

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



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

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Директор института

Капица Г.П./

Воробьева А.В./

Славянский А.А./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31				
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I										*								*	*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш					*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш				
II						п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	*	*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш					*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш			
III						п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	*	*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш					*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш		
IV									*									*	*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сен. 1	сен. 2	Всего	сен. 3	сен. 4	Всего	сен. 5	сен. 6	Всего	сен. 7	сен. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 2/6	16 2/6	33 4/6	15 2/6	16 2/6	31 4/6	15 2/6	16 2/6	31 4/6	17 2/6	8 1/6	25 3/6	122 3/6
Э	Экзменационные сессии	2	2	4	2 2/6	2	4 2/6	2 2/6	2	4 2/6	2 2/6	4/6	3	15 4/6
У	Учебная практика		4	4										4
П	Производственная практика				2	2	4	2	2	4				8
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К	Каникулы	2 2/6	6	8 2/6	2	8	10	2	8	10	1	8 3/6	9 3/6	37 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	8 (48 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	22	30	52	208

Формы контроля		з.е.		Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4									
				Сем. 1					Сем. 2					Сем. 3					Сем. 4					Сем. 5					Сем. 6					Сем. 7					Сем. 8				
Считать в плане	Индикатор	Именное	Экз. сем.	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль	Экз. роль	Конт. роль							
Важная часть																																											
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, важная подготовка к процедуре защиты и процедуре защиты			9	9	36	324	324	10	314																																
			9	9			324	324	20	314																																	
			9	9			324	324	20	314																																	
ИТО. Факультативы																																											
Важная часть																																											
+	ИТД.Б.01	Экономика православного вероучения	2	1	1	36	36	36	8	28					1	36	8																										
+	ИТД.Б.02	Экономика православной подготовки	12	2	2	36	72	72	32	40					1	36																											
+	ИТД.Б.03	Экономика православного знания	2	12	2	36	72	72	32	40					1	36																											
+	ИТД.Б.04	История культуры, традиции и фольклор	12	2	2	36	72	72	48	24					1	36																											
+	ИТД.Б.05	Славянское языко.	6	1	1	36	36	36	24	12																																	
+	ИТД.Б.06	Современные стандарты кинематографа	6	2	2	36	72	72	32	40																																	
+	ИТД.Б.07	Повышение уровня православности граждан и формирование антикоррупционных стандартов поведения	7	1	1	36	36	36	8	28																																	
+	ИТД.Б.08	Экономика отечественной промышленности		5	2	2	36	72	72	34	38																																
+	ИТД.Б.09	Решение практических задач в неопределенной среде	3	1	1	36	36	36	16	20					1	36	16																										
			24	24			324	324	224	272					56	52	5	280	8	36	56	208																					
			24	24			324	324	224	272					56	52	5	280	8	36	56	208																					
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32																						
															2	72	16			16	32																						
															2	108	24			40	52																						
															2	108	24			40	52																						
															2	72	16			16	32									</													

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	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

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

