

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Владимирский филиал

План утвержден Ученым советом

Протокол № 9 от 18.04.2024

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

Кафедра: Современного образования

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.
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 г.
33.011	ПОВАР	№ 113н от 09.03.2022 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ В.П. Леошко/

Зам. директора Владимирского филиала

/ К.А. Нефедова/

Начальник учебно-методического управления

/ А.К. Буханова/

		Форма контроля					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.	Консульт	СР	Каттэк
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	3457	32	3315	39
Обязательная часть								110	110		4288	4288	2054	19	1802	23
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.02	История России	1					4	4	36	144	144	117	0.5	18	0.5
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				10	10	36	360	360	184	2	140	2
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				3	3	36	108	108	53	0.5	55	0.5
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	33	0.5	39	0.5
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.07	Математика	1					3	3	36	108	108	87	0.5	21	0.5
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	2					5	5	36	180	180	65	0.5	79	0.5
+	Б1.О.09	Экономика	1					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1				3	3	36	108	108	51	0.5	57	0.5
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	2					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.13	Правоведение			2			4	4	36	144	144	49	0.5	95	0.5
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	36	144	144	51	0.5	57	0.5
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			4			3	3	36	108	108	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.16	Общая химия	2					5	5	36	180	180	71	0.5	100	0.5
+	Б1.О.17	Физика	2					6	6	36	216	216	81	0.5	126	0.5
+	Б1.О.18	Коллоидная химия		3				2	2	36	72	72	51	0.5	21	0.5
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции		3				3	3	36	108	108	49	0.5	23	0.5
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	5					5	5	36	180	180	81	0.5	63	0.5
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	5			6	7	7	36	252	252	134	1	82	3
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	5	4			5	8	8	36	288	288	148	1	104	3
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	36	144	144	55	0.5	89	0.5
+	Б1.О.24	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	55	0.5	17	0.5
+	Б1.О.25	Цифровая экономика		4				2	2	36	72	72	49	0.5	23	0.5
+	Б1.О.26	Основы религий России		3				2	2	36	72	72	37	0.5	35	0.5
+	Б1.О.27	Органическая химия	3					4	4	36	144	144	61	0.5	74	0.5
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		123456							328	328	198	3	130	3

+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		123456							328	328	198	3	130	3		
-	Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура		123456							328	328	198	3	130	3		
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		123456							328	328	198	3	130	3		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										94	94		3384	3384	1403	13	1513	16
+	Б1.В.01	Микробиология		3				3	3	36	108	108	49	0.5	59	0.5		
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		4				3	3	36	108	108	51	0.5	57	0.5		
+	Б1.В.03	Инженерная графика		7				3	3	36	108	108	47	0.5	61	0.5		
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	4					5	5	36	180	180	67	0.5	77	0.5		
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			4			3	3	36	108	108	43	0.5	65	0.5		
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	4					4	4	36	144	144	57	0.5	51	0.5		
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	5					4	4	36	144	144	39	0.5	69	0.5		
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	36	144	144	69	0.5	39	0.5		
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	6					4	4	36	144	144	51	0.5	57	0.5		
+	Б1.В.10	Управление персоналом	5					5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5		
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			6			4	4	36	144	144	53	0.5	91	0.5		
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	6					5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5		
+	Б1.В.13	Барное дело		7				3	3	36	108	108	51	0.5	57	0.5		
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			6			3	3	36	108	108	55	0.5	53	0.5		
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	7					3	3	36	108	108	53	0.5	19	0.5		
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5		
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		7	7	36	252	252	57	1	159	4		
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					4	4	36	144	144	81	0.5	27	0.5		
+	Б1.В.19	Экология		3				2	2	36	72	72	35	0.5	37	0.5		
+	Б1.В.20	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		7				2	2	36	72	72	41	0.5	31	0.5		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		5				3	3		108	108	43	0.5	65	0.5		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		5				3	3	36	108	108	43	0.5	65	0.5		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		5				3	3	36	108	108	43	0.5	65	0.5		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		6				4	4		144	144	79	0.5	29	0.5		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Маркетинг		6				4	4	36	144	144	79	0.5	29	0.5		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания		6				4	4	36	144	144	79	0.5	29	0.5		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		5				5	5		180	180	69	0.5	75	0.5		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания		5				5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством		5				5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5		

+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			8			3	3		108	108	61	0.5	47	0.5
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			8			3	3	36	108	108	61	0.5	47	0.5
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			8			3	3	36	108	108	61	0.5	47	0.5
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05			8			4	4		144	144	65	0.5	79	0.5
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	36	144	144	65	0.5	79	0.5
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	36	144	144	65	0.5	79	0.5
Блок 2.Практика								27	27		972	972	39		933	3
Обязательная часть								9	9		324	324	36		288	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4			3	3	36	108	108	12		96	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	36	216	216	24		192	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18		648	648	3		645	3
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			7			6	6	36	216	216	1		215	1
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			7			6	6	36	216	216	1		215	1
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8			6	6	36	216	216	1		215	1
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								8	8		288	288	122	2	166	2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								8	8		288	288	122	2	166	2
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		3				2	2	36	72	72	35	0.5	37	0.5
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными некоммерческими организациями		5				2	2	36	72	72	21	0.5	51	0.5
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		5				2	2	36	72	72	35	0.5	37	0.5
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	31	0.5	41	0.5

		Курс 1																						
		Семестр 1									Семестр 2													
Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	
900	236	30	1134	230		372	5.5	440	5.5	81	30	1134	144	74	206	4	576	4	126	30	1134	176	130	
432		30	1134	230		372	5.5	440	5.5	81	30	1134	144	74	206	4	576	4	126	21	810	110	130	
		3	108	16		32	0.5	59	0.5															
9		4	144	62		54	0.5	18	0.5	9														
36		2	72			34	0.5	37	0.5		2	72			34	0.5	37	0.5		2	72			
		3	108	34		18	0.5	55	0.5															
		2	72	16		16	0.5	39	0.5															
36		4	144	16		32	0.5	59	0.5	36														
		3	108	34		52	0.5	21	0.5															
36											5	180	32	32		0.5	79	0.5	36					
36		4	144	16		32	0.5	59	0.5	36														
36											4	144	16		32	0.5	59	0.5	36					
		3	108	18		32	0.5	57	0.5															
36											4	144	16		32	0.5	59	0.5	36					
											4	144	16		32	0.5	95	0.5						
36																				4	144	18		
9											5	180	32	26	12	0.5	100	0.5	9					
9											6	216	32	16	32	0.5	126	0.5	9					
																				2	72	16	26	
36																				3	108	16	32	
36																								
36																								
36																								
																				4	144	18	36	
		2	72	18		36	0.5	17	0.5															
																				2	72	18		
9																				4	144	24	36	
			54			34	0.5	19	0.5			54			32	0.5	21	0.5			54			

Курс 2

Семестр 3

Семестр 4

Семестр 5

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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт
224	30	5.5	476	5.5	117	27	1030	168	68	6	230	22	4.5	447		4.5	108	30	1134	188	50	228	30	4
140		4	341	4	81	12	490	74	34		144		2.5	197		2.5	36	13	522	84	50	116		2
48		0.5	23	0.5		4	144				64		0.5	43		0.5	36							
32		0.5	57	0.5	36																			
						3	108	16			32		0.5	59		0.5								
8		0.5	21	0.5																				
		0.5	23	0.5	36																			
																		5	180	32		48		0.5
																		3	108	18		34		0.5
						3	108	26	34				0.5	47		0.5		5	180	34	50			0.5
		0.5	89	0.5																				
						2	72	32			16		0.5	23		0.5								
18		0.5	35	0.5																				
		0.5	74	0.5	9																			
34		0.5	19	0.5			58				32		0.5	25		0.5			54			34		0.5

