

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)"  
Московский областной казачий институт технологий и управления (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения 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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"01" 02

Иванова В.И.

19.03.04

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

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Директор филиала



/ Капица Г.П./

/ Воробьева А.В./

/ Грунин А.А./



[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04-15 Технология продукции и организация общественного питания ЗФО.рпх', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2015

[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       | 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<br>русского казачества             | ОК-5   |
| Б1.Б.01.10    | Роль казачества в формировании и развитии<br>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<br>деятельности              | ОПК-1  |
| 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 пищевой промышленности  | ОК-3; ОПК-5  |
| Б1.Б.04       | Общепрофессиональный модуль   | ОПК-2; ОПК-3   |
| 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<br>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.ДВ.01    | Элективные дисциплины (модули) по физической<br>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   |

| Индекс        | Наименование  | Формируемые компетенции   |
|---------------|---|---|
| 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       | Проектирование  | ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-23   |
| Б1.В.02       | Модуль профильной направленности  | ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29                           |
| Б1.В.02.01    | Оборудование предприятий общественного питания                                | ПК-5  |
| Б1.В.02.02    | Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения      | ПК-1; ПК-2  |
| Б1.В.02.03    | Физиология, санитария и гигиена питания                                       | ПК-1; ПК-3; ПК-15; ПК-19  |
| Б1.В.02.04    | Технология продукции общественного питания                                    | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16   |
| Б1.В.02.05    | 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.02.06    | Товароведение продовольственных товаров                                       | ПК-10; ПК-15; ПК-19   |
| Б1.В.02.07    | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | ПК-4  |
| Б1.В.02.08    | Проектирование предприятий общественного питания                              | ПК-13; ПК-14; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29  |
| Б1.В.02.09    | Пищевая химия   | ПК-4  |
| Б1.В.02.10    | Введение в технологию продукции и организацию общественного питания           | ПК-1; ПК-4; ПК-6  |
| Б1.В.02.11    | Процессы и аппараты пищевых производств                                       | ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-27  |
| Б1.В.02.12    | Прикладная механика   | ПК-1  |
| Б1.В.02.13    | Электротехника и электроника  | ПК-1; ПК-27   |
| Б1.В.ДВ.01    | Дисциплины по выбору  | ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29  |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Иностранный язык в профессиональной деятельности                              | ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29  |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Деловой иностранный язык  | ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29  |
| Б1.В.ДВ.02    | Дисциплины по выбору  | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Основы научных исследований   | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Методы исследования сырья и продуктов общественного питания                   | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.03    | Дисциплины по выбору  | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология и организация производства казачьей кухни                          | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Технология и организация производства русской кухни                           | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.04    | Дисциплины по выбору  | ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология и организация производства социальных видов питания                | ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Основы рационального питания  | ПК-4; ПК-6; ПК-7  |
| Б1.В.ДВ.05    | Дисциплины по выбору  | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19   |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Технология и организация питания кухонь мира                                  | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19   |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Инновационные технологии общественного питания                                | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19   |

| Индекс        | Наименование  | Формируемые компетенции  |
|---------------|---|--|
| Б1.В.ДВ.06    | Дисциплины по выбору  | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7   |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании  | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7   |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания   | ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7   |
| Б1.В.ДВ.07    | Дисциплины по выбору  | ПК-1; ПК-6   |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Упаковочные материалы и оборудование  | ПК-1; ПК-6   |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания   | ПК-1; ПК-6   |
| Б1.В.ДВ.08    | Дисциплины по выбору  | ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29  |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Менеджмент ресторанных услуг  | ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29  |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Организация обслуживания в баре   | ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29  |
| 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-4; ОК-7; ПК-4; ПК-15; ПК-17   |
| ФТД.В         | Вариативная часть   | ОК-4; ОК-7; ПК-4; ПК-15; ПК-17   |
| ФТД.В.01      | Основы персонализированного питания   | ОК-7; ПК-4; ПК-15  |
| ФТД.В.02      | Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности  | ПК-17  |
| ФТД.В.03      | Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения   | ОК-4   |

|                                     | 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   | 243    | 50     | 54     | 55     | 55     | 29     |
| Итого по ОП (без факультативов)     |                                |       |              | 234  | 246   | 240    | 50     | 54     | 54     | 53     | 29     |
| Дисциплины (модули)                 | 47%                            | 53%   | 35.1%        | 201  | 204   | 204    | 50     | 48     | 48     | 47     | 11     |
| Базовая часть                       |                                |       |              | 81   | 123   | 96     | 50     | 34     | 12     |        |        |
| Вариативная часть                   |                                |       |              | 81   | 120   | 108    |        | 14     | 36     | 47     | 11     |
| Практики                            | 0%                             | 100%  | 0%           | 27   | 33    | 27     |        | 6      | 6      | 6      | 9      |
| Вариативная часть                   |                                |       |              | 27   | 33    | 27     |        | 6      | 6      | 6      | 9      |
| Государственная итоговая аттестация |                                |       |              | 6    | 9     | 9      |        |        |        |        | 9      |
| Базовая часть                       |                                |       |              | 6    | 9     | 9      |        |        |        |        | 9      |
| Факультативы                        |                                |       |              | 2    | 20    | 3      |        |        | 1      | 2      |        |
| Вариативная часть                   |                                |       |              | 2    | 20    | 3      |        |        | 1      | 2      |        |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед)     | ОП, факультативы               |       |              |      |       | 46.6   | 40     | 49.8   | 53.6   | 45.3   | 43.2   |
|                                     | в период гос. экзаменов        |       |              |      |       |        |        |        |        |        |        |
| Контактная работа (акад.час/год)    | ОП без элект. курсов по физ.к. |       |              |      |       | 93.6   | 110    | 110    | 110    | 110    | 28     |
| Обязательные формы контроля         | ЭКЗАМЕНЫ (Экз)                 |       |              |      |       |        | 6      | 6      | 6      | 4      |        |
|                                     | ЗАЧЕТЫ (За)                    |       |              |      |       |        | 8      | 5      | 9      | 4      |        |
|                                     | ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)         |       |              |      |       |        | 1      | 6      | 3      | 5      | 4      |
| Процент ... занятий от аудиторных   | лекционных                     |       |              |      |       | 30.77% |        |        |        |        |        |