

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

План утвержден Ученым советом
университета
Протокол № 9 от 18.04.2023

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) 2023
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
+	организационно-управленческий
+	технологический
+	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./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов								-	Установочная сессия					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	826	28.5	6576	35.5	270	82	57	216	26		22		168
Обязательная часть								108	108		4216	4216	458	16	3614	20	144		57	216	26		22		168
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5			3						
+	Б1.О.02	История России	1					4	4	36	144	144	59	0.5	76	0.5	9		4	36	10		8		18
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112				10	10	36	360	360	40	2	311	2	9		4	36			2		34
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				3	3	36	108	108	20	1	88	1			3	36	4		4		28
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	5	0.5	67	0.5			2						
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9		4						
+	Б1.О.07	Математика	1					3	3	36	108	108	19	0.5	80	0.5	9		3	36	4		4		28
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	1					5	5	36	180	180	13	0.5	158	0.5	9		5						
+	Б1.О.09	Экономика	1					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9		4	36	4				32
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9		4						
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5			3						
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	1					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9		4						
+	Б1.О.13	Правоведение			1			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5			4						
+	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			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5									
+	Б1.О.16	Химия	1	1				8	8	36	288	288	36	1	243	1	9		8	36	4		4		28
+	Б1.О.17	Физика	2					6	6	36	216	216	13	0.5	194	0.5	9								
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	2					3	3	36	108	108	15	0.5	84	0.5	9								
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9								
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	3					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9								
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4	7	7	36	252	252	36	1	207	3	9								
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	3	3			3	8	8	36	288	288	42	1	237	3	9								
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5									
+	Б1.О.24	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	9	0.5	63	0.5		2							
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1							328	328	3	0.5	325	0.5									
-	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									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96		3456	3456	368	12.5	2962	15.5	126	82							
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		<u>4</u>							
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		2				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		<u>2</u>							
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		<u>2</u>							
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2					5	5	36	180	180	19	0.5	152	0.5	9	<u>4</u>							
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	<u>4</u>							
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	2					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	<u>4</u>							
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	2					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	<u>4</u>							
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9	<u>2</u>							
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	<u>4</u>							
+	Б1.В.10	Управление персоналом	3					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	<u>4</u>							
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			3			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5		<u>2</u>							
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	4					5	5	36	180	180	19	0.5	152	0.5	9	<u>4</u>							
+	Б1.В.13	Барное дело		3				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		<u>4</u>							

+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			4			3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		<u>4</u>						
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	4					5	5	36	180	180	17	0.5	154	0.5	9	<u>4</u>						
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	<u>4</u>						
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	5	4		5		6	6	36	216	216	29	1	178	4	9	<u>4</u>						
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	5					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	<u>4</u>						
+	Б1.В.19	Экология		2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		<u>4</u>						
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		3				3	3		108	108	13	0.5	95	0.5		<u>2</u>						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		<u>2</u>						
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		3				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		<u>2</u>						
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	4					4	4		144	144	11	0.5	124	0.5	9	<u>2</u>						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Маркетинг	4					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9	<u>2</u>						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9	<u>2</u>						
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	4					5	5		180	180	15	0.5	156	0.5	9	<u>4</u>						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	4					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	<u>4</u>						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	4					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	<u>4</u>						
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			4			4	4		144	144	15	0.5	129	0.5		<u>4</u>						
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			4			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5		<u>4</u>						
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			4			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5		<u>4</u>						
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05			4			4	4		144	144	13	0.5	131	0.5		<u>2</u>						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			4			4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5		<u>2</u>						
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			4			4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5		<u>2</u>						
Блок 2.Практика								27	27		972	972	15		957	3		972						
Обязательная часть								9	9		324	324	12		312			324						
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			2			3	3	36	108	108	4		104			<u>108</u>						
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			3			6	6	36	216	216	8		208			<u>216</u>						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18		648	648	3		645	3		648						
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			4			6	6	36	216	216	1		215	1		<u>216</u>						
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			5			6	6	36	216	216	1		215	1		<u>216</u>						
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5			6	6	36	216	216	1		215	1		<u>216</u>						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								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								
ФТД.Факультативные дисциплины								10	10		360	360	47	2.5	313	2.5			2					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								10	10		360	360	47	2.5	313	2.5			2					
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		1				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5			2					
+	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								

[illegible]

Летняя сессия										-	Зимняя сессия										Курс 3														Летняя сессия									
Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Конт роль	Формы контр.												
10	4	40	10	3	740		3	36		48	864	36	24	22	10	3	740	3	36		864	36	28	8	20	4	3	745		5	27													
		18		1	253		1	9		21	396	18	24			1.5	342	1.5	9		360	14	12		8		1	304		3	18													
		10		0.5	124		0.5	9	э																																			
		8		0.5	129		0.5		о																																			
										4	144	6	8			0.5	120	0.5	9	э																								
										5											180	6			8		0.5	156		0.5	9	э												
										8	108	8	10			0.5	89	0.5		э	180	8	12				0.5	148		2.5	9	эр												
										4	144	4	6			0.5	133	0.5		о																								
10	4	22	10	2	487		2	27		27	468	18		22	10	1.5	398	1.5	27		504	22	16	8	12	4	2	441		2	9													
		6	2	0.5	95		0.5		з																																			
10	4			0.5	152		0.5	9	э																																			
										4	144	6		8	4	0.5	120	0.5	9	э																								
		8	4	0.5	120		0.5	9	э																																			
		8	4	0.5	120		0.5	9	э																																			
										4	144	6		6	2	0.5	122	0.5	9	э																								
										4											144	6	8	4			0.5	120		0.5	9	э												
										5	180	6		8	4	0.5	156	0.5	9	э																								
										4											144	4			6	2	0.5	133		0.5		о												
										3											108	6	8	4			0.5	93		0.5		з												

[illegible]

Курс 4																																		
-	Зимняя сессия													Летняя сессия													-	Зимняя сессия						
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР		
48	900	40	18	8	34	10	3	766		3		36		828	36	16	8	30	8	3	720	5	18		6	216	8		14	4	1	171		
7	108	8			8		0.5	91		0.5				144	8			8		0.5	116	2.5	9											

[illegible]

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				195	250	59	50	58	56	27
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	57	48	54	54	27
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	20.8%	162	204	57	45	48	48	6
Б1.О	Обязательная часть					108	57	23	21	7	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					96		22	27	41	6
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				46.5	50.9	42.1	47.4	47.4	35.1
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				166.8	262	177	180	188	27
		необязательная				13	14		14	11	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				826	265	166	180	188	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				904.4	276	181	202	200	45.4
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					8	7	7	6	2
		ЗАЧЕТЫ (За)					9	4	3	3	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	2	3	4	2
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				41.85%					
		в интерактивной форме				18.4%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					48.8%					

Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)	10.77%	
---	--------	--