

**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



**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: 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)  / Лучишина Л.Б./

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания  / Косенко О.В./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов									
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Консуль т	СР	Каттэк	Конт роль	Пр. подгот		
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>										204	204		7672	7672	869	30	6542	37	261	86
<b>Обязательная часть</b>										110	110		4288	4288	480	17	3664	21	144	
+	Б1.О.01	Философия		1					3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5			
+	Б1.О.02	История России	1						4	4	36	144	144	59	0.5	76	0.5	9		
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112					10	10	36	360	360	40	2	311	2	9		
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1					3	3	36	108	108	20	1	88	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	13	0.5	122	0.5	9		
+	Б1.О.07	Математика	1						3	3	36	108	108	19	0.5	80	0.5	9		
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	1						5	5	36	180	180	13	0.5	158	0.5	9		
+	Б1.О.09	Экономика	1						4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9		
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1						4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9		
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1					3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5			
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	1						4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9		
+	Б1.О.13	Правоведение			1				4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5			
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	2						4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9		
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5			
+	Б1.О.16	Общая химия	1						5	5	36	180	180	21	0.5	150	0.5	9		
+	Б1.О.17	Органическая химия	2						4	4	36	144	144	19	0.5	116	0.5	9		
+	Б1.О.18	Физика	2						6	6	36	216	216	13	0.5	194	0.5	9		
+	Б1.О.19	Коллоидная химия		2					2	2	36	72	72	15	0.5	48	0.5	9		
+	Б1.О.20	Методы контроля качества сырья и готовой продукции			2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5			
+	Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	3						5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9		
+	Б1.О.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4		7	7	36	252	252	36	1	207	3	9		
+	Б1.О.23	Технология продукции общественного питания	3	3			3		8	8	36	288	288	42	1	237	3	9		
+	Б1.О.24	Информационные технологии в сфере общественного питания			3				4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5			
+	Б1.О.25	Основы российской государственности		1					2	2	36	72	72	9	0.5	63	0.5			
+	Б1.О.26	Цифровая экономика		2					2	2	36	72	72	9	0.5	63	0.5			
+	Б1.О.27	История религий России		2					2	2	36	72	72	9	0.5	63	0.5			
+	Б1.О.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		<b>1</b>								<b>328</b>	<b>328</b>	<b>3</b>	<b>0.5</b>	<b>325</b>	<b>0.5</b>			
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол		1								328	328	3	0.5	325	0.5			
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол		1								328	328	3	0.5	325	0.5			
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		1								328	328	3	0.5	325	0.5			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>										94	94		3384	3384	389	13	2878	16	117	86
+	Б1.В.01	Микробиология		2					3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5		4	
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		2					3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		2	
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4					3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		2	
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2						5	5	36	180	180	21	0.5	150	0.5	9	4	
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			3				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4	
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	2						4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4	



Курс 2																		
-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консулт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консулт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.
49	828	34	16	36	3.5	708	3.5	27		936	40	28	38	4	786	4	36	
32	648	20	16	20	2.5	560	2.5	27		504	20	16	24	2.5	421	2.5	18	
6	72			8	0.5	63	0.5		э	144			10	0.5	124	0.5	9	э
4	144	4		6	0.5	124	0.5	9	э									
3										108	6		8	0.5	93	0.5		о
4	144	8	10		0.5	116	0.5	9	э									
6	216	4	6	2	0.5	194	0.5	9	э									
2										72	4	8	2	0.5	48	0.5	9	э
3										108	6	8		0.5	93	0.5		о
2										72	4		4	0.5	63	0.5		э
2	72	4		4	0.5	63	0.5		э									
17	180	14		16	1	148	1			432	20	12	14	1.5	365	1.5	18	
3	108	8		8	0.5	91	0.5		э									
3										108	6		6	0.5	95	0.5		э
5										180	8	12		0.5	150	0.5	9	э
4										144	6		8	0.5	120	0.5	9	э







План Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология продукции и орг общ питания (ОПОИ) заочная 2024.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Организация произв

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	Консульт	СР	Каттэк	Конт роль	Пр. подгот	
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	3						4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3						4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9	2
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	3						4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4
+	Б1.В.10	Управление персоналом	3						5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	4
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			3				4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5		2
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	4						5	5	36	180	180	19	0.5	152	0.5	9	4
+	Б1.В.13	Барное дело		3					3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			4				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	4						3	3	36	108	108	17	0.5	82	0.5	9	4
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4						4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	5	4			5		7	7	36	252	252	29	1	214	4	9	4
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	5						4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4
+	Б1.В.19	Экология		2					2	2	36	72	72	15	0.5	57	0.5		4
+	Б1.В.20	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		3					2	2	36	72	72	15	0.5	57	0.5		2
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>		<b>3</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>13</b>	<b>0.5</b>	<b>95</b>	<b>0.5</b>		<b>2</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3					3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		2
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		3					3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		2
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>	<b>4</b>						<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>11</b>	<b>0.5</b>	<b>124</b>	<b>0.5</b>	<b>9</b>	<b>2</b>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Маркетинг	4						4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9	2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4						4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9	2
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</b>	<b>4</b>						<b>5</b>	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>15</b>	<b>0.5</b>	<b>156</b>	<b>0.5</b>	<b>9</b>	<b>4</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	4						5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	4
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	4						5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	4
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04</b>		<b>4</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>6</b>
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом		4					3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5		6
-	Б1.В.ДВ.04.02	Кухни народов мира и Российской Федерации		4					3	3	36	108	108	17	0.5	91	0.5		6
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05</b>			<b>4</b>				<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>13</b>	<b>0.5</b>	<b>131</b>	<b>0.5</b>		<b>2</b>
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			4				4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5		2
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			4				4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5		2
<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			2				3	3	36	108	108	4		104			108
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			3				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			4				6	6	36	216	216	1		215	1		216







Курс 3																		
-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.
4										144	6		8	0.5	120	0.5	9	э
4	144	6		6	0.5	122	0.5	9	э									
4										144	6	8		0.5	120	0.5	9	э
5	180	6		8	0.5	156	0.5	9	э									
4										144	4		6	0.5	133	0.5		о
3										108	6	8		0.5	93	0.5		з
2										72	6	8		0.5	57	0.5		з
3										108	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>0.5</b>	<b>95</b>	<b>0.5</b>		<b>з</b>
3										108	6		6	0.5	95	0.5		з
3										108	6		6	0.5	95	0.5		з
6										216			8		208			
6										216			8		208			
6										216			8		208			о

Курс 4																		
-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.
5	180	8		10	0.5	152	0.5	9	э									
3										108	6	8		0.5	93	0.5		о
3	108	6	10		0.5	82	0.5	9	э									
4	144	6	8		0.5	120	0.5	9	э									
3										108	6		10	0.5	91	0.5		э
4										144	4		6	0.5	124	0.5	9	э
4										144	4		6	0.5	124	0.5	9	э
4										144	4		6	0.5	124	0.5	9	э
5	180	6		8	0.5	156	0.5	9	э									
5	180	6		8	0.5	156	0.5	9	э									
5	180	6		8	0.5	156	0.5	9	э									
3										108	6	10		0.5	91	0.5		э
3										108	6	10		0.5	91	0.5		э
3										108	6	10		0.5	91	0.5		э
4										144	6		6	0.5	131	0.5		о
4										144	6		6	0.5	131	0.5		о
4										144	6		6	0.5	131	0.5		о
6										216					215	1		
6										216					215	1		
6										216					215	1		о



План Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология продукции и орг общ питания (ОПОИ) заочная 2024.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Организация произв

				Формы пром. атт.					з.е.				Итого акад.часов						
Считать в плане	Индекс	Наименование		Экза мен	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				5			6	6	36	216	216	1		215	1		216
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				5			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>									10	10		360	360	47	2.5	313	2.5		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									10	10		360	360	47	2.5	313	2.5		
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации			1				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			4				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5		
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения			3	3			4	4	36	144	144	14	1	130	1		
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи			2				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5		













		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз. %	Var. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				195	250	56	54	59	52	29
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	54	52	55	50	29
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	20.2%	162	204	54	49	49	44	8
Б1.О	Обязательная часть					110	54	32	17	7	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					94		17	32	37	8
Б2	Практика	33%	67%	0%	21	27		3	6	6	12
Б2.О	Обязательная часть					9		3	6		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18				6	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				3	10	2	2	4	2	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					10	2	2	4	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				46.1	48.2	46.1	48.6	43.6	35.3
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				175.4	247	218	195	190	27
		необязательная				13	14		14	11	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				869	250	207	195	190	27
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				3	3				
		Блок Б2				15		4	8	1	2
		Блок Б3				16.4					16.4
		Блок ФТД				47	11	11	14	11	
	Итого по всем блокам				947.4	261	222	217	202	45.4	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					8	6	6	6	2
		ЗАЧЕТЫ (За)					8	7	4	4	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	3	4	3	2
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				42.25%					
		в интерактивной форме				17.5%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					49.6%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					11.33%					