

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)"

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 01.02.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата



Ректор

Иванова В.Н.

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология и организация предприятий питания

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

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

 / Капица Г.П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации

 / Воробьева А.В./

Директор института

 / Славянский А.А./

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	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-2
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-6
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-3
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-5
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-4; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОПК-1
Б1.Б.02.01	Математика	ОПК-1
Б1.Б.02.02	Физика	ОПК-1
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.02.05	Прикладная механика	ОПК-2; ОПК-4
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОПК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОПК-5
Б1.Б.03.03	Экономика предприятия общественного питания	ОК-3; ОПК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-3
Б1.Б.04.07	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ОПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.04.08	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.04.09	Технология продукции общественного питания	ОПК-2
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	ОПК-2; ОПК-4; 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	Проектирование	ПК-4; ПК-15; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; 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.02.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания	ПК-15
Б1.В.02.02	Управление персоналом на предприятиях питания	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-20; ПК-21
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-3
Б1.В.02.04	Пищевая химия	ПК-4; ПК-17
Б1.В.02.05	Техническое оснащение предприятий питания	ПК-5; ПК-18; ПК-29
Б1.В.02.06	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1
Б1.В.02.07	Товароведение продовольственных товаров	ПК-15; ПК-19
Б1.В.02.08	Организация обслуживания в баре	ПК-19; ПК-20
Б1.В.02.09	Автоматизация и прикладное техническое программное обеспечение предприятий питания	ПК-2
Б1.В.02.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1
Б1.В.02.11	Инновационные технологии в индустрии питания	ПК-5
Б1.В.02.12	Бережливое производство	ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.В.02.13	Технология производства ресторанных блюд	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.02.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	ПК-10; ПК-19; ПК-23
Б1.В.02.15	Проектирование предприятий питания	ПК-3; ПК-27; ПК-28
Б1.В.02.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия питания	ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Деловой иностранный язык	ПК-20
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
Б2	Практики	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	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	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	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	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-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-5; ПК-6; ПК-19
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-5; ПК-6; ПК-19
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-8
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-19 Технология продукции и организация общественного питания_ОФО.plx', код направления 19.03.04, год нача

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4
ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
ФТД.В.09	Решение практических задач в неорганической хими	ОПК-2

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				236	266	254	68	32	36	60	30	30	65	33	32	61	30	31
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	29	31	60	30	30	60	31	29	60	29	31
Дисциплины (модули)	53%	47%	31.2%	201	204	204	54	29	25	54	27	27	54	28	26	42	29	13
Базовая часть				81	123	108	43	25	18	42	23	19	23	15	8			
Вариативная часть				81	120	96	11	4	7	12	4	8	31	13	18	42	29	13
Практики	0%	100%	0%	27	33	27	6		6	6	3	3	6	3	3	9		9
Вариативная часть				27	33	27	6		6	6	3	3	6	3	3	9		9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				2	20	14	8	3	5				5	2	3	1	1	
Вариативная часть				2	20	14	8	3	5				5	2	3	1	1	
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					59.9	-	63.4	62.9	-	58.7	56.3	-	65.8	60.9	-	55.1	52.9
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
Контактная работа в период ТО (акад. час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					25	-	26.5	25.8	-	24.7	24.8	-	24.4	24.8	-	24.3	24.5
	элективные дисциплины по физ.к.					0.6	-	0.7	0.8	-	0.8	0.8	-	0.8	0.8	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3130	-	470	432	-	390	416	-	386	416	-	420	200
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					72	-	12	12	-	12	12	-	12	12	-		
	Блок Б2					12	-		2	-	2	2	-	2	2	-		2
	Блок Б3					10	-			-			-			-		10
	Блок ФТД					234	-	56	80	-			-	34	56	-	8	
	Итого по всем блокам					3386	-	526	514	-	392	418	-	422	474	-	428	212
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	3	3	7	4	3	6	3	3	4	3	1
	ЗАЧЕТ (За)						13	8	5	11	4	7	9	6	3	1		1
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						6	2	4	7	3	4	7	2	5	9	6	3
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.22%												