

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Иванова В.Н.

20.10.20 г.

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 7 от 31.01.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного сервиса

Институт: Мега-факультет технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Директор института

/ Грибкова В.А./

Начальник отдела контроля качества

/ Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП

/ Куликов Д.А./

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04-16 Технология продукции и организация общественного питания_3ФО.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

[illegible]

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.01	История	ОК-2
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.04	Экономика	ОК-3
Б1.Б.05	Математика	ОПК-1
Б1.Б.06	Физика	ОПК-1
Б1.Б.07	Информатика	ОПК-1
Б1.Б.08	Прикладная механика	ОПК-4
Б1.Б.09	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.10	Органическая химия	ОПК-2
Б1.Б.11	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.12	Аналитическая химия	ОПК-2
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.Б.14	Санитария и гигиена питания	ОПК-3
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности	ОК-4; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.16	Физиология питания	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.17	Электротехника и электроника	ОПК-4
Б1.Б.18	История казачества	ОК-2
Б1.Б.19	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.20	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.Б.21	Микробиология	ОПК-3
Б1.Б.22	Менеджмент	ОПК-5
Б1.Б.23	Маркетинг	ОК-3; ОК-6; ОПК-1
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.01	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Логистика	ПК-6; ПК-10
Б1.В.03	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-7; ПК-19

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.04	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	ПК-2; ПК-5; ПК-17
Б1.В.05	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.06	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.07	Обслуживание на предприятиях индустрии питания	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.08	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-4
Б1.В.09	Экономика предприятий общественного питания	ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-15
Б1.В.10	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16
Б1.В.11	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-13; ПК-14; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.12	Бережливое производство	ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.В.13	Экология	ПК-4
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-6; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
Б1.В.15	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-27
Б1.В.17	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5
Б1.В.18	Теплотехника	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.01.01	Деловой иностранный язык	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.01.02	Иностранный язык в профессиональной сфере	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.03	Химическая защита сельскохозяйственных растений	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продукции и организация производства казачьей кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Коллоидная химия наночастиц	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.04.01	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.04.02	Основы научных исследований	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Пищевая химия	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Основы строительства и инженерное оборудование	ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.01	Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-6

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.	Б1.В.ДВ.06.02	Холодильная технология пищевых продуктов	ПК-1; ПК-6
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-19
	Б1.В.ДВ.07.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-19
	Б1.В.ДВ.07.02	Организация мучного и кондитерских производств	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.07.03	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-19
	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-3; ПК-6
	Б1.В.ДВ.08.01	Метрология, стандартизация и сертификация	ПК-1; ПК-3; ПК-6
	Б1.В.ДВ.08.02	Медико-биологические основы безопасности	ПК-1; ПК-3; ПК-6
	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.09.01	Менеджмент ресторанных услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.09.02	Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.09.03	Бизнес-планирование	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-5
	Б1.В.ДВ.10.01	Инновационные технологии производства замороженных полуфабрикатов	ПК-1; ПК-4; ПК-5
	Б1.В.ДВ.10.02	Барное дело	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б2		Практики	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В		Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.01(У)		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б2.В.02(П)		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-27; ПК-29
Б2.В.03(Пд)		Преддипломная практика	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б		Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б.01(Д)		Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
ФТД		Факультативы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-23

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-23
ФТД.В.01	Религиозная безопасность	ОК-1; ОК-2
ФТД.В.02	Проектирование	ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-23
ФТД.В.03	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.04	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-5
ФТД.В.05	Культурология	ОК-6
ФТД.В.06	Основы христианской психологии	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.07	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.08	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-2; ОК-4
ФТД.В.09	Социология	ОК-6
ФТД.В.10	Политология	ОК-2; ОК-6
ФТД.В.11	Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности	ОК-4
ФТД.В.12	Введение в предпринимательство	ОК-3
ФТД.В.13	Организационное поведение	ОПК-5
ФТД.В.14	Риск-менеджмент	ОК-3; ПК-16
ФТД.В.15	Стратегия инновационного развития	ПК-5
ФТД.В.16	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4
ФТД.В.17	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19
ФТД.В.18	Иностранный язык для специальных целей	ОК-5; ПК-6; ПК-7

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				236	266	264	67	54	55	55	33
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	57	49	52	49	33
Дисциплины (модули)	51%	49%	30.3%	201	204	204	53	45	45	49	12
Базовая часть				81	123	105	50	40	8	7	
Вариативная часть				81	120	99	3	5	37	42	12
Практики	0%	100%	0%	27	33	27	4	4	7		12
Вариативная часть				27	33	27	4	4	7		12
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				2	20	24	10	5	3	6	
Вариативная часть				2	20	24	10	5	3	6	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					51.9	54	53.2	45.5	49.5	92.6
	в период гос. экзаменов										
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					496	114	112	110	112	48
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					2		2			
	Блок Б2					8	2	2	2		2
	Блок Б3					10					10
	Блок ФТД					116	68	24	8	16	
	Итого по всем блокам					630	184	138	120	128	60
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	7	8	5	1
	ЗАЧЕТ (За)						7	7	5	8	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	1	1	1	1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38.47%					