<b>0.5</b>		<b>4</b>	
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Физиология питания		5				3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5		4	
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Основы здорового питания		5				3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5		4	
+	Б1.В.ДЭ.02	<b>Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02</b>	<b>8</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>17</b>	<b>0.5</b>	<b>91</b>	<b>0.5</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Маркетинг	8					4	4	36	144	144	17	0.5	91	0.5	36	4	
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	8					4	4	36	144	144	17	0.5	91	0.5	36	4	
+	Б1.В.ДЭ.03	<b>Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.03</b>	<b>6</b>					<b>5</b>	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>29</b>	<b>0.5</b>	<b>115</b>	<b>0.5</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	
+	Б1.В.ДЭ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	6					5	5	36	180	180	29	0.5	115	0.5	36	4	
-	Б1.В.ДЭ.03.02	Экономика и управление производством	6					5	5	36	180	180	29	0.5	115	0.5	36	4	
+	Б1.В.ДЭ.04	<b>Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.04</b>			<b>8</b>			<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>25</b>	<b>0.5</b>	<b>83</b>	<b>0.5</b>		<b>8</b>	
+	Б1.В.ДЭ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			8			3	3	36	108	108	25	0.5	83	0.5		8	
-	Б1.В.ДЭ.04.02	Кухни народов мира и Российской Федерации			8			3	3	36	108	108	25	0.5	83	0.5		8	
+	Б1.В.ДЭ.05	<b>Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.05</b>			<b>8</b>			<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>25</b>	<b>0.5</b>	<b>119</b>	<b>0.5</b>		<b>8</b>	
+	Б1.В.ДЭ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	36	144	144	25	0.5	119	0.5		8	
-	Б1.В.ДЭ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	36	144	144	25	0.5	119	0.5		8	
<b>Блок 2.Практика</b>									<b>27</b>	<b>27</b>		<b>972</b>	<b>972</b>	<b>15</b>		<b>957</b>	<b>3</b>		<b>972</b>
<b>Обязательная часть</b>									<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>12</b>		<b>312</b>			<b>324</b>
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4			3	3	36	108	108	4		104			108	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	36	216	216	8		208			216	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									<b>18</b>	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>3</b>		<b>645</b>	<b>3</b>		<b>648</b>
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			8			6	6	36	216	216	1		215	1		216	



Курс 3																Курс 4																					
Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8													
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль		
4	144	8		8	0.5	91	0.5	36																													
4	144	8		16	0.5	83	0.5	36																													
4	144	8	8		0.5	91	0.5	36																													
									5	180	14		14	0.5	115	0.5	36																				
									4	144	8		16	0.5	119	0.5																					
																		5	180	8		16	0.5	119	0.5	36											
																		3	108	6	8		0.5	93	0.5												
																		3	108	8	8		0.5	91	0.5												
																		3	108	8	16		0.5	47	0.5	36											
																		4	144	8	8		0.5	91	0.5	36											
																											3	108	8		12	0.5	87	0.5			
																										4	144	16		16	0.5	75	0.5	36			
3	108	8		8	0.5	91	0.5																														
3	108	8		8	0.5	91	0.5																														
3	108	8		8	0.5	91	0.5																														
																										4	144	8		8	0.5	91	0.5	36			
																										4	144	8		8	0.5	91	0.5	36			
																										4	144	8		8	0.5	91	0.5	36			
									5	180	14		14	0.5	115	0.5	36																				
									5	180	14		14	0.5	115	0.5	36																				
									5	180	14		14	0.5	115	0.5	36																				
																										3	108	8	16		0.5	83	0.5				
																										3	108	8	16		0.5	83	0.5				
																										3	108	8	16		0.5	83	0.5				
																										4	144	8		16	0.5	119	0.5				
																										4	144	8		16	0.5	119	0.5				
																										4	144	8		16	0.5	119	0.5				
									6	216			8		208											6	216				215	1					
									6	216			8		208																						
									6	216			8		208																						
																										6	216				215	1					
																										6	216				215	1					
																										6	216				215	1					





				Формы пром. атт.					з.е.				Итого акад.часов						
Считать в плане	Индекс	Наименование		Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Консульт	СР	Каттэк	Конт роль	Пр. подгот
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика				9			6	6	36	216	216	1		215	1		216
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				9			6	6	36	216	216	1		215	1		216
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>									9	9		324	324	16.4		307.6	16.4		
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	36	324	324	16.4		307.6	16.4		
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>									11	11		396	396	77	2.5	319	2.5		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									11	11		396	396	77	2.5	319	2.5		
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации			2				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5		
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными некоммерческими организациями			7				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5		
+	ФТД.В.03	Русский язык и культура речи			1				3	3	36	108	108	21	0.5	87	0.5		
+	ФТД.В.04	Иностранный язык для профессионального общения			4	5			4	4	36	144	144	34	1	110	1		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04\_Технология продукции (ОПиОИП) очно-заочная 2024.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в ин,

Курс 1																Курс 2																			
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль
3	108	6		14	0.5	87	0.5		2	72	4		6	0.5	61	0.5											2	72				16	0.5	55	0.5
3	108	6		14	0.5	87	0.5		2	72	4		6	0.5	61	0.5											2	72				16	0.5	55	0.5
									2	72	4		6	0.5	61	0.5																			
3	108	6		14	0.5	87	0.5																				2	72				16	0.5	55	0.5
																											2	72				16	0.5	55	0.5





		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А	
					Не менее	Факт																
	Итого (с факультативами)				195	251	58	28	30	60	29	31	54	29	25	54	26	28	25	25		
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	53	25	28	58	29	29	52	27	25	52	24	28	25	25		
B1	Дисциплины (модули)	54%	46%	20.2%	162	204	53	25	28	55	29	26	46	27	19	46	24	22	4	4		
B1.O	Обязательная часть					110	53	25	28	37	24	13	13	8	5	7	3	4				
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					94				18	5	13	33	19	14	39	21	18	4	4		
B2	Практика	33%	67%	0%	21	27				3		3	6		6	6		6	12	12		
B2.O	Обязательная часть					9				3		3	6		6							
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18										6		6	12	12		
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9													9	9		
ФТД	Факультативные дисциплины				3	11	5	3	2	2		2	2	2		2	2					
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					11	5	3	2	2		2	2	2		2	2					
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				46.3	-	45.5	48.5	-	53.8	52.2	-	49.3	40.9	-	47.1	42.5	-	17.5		
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				45.8	-	52	50.1	-	52.2	38	-	52.5	48	-	31.9	48.5	-	33.9		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				9.2	-	11.6	8.6	-	9.9	9.5	-	8.3	8.9	-	8.6	9.5	-	4.5		
		элективные дисциплины по физ.к.				0.1	-		0.5	-			-			-				-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1289	-	205	158	-	176	160	-	135	128	-	141	156	-	30		
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				9	-		9	-			-			-				-		
		Блок Б2				15	-			-		4	-		8	-		1	-	2		
		Блок Б3				16.4	-			-			-				-			-	16.4	
		Блок ФТД				77	-	21	11	-		17	-	17		-	11		-			
		Итого по всем блокам				1397.4	-	226	169	-	176	181	-	152	136	-	152	157	-	48.4		
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					8	3	5	5	3	2	8	5	3	6	3	3	1	1		
		ЗАЧЕТЫ (За)					8	5	3	6	4	2	2	2		4	3	1				
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								8	3	5	2		2	4	1	3	2	2		
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	1	1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1		1	1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				40.04%																
		в интерактивной форме				8%																
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					49.6%																
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					16.8%																	