

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"

План утвержден Ученым советом университета

Протокол № 1 от 27.08.2020

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)

2025

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	№ 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)

/ Лучишина Л.Б./

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания

/ Косенко О.В./



План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы
Блок 1.Дисциплины (модули)							201	201		7564	7564	598.8	6681.2	284	66
Б1.Б.1.Базовая часть							109	109		3924	3924	264	3514	146	28
+	Б1.Б.1.01	История	1				5	5	36	180	180	14.4	156.6	9	
+	Б1.Б.1.02	Философия	1				5	5	36	180	180	14.4	156.6	9	
+	Б1.Б.1.03	Иностранный язык	1				10	10	36	360	360	16.4	334.6	9	
+	Б1.Б.1.04	Международный культурный обмен и деловые коммуникации	1				8	8	36	288	288	16.4	262.6	9	4
+	Б1.Б.1.05	Психология и конфликтология	1				8	8	36	288	288	14.4	264.6	9	
+	Б1.Б.1.06	Корпоративная социальная ответственность	3				4	4	36	144	144	14.5	120.5	9	
+	Б1.Б.1.07	Экономическая теория	1				7	7	36	252	252	22.4	220.6	9	
+	Б1.Б.1.08	Правоведение	1				7	7	36	252	252	18.4	224.6	9	8
+	Б1.Б.1.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2				6	6	36	216	216	12.4	194.6	9	
+	Б1.Б.1.10	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	6	62	4	
+	Б1.Б.1.11	Безопасность жизнедеятельности		2			2	2	36	72	72	6	62	4	
+	Б1.Б.1.12	Информатика			2		4	4	36	144	144	8	132	4	
+	Б1.Б.1.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		2			3	3	36	108	108	6	98	4	
+	Б1.Б.1.14	Процессы и аппараты пищевых производств	2				6	6	36	216	216	12.4	194.6	9	6
+	Б1.Б.1.15	Оборудование предприятий общественного питания			2		5	5	36	180	180	14	162	4	2
+	Б1.Б.1.16	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	3				8	8	36	288	288	16.5	262.5	9	
+	Б1.Б.1.17	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	3				7	7	36	252	252	20.5	222.5	9	
+	Б1.Б.1.18	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания	2				6	6	36	216	216	14.4	192.6	9	
+	Б1.Б.1.19	Охрана труда и техника безопасности	3				6	6	36	216	216	16.5	190.5	9	8
Б1.										328	328	4	320	4	
+	Б1.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1						328	328	4	320	4	
+	Б1.ДВ.01.01	Настольный теннис		1						328	328	4	320	4	
-	Б1.ДВ.01.02	Шашки, шахматы		1						328	328	4	320	4	
-	Б1.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		1						328	328	4	320	4	
Б1.В.Вариативная часть							92	92		3312	3312	330.8	2847.2	134	38
+	Б1.В.01	Санитария и гигиена питания и микробиология	2				8	8	36	288	288	28.4	250.6	9	6
+	Б1.В.02	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	2				7	7	36	252	252	20.4	222.6	9	8
+	Б1.В.03	Ценообразование	3				4	4	36	144	144	8.5	126.5	9	4
+	Б1.В.04	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3			3	10	10	36	360	360	38.5	312.5	9	8
+	Б1.В.05	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии	444			4	18	18		648	648	85.5	535.5	27	12
+	Б1.В.05.01	Технология специальных видов питания	4				6	6	36	216	216	24.5	182.5	9	
+	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции	4			4	6	6	36	216	216	32.5	174.5	9	4
+	Б1.В.05.03	Промышленные технологии продукции общественного питания	4				6	6	36	216	216	28.5	178.5	9	8
+	Б1.В.06	Производственный контроль на предприятиях питания	4			4	6	6	36	216	216	16.5	190.5	9	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТПиООП(ОПИ) ЗПФО 2020.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

[illegible]

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад. часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы
+	Б1.В.07	Маркетинг и реклама в индустрии питания	5		4		10	10	36	360	360	30.5	316.5	13	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	3				6	6		216	216	20.5	186.5	9	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса	3				6	6	36	216	216	20.5	186.5	9	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Коммерческая деятельность на предприятиях питания	3				6	6	36	216	216	20.5	186.5	9	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	4				6	6		216	216	25	173	18	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	4				6	6	36	216	216	25	173	18	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4				6	6	36	216	216	25	173	18	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4				6	6		216	216	20.5	186.5	9	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология производства фирменных национальных блюд	4				6	6	36	216	216	20.5	186.5	9	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология кулинарной продукции за рубежом	4				6	6	36	216	216	20.5	186.5	9	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	5				7	7		252	252	26.5	216.5	9	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции	5				7	7	36	252	252	26.5	216.5	9	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				7	7	36	252	252	26.5	216.5	9	
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5			3		4	4		144	144	10	130	4	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Техническая и технологическая документация предприятий общественного питания			3		4	4	36	144	144	10	130	4	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Документационное обеспечение управления предприятием общественного питания			3		4	4	36	144	144	10	130	4	
Блок 2.Практики							33	33		1188	1188	25.5	1162.5		
Вариативная часть							33	33		1188	1188	25.5	1162.5		
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий			2		3	3	36	108	108	12	96		
+	Б2.В.02(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2		3	3	36	108	108	12	96		
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности			4		15	15	36	540	540	0.5	539.5		
+	Б2.В.04(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (маркетинговой деятельности)			5		6	6	36	216	216	0.5	215.5		
+	Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика			5		6	6	36	216	216	0.5	215.5		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							6	6		216	216	20	196		
Базовая часть							6	6		216	216	20	196		
+	Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация					6	6		216	216	20	196		
+	Б3.Б.01.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6	36	216	216	20	196		
ФТД.Факультативы							4	4		144	144	16	120	8	
+	ФТД.01	Теория и практика кооперации		3			2	2	36	72	72	8	60	4	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы
+	ФТД.02	Иностранный язык профессионального общения		2			2	2	36	72	72	8	60	4	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Курс 1															Курс 2															
-	Сессия 2							Сессия 3							-	Сессия 2							Сессия 3							
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	
															2											8		60	4	з

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Курс 3														Курс 4															
-	Сессия 2							Сессия 3							-	Сессия 2							Сессия 3						
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_ТПиООП(ОПИ)_ЗПФО_2020.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Курс 5														
-	Сессия 2							Сессия 3						
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	АттК	СР	Конт роль	Формы контр.