

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"
Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 года 6 месяцев

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	Руководитель предприятия питания
33.011	Повар
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / Леошко В.П./

Руководитель структурного подразделения (филиала) _____ / Асанова Н.А./

Зам. декана факультета управления и права _____ / Петракова А.С./

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



-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)								201	201		7564	7564	426	6949	189	48
Обязательная часть								112	112		4360	4360	242	4019	99	
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.02	История России	1					4	4	36	144	144	58	77	9	
+	Б1.О.03	Иностранный язык		11				4	4	36	144	144	4	140		
+	Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2				5	5	36	180	180	8	163	9	
+	Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности		1				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.06	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	2	70		
+	Б1.О.07	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	4	68		
+	Б1.О.08	История религий России		2				2	2	36	72	72	4	68		
+	Б1.О.09	Деловые коммуникации		1				3	3	36	108	108	4	104		
+	Б1.О.10	Математика	1					6	6	36	216	216	8	199	9	
+	Б1.О.11	Информационные технологии		1				3	3	36	108	108	4	104		
+	Б1.О.12	Экономика	1					5	5	36	180	180	8	163	9	
+	Б1.О.13	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1					4	4	36	144	144	4	131	9	
+	Б1.О.14	Психология и конфликтология		2				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.15	Правоведение		1				3	3	36	108	108	4	104		
+	Б1.О.16	Командная работа и лидерство		2				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.17	Цифровая экономика		2				2	2	36	72	72	4	68		
+	Б1.О.18	Системы искусственного интеллекта		4				2	2	36	72	72	4	68		
+	Б1.О.19	Проектная деятельность		2				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.20	Теория принятия решений и управления рисками		2				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.21	Информационные технологии в сфере общественного питания		3				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.22	Менеджмент	1					5	5	36	180	180	6	165	9	
+	Б1.О.23	Общая химия		1				3	3	36	108	108	6	102		
+	Б1.О.24	Органическая химия	2					6	6	36	216	216	10	197	9	
+	Б1.О.25	Физика	2					5	5	36	180	180	12	159	9	
+	Б1.О.26	Коллоидная химия		2				2	2	36	72	72	4	68		
+	Б1.О.27	Методы контроля качества сырья и готовой продукции		3				3	3	36	108	108	4	104		
+	Б1.О.28	Оборудование предприятий общественного питания	3					5	5	36	180	180	12	159	9	
+	Б1.О.29	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3	8	8	36	288	288	12	267	9	

+	Б1.О.30	Технология продукции общественного питания	3					7	7	36	252	252	12	231	9	
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1							328	328	2	326		
-	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1							328	328	2	326		
+	Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура		1							328	328	2	326		
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		1							328	328	2	326		
-	Б1.О.ДВ.01.04	Самбо		1							328	328	2	326		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								89	89		3204	3204	184	2930	90	48
+	Б1.В.01	Микробиология	2					5	5	36	180	180	8	163	9	<u>2</u>
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	6	102		<u>2</u>
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	36	108	108	12	96		<u>2</u>
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2					6	6	36	216	216	10	197	9	<u>2</u>
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		3				3	3	36	108	108	8	100		<u>2</u>
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания		2				3	3	36	108	108	6	102		<u>2</u>
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология		3				3	3	36	108	108	8	100		<u>2</u>
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	2					4	4	36	144	144	6	129	9	<u>2</u>
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий		4				3	3	36	108	108	10	98		<u>2</u>
+	Б1.В.10	Управление персоналом	3					5	5	36	180	180	10	161	9	<u>2</u>
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания		4				3	3	36	108	108	6	102		<u>2</u>
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	4					5	5	36	180	180	10	161	9	<u>2</u>
+	Б1.В.13	Барное дело		4				2	2	36	72	72	4	68		<u>2</u>
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания		4				3	3	36	108	108	6	102		<u>2</u>
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции		4				3	3	36	108	108	6	102		<u>2</u>
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4					4	4	36	144	144	8	127	9	<u>2</u>
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	4					6	6	36	216	216	14	193	9	<u>2</u>
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	4					4	4	36	144	144	8	127	9	<u>2</u>
+	Б1.В.19	Экология		2				2	2	36	72	72	4	68		<u>2</u>
+	Б1.В.20	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		3				3	3	36	108	108	8	100		<u>2</u>
+	Б1.В.21	Экономика предприятий общественного питания	3					5	5	36	180	180	8	163	9	<u>2</u>
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		3				3	3		108	108	6	102		<u>2</u>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3				3	3	36	108	108	6	102		<u>2</u>
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		3				3	3	36	108	108	6	102		<u>2</u>
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	4					5	5		180	180	6	165	9	<u>2</u>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Маркетинг	4					5	5	36	180	180	6	165	9	<u>2</u>
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4					5	5	36	180	180	6	165	9	<u>2</u>

+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		4				3	3		108	108	6	102		2
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология кулинарной продукции за рубежом		4				3	3	36	108	108	6	102		2
-	Б1.В.ДВ.03.02	Кухни народов мира и Российской Федерации		4				3	3	36	108	108	6	102		2
Блок 2.Практика								30	30		1080	1080	12	1068		1080
Обязательная часть								9	9		324	324	12	312		324
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)			3			3	3	36	108	108	4	104		108
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика (технологическая практика)			4			6	6	36	216	216	8	208		216
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								21	21		756	756		756		756
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика (технологическая практика)			5			6	6	36	216	216		216		216
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			5			6	6	36	216	216		216		216
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			5			9	9	36	324	324		324		324
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324		
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324		324		
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4		144	144	8	136		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								4	4		144	144	8	136		
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		1				2	2	36	72	72	4	68		
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными некоммерческими организациями		4				2	2	36	72	72	4	68		

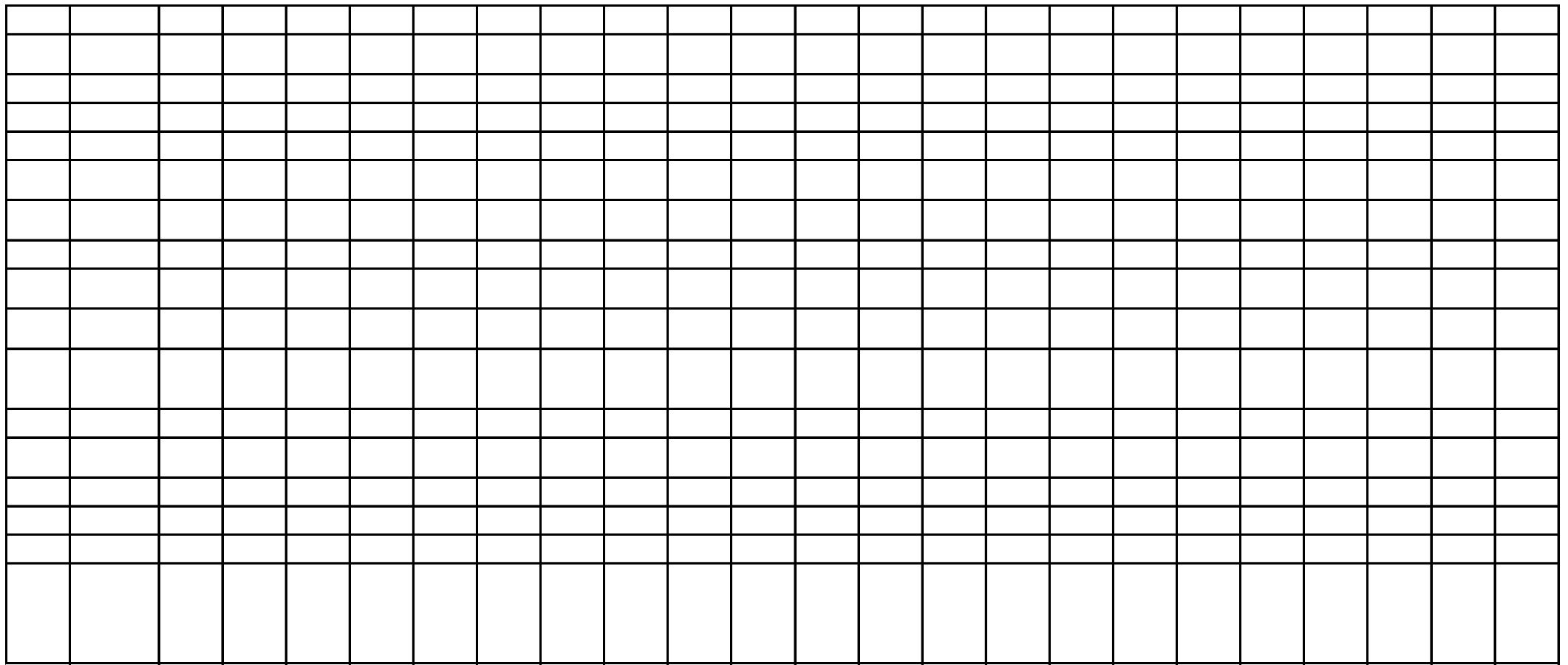
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



		Курс 3																					
		-	Установочная сессия								Сессия 5								Сессия 6				
Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр
27		51	360	22	22			338			1044	78	40	14	24	948	18		432				
9		26	144	6	6			138			540	40	20	10	10	491	9		252				
9	э																						
	3																						
		3	36	2	2			34			72	4		4		68		3					
	3																						
		3									108	4	2	2		104		3					
		5									72	12	8		4	60			108				
		8									144	12	6		6	132			144				

[illegible]

[illegible]

[illegible]

171	9		44	252	20	20			232			756	76	40	12	24	653	27		576			
			3	36	6	6			30			72	6	2		4	66		3				
			3	36	4	4			32			72	6	2	4		66		3				
99	9	э																					
			3									36	6	4		2	30			72			
			5	72	4	4			68			108	6	2		4	93	9	э				
			2									36	4	2		2	32			36			
			3									36	6	4	2		30			72			
			3									36	6	4	2		30			72			
			4	36	4	4			32			108	4	2	2		95	9	э				
			6									72	14	8		6	58			144			
			4									36	8	4		4	28			108			
72		з																					
			5	72	2	2			70			108	4	2		2	95	9	э				
			5	72	2	2			70			108	4	2		2	95	9	э				
			5	72	2	2			70			108	4	2		2	95	9	э				

			3									36	6	4	2		30			72			
			3									36	6	4	2		30			72			
			3									36	6	4	2		30			72			
			6									216	8			8	208						
			6									216	8			8	208						
			6									216	8			8	208		o				
			2									72	4	2		2	68						
			2									72	4	2		2	68						
			2									72	4	2		2	68		3				

[illegible]

[illegible]

[illegible]