

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

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

Владимирский филиал автономной некоммерческой образовательной организации
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

УТВЕРЖДЕН

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от 17 апреля 2026 г.
Ректор _____ Набиева А.Р.



19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность Организация производства и обслуживания в индустрии питания

(профиль):

Кафедра: Современного образования

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

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

 / Леошко В.П./

Заместитель директора Владимирского филиала

 / Бутина К.А./

Начальник учебно-методического управления

 / Буханова А.К./

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад. часов						-	Установочная сессия						
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль		Пр. подгот	з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр
Считать в плане	Индекс	Наименование																						
Блок 1.Дисциплины (модули)									201	201		7564	7564	426	6949	189	48	50	288	20	16		4	268
Обязательная часть									112	112		4360	4360	242	4019	99		50	288	20	16		4	268
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	6	102			3	36	2	2			34	
+	Б1.О.02	История России	1					4	4	36	144	144	58	77	9		4	72	12	8		4	60	
+	Б1.О.03	Иностранный язык		11				4	4	36	144	144	4	140			4	36	2	2			34	
+	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			3							
+	Б1.О.06	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	2	70			2							
+	Б1.О.07	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	4	68			2							
+	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			3							
+	Б1.О.10	Математика	1					6	6	36	216	216	8	199	9		6	72	2	2			70	
+	Б1.О.11	Информационные технологии		1				3	3	36	108	108	4	104			3							
+	Б1.О.12	Экономика	1					5	5	36	180	180	8	163	9		5							
+	Б1.О.13	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1					4	4	36	144	144	4	131	9		4	72	2	2			70	
+	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			3							
+	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		5							
+	Б1.О.23	Общая химия		1				3	3	36	108	108	6	102			3							
+	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					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												
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	2									
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	6	102		2									
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	36	108	108	12	96		2									
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2					6	6	36	216	216	10	197	9	2									
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		3				3	3	36	108	108	8	100		2									
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания		2				3	3	36	108	108	6	102		2									
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология		3				3	3	36	108	108	8	100		2									
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	2					4	4	36	144	144	6	129	9	2									
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий		4				3	3	36	108	108	10	98		2									
+	Б1.В.10	Управление персоналом	3					5	5	36	180	180	10	161	9	2									
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания		4				3	3	36	108	108	6	102		2									
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	4					5	5	36	180	180	10	161	9	2									
+	Б1.В.13	Барное дело		4				2	2	36	72	72	4	68		2									
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания		4				3	3	36	108	108	6	102		2									
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции		4				3	3	36	108	108	6	102		2									
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4					4	4	36	144	144	8	127	9	2									
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	4					6	6	36	216	216	14	193	9	2									
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	4					4	4	36	144	144	8	127	9	2									
+	Б1.В.19	Экология		2				2	2	36	72	72	4	68		2									
+	Б1.В.20	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		3				3	3	36	108	108	8	100		2									
+	Б1.В.21	Экономика предприятий общественного питания	3					5	5	36	180	180	8	163	9	2									
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		3				3	3		108	108	6	102		2									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3				3	3	36	108	108	6	102		2									
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		3				3	3	36	108	108	6	102		2									
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	4					5	5		180	180	6	165	9	2									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Маркетинг	4					5	5	36	180	180	6	165	9	2									
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4					5	5	36	180	180	6	165	9	2									
+	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							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]