

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"
Краснодарский кооперативный институт (филиал)

План утвержден Ученым советом
университета
Протокол № 8 от 16.04.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



А.Р. Набиева

« 16 » апреля 2021 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)
Образовательный стандарт (ФГОС)

2021
№ 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 ГОСТЕПРИИМТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	Руководитель предприятия питания	№ 281н от 07.05.2015
33.011	Повар	№ 610н от 08.09.2015
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

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад. часов							Курс 1										
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Контр оль	Интер часы	Пр. подгот	Семестр 1									
Считать в плане	Индекс	Наименование								Экз мен									Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.
Блок 1.Дисциплины (модули)									204	204		7672	7672	1103	5381	1188	116	120	27	972	48	32	48	660.5	3.5	180	26	1264
Обязательная часть									94	94		3712	3712	545	2591	576	52		27	972	48	32	48	660.5	3.5	180	23	1156
+	Б1.О.01	Философия		2				3	3	36	108	108	14.5	93.5		2										3	108	
+	Б1.О.02	История	1					3	3	36	108	108	14.5	57.5	36	2		3	108	6		8	57.5	0.5	36			
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				10	10	36	360	360	44	280	36	8		2	72			8	63.5	0.5		2	72	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	36	72	72	16.5	55.5		2										2	72	
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	6.5	65.5		2		2	72	6			65.5	0.5				
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	24.5	83.5	36	2		4	144	8		16	83.5	0.5	36			
+	Б1.О.07	Информационные технологии	1					5	5	36	180	180	24.5	119.5	36	4		5	180	8	16		119.5	0.5	36			
+	Б1.О.08	Экономика	1					4	4	36	144	144	16.5	91.5	36	2		4	144	6		10	91.5	0.5	36			
+	Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	36	144	144	24.5	83.5	36	2										4	144	
+	Б1.О.10	Психология и конфликтология	2					4	4	36	144	144	24.5	83.5	36	2										4	144	
+	Б1.О.11	Основы менеджмента	3					4	4	36	144	144	22.5	85.5	36	2												
+	Б1.О.12	Правоведение		3				3	3	36	108	108	14.5	93.5		2												
+	Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	36	144	144	20.5	87.5	36	2												
+	Б1.О.14	Химия	1					7	7	36	252	252	36.5	179.5	36	2		7	252	14	16	6	179.5	0.5	36			
+	Б1.О.15	Физика	2					4	4	36	144	144	20.5	87.5	36	2										4	144	
+	Б1.О.16	Коллоидная химия	2					4	4	36	144	144	16.5	91.5	36	2										4	144	
+	Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	4					5	5	36	180	180	28.5	115.5	36	2												
+	Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания	4					6	6	36	216	216	36.5	143.5	36	2												
+	Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	7			8	8	8	36	288	288	51	201	36	4												
+	Б1.О.20	Технология продукции общественного питания	6	5			6	8	8	36	288	288	79	173	36	4												
+	Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		2							328	328	8.5	319.5													328	
+	Б1.О.ДЭ.01.01	Настольный теннис		2							328	328	8.5	319.5													328	
-	Б1.О.ДЭ.01.02	Прикладная физическая культура		2							328	328	8.5	319.5													328	
-	Б1.О.ДЭ.01.03	Адаптивная физическая культура		2							328	328	8.5	319.5													328	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									110	110		3960	3960	558	2790	612	64	120									3	108
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	36	108	108	16.5	91.5		6	4									3	108	
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	18.5	89.5		2	4											
+	Б1.В.03	Охрана труда		4				3	3	36	108	108	16.5	91.5		6	4											
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	3					5	5	36	180	180	30.5	113.5	36	2	8											
+	Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3					5	5	36	180	180	20.5	123.5	36	2	4											
+	Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4					4	4	36	144	144	28.5	79.5	36	6	6											
+	Б1.В.07	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	5					6	6	36	216	216	20.5	159.5	36	2	4											
+	Б1.В.08	Холодильная техника и технология	5					4	4	36	144	144	18.5	89.5	36	2	4											
+	Б1.В.09	Процессы и аппараты пищевых производств	5					5	5	36	180	180	22.5	121.5	36	2	4											
+	Б1.В.10	Технология мучных кондитерских изделий	5					4	4	36	144	144	22.5	85.5	36	2	4											
+	Б1.В.11	Управление персоналом	6					5	5	36	180	180	24.5	119.5	36	2	4											
+	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях питания			7			4	4	36	144	144	22.5	121.5		2	4											
+	Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	7					5	5	36	180	180	22.5	121.5	36	2	6											
+	Б1.В.14	Барное дело		6				3	3	36	108	108	22.5	85.5		2	4											
+	Б1.В.15	Технология специальных видов питания	7					5	5	36	180	180	22.5	121.5	36	2	6											
+	Б1.В.16	Технология ресторанной продукции	7					5	5	36	180	180	22.5	121.5	36	2	6											
+	Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	36	144	144	22.5	85.5	36	2	6											
+	Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания	9	8			9	7	7	36	252	252	32	184	36	4	10											

+	Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	9				6	6	36	216	216	26.5	153.5	36	<u>2</u>	<u>4</u>										
+	Б1.В.20	Экология		8			3	3	36	108	108	20.5	87.5		<u>2</u>	<u>6</u>										
+	Б1.В.ДЭ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01	5				3	3		108	108	18.5	89.5		2	4										
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Физиология питания		5			3	3	36	108	108	18.5	89.5		<u>2</u>	<u>4</u>										
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Основы здорового питания		5			3	3	36	108	108	18.5	89.5		<u>2</u>	<u>4</u>										
+	Б1.В.ДЭ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02	8				5	5		180	180	24.5	119.5	36	2	4										
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Продвижение товаров и услуг	8				5	5	36	180	180	24.5	119.5	36	<u>2</u>	<u>4</u>										
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	8				5	5	36	180	180	24.5	119.5	36	<u>2</u>	<u>4</u>										
+	Б1.В.ДЭ.03	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.03	6				5	5		180	180	24.5	119.5	36	2	4										
+	Б1.В.ДЭ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	6				5	5	36	180	180	24.5	119.5	36	<u>2</u>	<u>4</u>										
-	Б1.В.ДЭ.03.02	Экономика и управление производством	6				5	5	36	180	180	24.5	119.5	36	<u>2</u>	<u>4</u>										
+	Б1.В.ДЭ.04	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.04	8				4	4		144	144	22.5	85.5	36	2	4										
+	Б1.В.ДЭ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом	8				4	4	36	144	144	22.5	85.5	36	<u>2</u>	<u>4</u>										
-	Б1.В.ДЭ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд	8				4	4	36	144	144	22.5	85.5	36	<u>2</u>	<u>4</u>										
+	Б1.В.ДЭ.05	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.05		8			4	4		144	144	14.5	129.5		2	2										
+	Б1.В.ДЭ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8		4	4	36	144	144	14.5	129.5		<u>2</u>	<u>2</u>										
-	Б1.В.ДЭ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8		4	4	36	144	144	14.5	129.5		<u>2</u>	<u>2</u>										
Блок 2.Практика							27	27		972	972	15	957			972										
Обязательная часть							9	9		324	324	12	312			324										
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4		3	3	36	108	108	4	104			<u>108</u>										
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6		6	6	36	216	216	8	208			<u>216</u>										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							18	18		648	648	3	645			648										
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			8		6	6	36	216	216	1	215			<u>216</u>										
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			9		6	6	36	216	216	1	215			<u>216</u>										
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			9		6	6	36	216	216	1	215			<u>216</u>										
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	16.4	307.6													
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	16.4	307.6													
ФТД.Факультативные дисциплины							8	8		288	288	42	246		10									2	72	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							8	8		288	288	42	246		10									2	72	
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		2			2	2	36	72	72	8.5	63.5		<u>2</u>									2	72	
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		6			2	2	36	72	72	8.5	63.5		<u>4</u>											

Семестр 2							Семестр 3														Семестр 4														Семестр 5													
Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	Каттэк													
54	16	78	4	967.5	4.5	144	26	936	50	22	8	60	8	656.5	3.5	144	22	792	48	16	60	10	521.5		2.5	144	25	900	60	28	4	44	16	621	3													
48	16	68		876	4	144	13	468	22			42		330	2	72	15	540	28	16	36		350.5		1.5	108	3	108	16	16				75.5	0.5													
6		8		93.5	0.5																																											
		10		61.5	0.5		2	72				8		63.5	0.5		4	144			16		91.5		0.5	36																						
6		10		55.5	0.5																																											
8		16		83.5	0.5	36																																										
8		16		83.5	0.5	36																																										
							4	144	8			14		85.5	0.5	36																																
							3	108	6			8		93.5	0.5																																	
							4	144	8			12		87.5	0.5	36																																
6	8	6		87.5	0.5	36																																										
6	8	2		91.5	0.5	36																																										
																	5	180	12	16			115.5		0.5	36																						
																	6	216	16		20		143.5		0.5	36																						
																											3	108	16	16				75.5	0.5													
8				319.5	0.5																																											
8				319.5	0.5																																											
8				319.5	0.5																																											
8				319.5	0.5																																											
6		10	4	91.5	0.5		13	468	28	22	8	18	8	326.5	1.5	72	7	252	20		24	10	171		1	36	22	792	44	12	4	44	16	545.5	2.5													
6		10	4	91.5	0.5																																											
							3	108	8			10	4	89.5	0.5																																	
																	3	108	6		10	4	91.5		0.5																							
							5	180	12	10	4	8	4	113.5	0.5	36																																
							5	180	8	12	4			123.5	0.5	36																																
																	4	144	14		14	6	79.5		0.5	36																						
																											6	216	8				12	4	159.5	0.5												
																											4	144	8				10	4	89.5	0.5												
																											5	180	10				12	4	121.5	0.5												
																											4	144	10	12	4				85.5	0.5												

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

