

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"  
Краснодарский кооперативный институт (филиал) □

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9  
31.08.2015

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

Утверждаю  
Ректор  Кривошей В.А.  
"31" 08 2015 г.

**19.03.04**

Технология продукции и организация общественного питания  
профиль "Технология и организация ресторанного дела"

Кафедра: Техники и технологии общественного питания

Факультет: Управления и права

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5 лет

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 753  
21.12.2009

**Согласовано**

Проректор – руководитель Департамента  
управления проектной деятельностью



/ Фальченко М.Г. /







	Курс 4											Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции		
	ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Часов									ЗЕТ	Код		Наименование	
		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр аль		Лек	Лаб	Пр	СРС										Контр аль
83	18	10	6	6	217	13	7							-		23.2%	52				
85	10													-		23.3%	36				
86														36		50%	6			ПК-1, 3, 32	
89														36		66.7%	4			ПК-1, 3	
92														36		75%	2			ПК-23, 6, 15	
95														36			4			ПК-32, 3, 4	
98	4													36		66.7%	4			ПК-1, 3	
101														36			4			ПК-7, 10, 31, 23	
104														36			4			ПК-7, 10, 30	
107														36			2			ПК-6, 7, 10	
110														36			4			ПК-6, 7, 10	
113	6													36			2			ПК-6, 7, 10	
116																					
118	8	10	6	6	217	13	7							-		23.1%	16				
120	4	4	6		89	9	3							-			12				
121														36			2			ПК-6, 7, 15	
124	4													36			4			ПК-10, 15	
127		4	6		89	9	3							36			6			ПК-4, 8	
130																					
132	4	6		6	128	4	4							-		50%	4				
134																					
135	4													36		50%	2			ПК-1, 3, 32	
138	4													36		50%	2			ПК-32	
139																					
141																					
142		6		6	128	4	4							36		50%	2			ОК-6; ПК-4	
145		6		6	128	4	4							36		50%	2			ОК-9; ПК-4	
146																					
149																					
151																					
152	20	38	10	44	995	65	32	36	34	62	1066	62	35	-		43.9%	68				
154	12	26		30	486	34	16	8		22	209	13	7	-		48.3%	28				
155	6													36			8			ПК-32, 39, 10, 23, 30, 34	
158		6		8	121	9	4							36		57.1%	2			ПК-8, 25, 12, 13, 16, 17, 18, 22, 26, 38, 39, 19, 27, 29	
161		6		6	92	4	3							36		50%	2			ПК-9, 15	
164								4		16	151	9	5	36		80%	2			ПК-8, 35, 11, 24, 30, 33, 36, 21, 29	
167		4		4	60	4	2							36		50%	2			ПК-2, 5, 6, 9, 14, 15, 24	



Курс	Курс 4											Курс 5					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Код	Наименование									
		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр аль		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр аль												
170	3														36		50%	2			ПК-16, 17			
173		4		4	60	4	2								36		50%	2			ПК-7, 9, 11, 21			
176	3														36		50%	2			ПК-9, 14			
179								4		6	58	4	2		36		60%	2			ПК-8, 11, 35, 36			
182		4		4	91	9	3								36		50%	2			ПК-7, 9			
185		2		4	62	4	2								36		66.7%	2			ПК-7, 9			
188																								
190	8	12	10	14	509	31	16	28	34	40	857	49	28		-		40.7%	40						
192	8	12	10	14	509	31	16	4		6	94	4	3		-		45.7%	20						
193	4														36		50%	2			ПК-30, 34			
196	4														36		50%	4			ПК-11, 34			
199		6		8	121	9	4								36		57.1%	4			ПК-2, 5, 10, 23, 24			
202		2	4		134	4	4								36			2			ПК-7, 10, 31, 32			
205		2		6	127	9	4								36		75%	2			ПК-7, 9			
208								4		6	94	4	3		36		60%	4			ПК-2, 5, 7, 12, 27, 34			
211		2	6		127	9	4								36			2			ПК-31, 32			
214																								
216								24	34	34	763	45	25		-		37%	20						
218																								
219								8	14	6	179	9	6		36		21.4%	6			ПК-39, 32			
222								8	14	6	179	9	6		36		21.4%	6			ПК-7, 38, 39, 27, 29, 32			
223																								
225																								
226								4		14	153	9	5		36		77.8%	4			ПК-22, 23, 29			
229								4		14	153	9	5		36		77.8%	4			ПК-22, 23, 29			
230																								
232																								
233								4		14	153	9	5		36		77.8%	4			ПК-30, 31			
236								4		14	153	9	5		36		77.8%	4			ПК-30, 31			
237																								
239																								
240								4	8		123	9	4		36			2			ПК-38, 5, 7			
243								4	8		123	9	4		36			2			ПК-2, 5, 7, 29			







Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл		ОК-13	ОК-14	ОК-15	ПК-1	ПК-3	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21
			ПК-22	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-33	ПК-35	ПК-36	ПК-37	ПК-38	ПК-39
Б1.Б.1	История		ОК-1	ОК-5										
Б1.Б.2	Философия		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-9	ОК-10							
Б1.Б.3	Иностранный язык		ОК-4	ОК-15	ОК-10									
Б1.Б.4	Экономика		ОК-3	ОК-13	ПК-11	ПК-19	ПК-28	ПК-1						
Б1.Б.5	Социология		ОК-2	ОК-5	ОК-13	ОК-14								
Б1.Б.6	Менеджмент		ОК-6	ОК-11	ПК-33	ОК-3	ОК-8	ОК-9	ОК-12	ПК-13	ПК-18	ПК-26		
Б1.Б.7	Маркетинг		ОК-14	ПК-13	ОК-11	ПК-21	ПК-33	ПК-37	ПК-39					
Б1.В.ОД.1	Правоведение		ОК-2	ПК-19	ПК-29	ПК-36	ОК-12	ПК-3	ПК-25					
Б1.В.ОД.2	Теория и практика кооперации		ОК-3	ОК-13	ОК-8									
Б1.В.ДВ.1.1	История кооперации		ОК-13											
Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи		ОК-15	ОК-10	ПК-35	ОК-4								
Б1.В.ДВ.2.1	Учет на предприятиях малого бизнеса		ПК-20	ПК-22	ПК-28									
Б1.В.ДВ.2.2	Основы бухгалтерского учета		ПК-20	ПК-22	ПК-28									
Б1.В.ДВ.3.1	Маркетинг малого предприятия		ПК-13	ПК-38	ОК-7	ОК-14	ПК-39	ПК-21	ПК-27	ПК-35	ПК-37			
Б1.В.ДВ.3.2	Управление малым бизнесом		ОК-6	ОК-8	ОК-7	ПК-13	ПК-18	ПК-21	ПК-27	ПК-35	ОК-12	ПК-26	ПК-29	
Б1.В.ДВ.4.1	Организация и методика налоговых проверок		ПК-12	ПК-20										
Б1.В.ДВ.4.2	Налоговый учет и отчетность		ПК-12	ПК-20										
Б2	Математический и естественнонаучный цикл		ОК-6	ОК-9	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-15	ПК-23	ПК-30
			ПК-31	ПК-32										
Б2.Б.1	Математика		ПК-1	ПК-3	ПК-32									
Б2.Б.2	Физика		ПК-1	ПК-3										
Б2.Б.3	Экология		ПК-23	ПК-6	ПК-15									
Б2.Б.4	Информатика		ПК-32	ПК-3	ПК-4									
Б2.Б.5	Механика		ПК-1	ПК-3										
Б2.Б.6	Биохимия		ПК-7	ПК-10	ПК-31	ПК-23								
Б2.Б.7	Органическая химия		ПК-7	ПК-10	ПК-30									
Б2.Б.8	Неорганическая химия		ПК-6	ПК-7	ПК-10									
Б2.Б.9	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		ПК-6	ПК-7	ПК-10									
Б2.Б.10	Физическая и коллоидная химия		ПК-6	ПК-7	ПК-10									
Б2.В.ОД.1	Микробиология		ПК-6	ПК-7	ПК-15									
Б2.В.ОД.2	Современная физическая химия в пищевой промышленности		ПК-10	ПК-15										
Б2.В.ОД.3	Компьютерная графика		ПК-4	ПК-8										
Б2.В.ДВ.1.1	Математическая логика		ПК-1	ПК-3	ПК-32									
Б2.В.ДВ.1.2	Автоматизация обработки экономической информации		ПК-32											
Б2.В.ДВ.2.1	Электронный бизнес		ПК-4	ОК-6										
Б2.В.ДВ.2.2	Защита персональных данных		ПК-4	ОК-9										
			ПК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-29
<b>Б3</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>ПК-30</b>	<b>ПК-31</b>	<b>ПК-32</b>	<b>ПК-33</b>	<b>ПК-34</b>	<b>ПК-35</b>	<b>ПК-36</b>	<b>ПК-38</b>	<b>ПК-39</b>			
Б3.Б.1	Технология продукции общественного питания		ПК-32	ПК-39	ПК-10	ПК-23	ПК-30	ПК-34						
Б3.Б.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		ПК-8	ПК-25	ПК-12	ПК-13	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-22	ПК-26	ПК-38	ПК-39	
Б3.Б.3	Санитария и гигиена питания		ПК-9	ПК-15										
Б3.Б.4	Проектирование предприятий общественного питания		ПК-8	ПК-35	ПК-11	ПК-24	ПК-30	ПК-33	ПК-36	ПК-21	ПК-29			
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности		ПК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-9	ПК-14	ПК-15	ПК-24					
Б3.Б.6	Товароведение продовольственных товаров		ПК-16	ПК-17										
Б3.Б.7	Процессы и аппараты пищевых производств		ПК-7	ПК-9	ПК-11	ПК-21								
Б3.Б.8	Физиология питания		ПК-9	ПК-14										
Б3.Б.9	Оборудование предприятий общественного питания		ПК-8	ПК-11	ПК-35	ПК-36								
Б3.Б.10	Теплотехника		ПК-7	ПК-9										
Б3.Б.11	Электротехника и электроника		ПК-7	ПК-9										
Б3.В.ОД.1	Начертательная геометрия и инженерная графика		ПК-30	ПК-34										
Б3.В.ОД.2	Метрология, стандартизация и сертификация продукции		ПК-11	ПК-34										
Б3.В.ОД.3	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		ПК-2	ПК-5	ПК-10	ПК-23	ПК-24							
Б3.В.ОД.4	Технология специальных видов питания		ПК-7	ПК-10	ПК-31	ПК-32								
Б3.В.ОД.5	Холодильная техника и технология		ПК-7	ПК-9										
Б3.В.ОД.6	Производственный контроль на предприятиях питания		ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-12	ПК-27	ПК-34						
Б3.В.ОД.7	Технология кулинарной продукции за исключением		ПК-31	ПК-32										
Б3.В.ДВ.1.1	Технология ресторанной продукции		ПК-39	ПК-32										
Б3.В.ДВ.1.2	Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий		ПК-7	ПК-38	ПК-39	ПК-27	ПК-29	ПК-32						
Б3.В.ДВ.2.1	Фирменный стиль предприятий общественного питания		ПК-22	ПК-23	ПК-29									
Б3.В.ДВ.2.2	Дизайн интерьера		ПК-22	ПК-23	ПК-29									
Б3.В.ДВ.3.1	Напитки в культуре разных народов		ПК-30	ПК-31										
Б3.В.ДВ.3.2	Барное дело		ПК-30	ПК-31										
Б3.В.ДВ.4.1	Промышленная технология продукции общественного питания		ПК-38	ПК-5	ПК-7									
Б3.В.ДВ.4.2	контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии		ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-29								
Б3.В.ДВ.5.1	Технология производства функциональных продуктов питания		ПК-31	ПК-38										
Б3.В.ДВ.5.2	Технология индивидуального питания		ПК-31	ПК-38										
<b>Б4</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>ОК-9</b>	<b>ОК-12</b>										
			<b>ОК-4</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-10</b>	<b>ОК-11</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>
<b>Б5</b>	<b>Практики, НИР</b>		<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-28</b>	<b>ПК-32</b>	<b>ПК-33</b>	<b>ПК-34</b>	<b>ПК-35</b>



	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого				225	267	240	44	50	49	46	51
Итого по ООП (без факультативов)				225	257	240	44	50	49	46	51
Итого по циклам Б1, Б2, Б3	57%	43%	53.8%	200	230	213	42	47	46	43	35
Гуманитарный, социальный и экономический цикл	62%	38%	76.1%	45	55	55	34	9	8	4	
Базовая часть				30	40	34	29	5			
Вариативная часть				5	25	21	5	4	8	4	
Математический и естественнонаучный цикл	75%	25%	44.4%	70	80	71	8	38	18	7	
Базовая часть				45	55	53	8	35	10		
Вариативная часть				15	35	18		3	8	7	
Профессиональный цикл	40%	60%	48%	85	95	87			20	32	35
Базовая часть				25	35	35			12	16	7
Вариативная часть				50	70	52			8	16	28
Физическая культура					2	2	2				
Практики, НИР				14	14	14		3	3	3	5
Итоговая государственная аттестация				11	11	11					11
Факультативы					10						
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					37.1%					
	в интерактивной форме					27.5%					
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы					41.8	45.6	42.3	41.4	38.7	40.3
Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП					128.4	132	128	124	126	132
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	8	6	6	6
	ЗАЧЕТЫ (За)						3	1		3	1
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	5	4	1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										1
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)								1		
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)										
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)										
	РЕФЕРАТЫ (Реф)										
	ЭССЕ (Эс)										
РГР (РГР)											