

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

План утвержден Ученым советом
университета
Протокол № 8 от 18.04.2022

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: очно-заочная
Срок получения образования: 4 года 6 месяцев

Год начала подготовки (по учебному плану)
Образовательный стандарт (ФГОС)

2022
№ 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	№ 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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Леошко В.П./

Проректор по учебной работе института
(филиала)

 / Арефьева С.А./

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания

 / Деренкова И.А./

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	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)								204	204		7672	7672	1126	5394	1152	100
Обязательная часть								108	108		4216	4216	601.5	3074.5	540	
+	Б1.О.01	Философия		2				3	3	36	108	108	15	93		
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					4	4	36	144	144	25	83	36	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	3	12				10	10	36	360	360	35	325		
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	17	55		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	7	65		
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	25	83	36	
+	Б1.О.07	Математика	1					6	6	36	216	216	31	149	36	
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	2					5	5	36	180	180	25	119	36	
+	Б1.О.09	Экономика	2					4	4	36	144	144	17	91	36	
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	36	144	144	15	93	36	
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		3				3	3	36	108	108	19	89		
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	3					4	4	36	144	144	29	79	36	
+	Б1.О.13	Правоведение			3			4	4	36	144	144	17	127		
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	36	144	144	19	89	36	
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			5			4	4	36	144	144	25	119		
+	Б1.О.16	Химия	1					7	7	36	252	252	39	177	36	
+	Б1.О.17	Физика	2					4	4	36	144	144	17	91	36	
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	2					4	4	36	144	144	17	91	36	
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	4					5	5	36	180	180	29	115	36	
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	4					6	6	36	216	216	29	151	36	
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	7			8	7	7	36	252	252	60	156	36	
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	6	5			6	8	8	36	288	288	62	190	36	
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	36	144	144	18.5	125.5		
+	Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		2							328	328	9	319		
+	Б1.О.ДЭ.01.01	Волейбол		2							328	328	9	319		
-	Б1.О.ДЭ.01.02	Баскетбол		2							328	328	9	319		
-	Б1.О.ДЭ.01.03	Адаптивная физическая культура		2							328	328	9	319		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96		3456	3456	524.5	2319.5	612	100
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	36	108	108	17	91		4
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	19	89		4
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	36	108	108	17	91		
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	4					5	5	36	180	180	21	123	36	
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4					4	4	36	144	144	23	85	36	6
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документирование	5					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	5					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	5					4	4	36	144	144	25	83	36	4

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 4																							
Семестр 7											Семестр 8												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Конт роль
24	864	48	32	18	48	10	3	622	3	108	20	720	56	16	4	56	10	2	477.5		4.5		108
3	108	8			16		0.5	83	0.5		4	144	16			16		0.5	73		2.5		36

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	5					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.10	Управление персоналом	6					5	5	36	180	180	29	115	36	4
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			7			4	4	36	144	144	25	119		4
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	7					5	5	36	180	180	25	119	36	6
+	Б1.В.13	Барное дело		6				3	3	36	108	108	15	93		4
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			7			3	3	36	108	108	17	91		6
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	7					5	5	36	180	180	25	119	36	6
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	36	144	144	17	91	36	6
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	9			9		6	6	36	216	216	34	38	144	6
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					4	4	36	144	144	33	75	36	4
+	Б1.В.19	Экология			9			3	3	36	108	108	19	89		6
+	Б1.В.ДЭ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01		5				3	3		108	108	17	91		4
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Физиология питания		5				3	3	36	108	108	17	91		4
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Основы здорового питания		5				3	3	36	108	108	17	91		4
+	Б1.В.ДЭ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02	8					4	4		144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Продвижение товаров и услуг	8					4	4	36	144	144	17	91	36	4
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	8					4	4	36	144	144	17	91	36	4
+	Б1.В.ДЭ.03	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.03	6					5	5		180	180	29	115	36	4
+	Б1.В.ДЭ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	6					5	5	36	180	180	29	115	36	4
-	Б1.В.ДЭ.03.02	Экономика и управление производством	6					5	5	36	180	180	29	115	36	4
+	Б1.В.ДЭ.04	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.04			8			4	4		144	144	24.5	119.5		4
+	Б1.В.ДЭ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			8			4	4	36	144	144	24.5	119.5		4
-	Б1.В.ДЭ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			8			4	4	36	144	144	24.5	119.5		4
+	Б1.В.ДЭ.05	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.05			8			4	4		144	144	25	119		2
+	Б1.В.ДЭ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	36	144	144	25	119		2
-	Б1.В.ДЭ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	36	144	144	25	119		2
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		108
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	36	216	216	8	208		216
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		216
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			9			6	6	36	216	216	1	215		216
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			9			6	6	36	216	216	1	215		216
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	16.4	307.6		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

Курс 5																					
Семестр 9												Семестр А									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	
6	216	12		18	6	0.5	38		3.5		144										
3	108	6		12	6	0.5	89		0.5												
12	432						430	430	2	2											
12	432						430	430	2	2											
6	216						215	215	1	1											
6	216						215	215	1	1											
9	324						307.6		16.4												

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	16.4	307.6		
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4		144	144	28	116		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								4	4		144	144	28	116		
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		6				2	2	36	72	72	9	63		
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		6				2	2	36	72	72	19	53		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТГО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

Курс 3																						
Семестр 5											Семестр 6											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Конт роль
											4	144	4			22		1	116		1	
											4	144	4			22		1	116		1	
											2	72	4			4		0.5	63		0.5	
											2	72				18		0.5	53		0.5	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПО (ОПиОИП) ОЗПФО 2022.plx', код направления 19.03.04, профиль : Организация производства и обслуживания в индустрии питания, год на

[illegible]

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			
		Баз. %	Вар. %	ДЭ(от Вар.) %	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А	
					Не менее	Факт																
	Итого (с факультативами)				195	244	56	27	29	54	28	26	54	26	28	50	24	26	30	30		
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	56	27	29	54	28	26	50	26	24	50	24	26	30	30		
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	20.8%	162	204	56	27	29	51	28	23	44	26	18	44	24	20	9	9		
Б1.О	Обязательная часть					108	53	27	26	36	25	11	12	7	5	7	3	4				
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					96	3		3	15	3	12	32	19	13	37	21	16	9	9		
Б2	Практика	33%	67%	0%	21	27				3		3	6		6	6		6	12	12		
Б2.О	Обязательная часть					9				3		3	6		6							
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18										6		6	12	12		
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9													9	9		
ФТД	Факультативные дисциплины				3	4							4		4							
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					4							4		4							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				48.6	-	51.6	51.6	-	53.4	51.8	-	47.8	39.8	-	43.9	47.4	-	50.3		
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				40	-	42.2	50.2	-	37.5	28.4	-	49.2	39.6	-	47.6	32.2	-	40.4		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				8.6	-	9.4	7.7	-	7.8	8.9	-	8	8.5	-	7.7	10.2	-	14		
		элективные дисциплины по физ.к.				0.1	-		0.6	-			-			-			-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1126	-	153	141	-	138.5	119	-	135	118	-	134	134.5	-	53		
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				9	-		9	-			-			-			-			
		Блок Б2				15	-			-		4	-		8	-		1	-	2		
		Блок Б3				16.4	-			-			-			-			-	16.4		
		Блок ФТД				28	-			-			-		28	-			-			
		Итого по всем блокам				1185.4	-	153	141	-	138.5	123	-	135	154	-	134	135.5	-	71.4		
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					9	4	5	7	3	4	7	4	3	6	3	3	1	1		
		ЗАЧЕТЫ (За)					7	3	4	3	2	1	3	2	1	1	1					
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								3	2	1	2	1	1	5	2	3	3	3		
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	1	1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)											1		1	1		1				
		Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				40.38%															
			в интерактивной форме				9%															
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				48.8%																		
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				14.68%																		