Волгоградский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

План утвержден Ученым советом

Протокол № 8 от 16.04.2021

УТВЕРЖДАЮ

Ректор *Набиева А.Р.*

"16" апреля 2021 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4г 6 мес.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*	*Зарегистрировано в Минюст*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020г.	17.07.2020 г. № 59004
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.011	ПОВАР	№ 610н от 08.09.2015г.	29.09.2015 г. № 39023
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015г.	02.06.2015 г. № 37510

+	*Основной*	*Типы задач профессиональной деятельности*
+		технологический
+		организационно-управленческий
+		проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Леошко В.П./*

Проректор по учебной работе Волгоградского кооперативного института (филиала) _____ */Калиничева Р.В./*

Заведующий кафедрой Экономической безопасности и информационных технологий Волгоградского кооперативного института (филиала) _____ */ Глинская О.С./*

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Каттэк	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	636	6739	297	102	80	52	2200	66	14	78	1962	8	72	51	1836	54	26	64	1604.5	6.5	81	45	1620	54	42	36	1420	5	63	48	1728	64	26	56	1498.5	11.5	72	8	288	10	8	6	254	1	9
Обязательная часть								94	94		3712	3712	307	3261	144	50		49	2092	60	14	70	1868.5	7.5	72	18	648	12	12	26	559.5	2.5	36	14	504	20	18	8	438.5	1.5	18	13	468	24	10	16	394.5	5.5	18								
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	10.5	97.5		2		3	108	4		6	97.5	0.5																																		
+	Б1.О.02	История	1					3	3	36	108	108	10.5	88.5	9	2		3	108	4		6	88.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112				10	10	36	360	360	36	315	9	8		4	144			16	127	1		6	216			18	188	1	9																								
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	8.5	63.5		2		2	72	4		4	63.5	0.5																																		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	4.5	67.5		2		2	72	4			67.5	0.5																																		
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	12.5	122.5	9	2		4	144	6		6	122.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.07	Информационные технологии	1					5	5	36	180	180	12.5	158.5	9	2		5	180	6	6		158.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.08	Экономика	1					4	4	36	144	144	12.5	122.5	9	2		4	144	6		6	122.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1					4	4	36	144	144	10.5	124.5	9	2		4	144	4		6	124.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.10	Психология и конфликтология	1					4	4	36	144	144	10.5	124.5	9	2		4	144	4		6	124.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.11	Основы менеджмента	1					4	4	36	144	144	10.5	124.5	9	2		4	144	4		6	124.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.12	Правоведение		1				3	3	36	108	108	10.5	97.5		2		3	108	4		6	97.5	0.5																																		
+	Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками	2					4	4	36	144	144	8.5	126.5	9	2										4	144	4		4	126.5	0.5	9																									
+	Б1.О.14	Химия	1					7	7	36	252	252	18.5	224.5	9	2		7	252	8	8	2	224.5	0.5	9																																	
+	Б1.О.15	Физика	2					4	4	36	144	144	12.5	122.5	9	2										4	144	4	6	2	122.5	0.5	9																									
+	Б1.О.16	Коллоидная химия	2					4	4	36	144	144	12.5	122.5	9	2										4	144	4	6	2	122.5	0.5	9																									
+	Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					5	5	36	180	180	14.5	156.5	9	2																		5	180	6	8		156.5	0.5	9																	
+	Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания	3					6	6	36	216	216	14.5	192.5	9	2																		6	216	6		8	192.5	0.5	9																	
+	Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4	8	8	36	288	288	35	244	9	4																									8	288	16		16	244	3	9								
+	Б1.О.20	Технология продукции общественного питания	4	3			4	8	8	36	288	288	39	240	9	4																		3	108	8	10		89.5	0.5		5	180	8	10		150.5	2.5	9								
+	Б1.О.ДЭ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**1**							**328**	**328**	**2.5**	**325.5**					**328**	**2**			**325.5**	**0.5**																																		
-	Б1.О.ДЭ.01.01	Волейбол		1							328	328	2.5	325.5					328	2			325.5	0.5																																		
+	Б1.О.ДЭ.01.02	Баскетбол		1							328	328	2.5	325.5					328	2			325.5	0.5																																		
-	Б1.О.ДЭ.01.03	Адаптивная физическая культура		1							328	328	2.5	325.5					328	2			325.5	0.5																																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								110	110		3960	3960	329	3478	153	52	80	3	108	6		8	93.5	0.5		33	1188	42	14	38	1045	4	45	31	1116	34	24	28	981.5	3.5	45	35	1260	40	16	40	1104	6	54	8	288	10	8	6	254	1	9
+	Б1.В.01	Микробиология		1				3	3	36	108	108	14.5	93.5		2	4	3	108	6		8	93.5	0.5																																		
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		2				3	3	36	108	108	14.5	93.5		2	4									3	108	6		8	93.5	0.5																										
+	Б1.В.03	Охрана труда		2				3	3	36	108	108	8.5	99.5		2	2									3	108	4		4	99.5	0.5																										
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2					5	5	36	180	180	16.5	154.5	9	2	4									5	180	8	8		154.5	0.5	9																									
+	Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2					5	5	36	180	180	10.5	160.5	9	2	2									5	180	4	6		160.5	0.5	9																									
+	Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2					4	4	36	144	144	14.5	120.5	9	2	4									4	144	6		8	120.5	0.5	9																									
+	Б1.В.07	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	2					6	6	36	216	216	10.5	196.5	9	2	2									6	216	4		6	196.5	0.5	9																									
+	Б1.В.08	Холодильная техника и технология	2					4	4	36	144	144	12.5	122.5	9	2	2									4	144	6		6	122.5	0.5	9																									
+	Б1.В.09	Процессы и аппараты пищевых производств	3					5	5	36	180	180	12.5	158.5	9	2	2																	5	180	6		6	158.5	0.5	9																	
+	Б1.В.10	Технология мучных кондитерских изделий	3					4	4	36	144	144	14.5	120.5	9	2	4																	4	144	6	8		120.5	0.5	9																	
+	Б1.В.11	Управление персоналом	3					5	5	36	180	180	10.5	160.5	9	2	2																	5	180	4		6	160.5	0.5	9																	
+	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях питания			3			4	4	36	144	144	12.5	131.5		2	4																	4	144	4		8	131.5	0.5																		
+	Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	3					5	5	36	180	180	14.5	156.5	9	2	4																	5	180	6		8	156.5	0.5	9																	
+	Б1.В.14	Барное дело		3				3	3	36	108	108	10.5	97.5		2	2																	3	108	4	6		97.5	0.5																		
+	Б1.В.15	Технология специальных видов питания	3					5	5	36	180	180	14.5	156.5	9	2	4																	5	180	4	10		156.5	0.5	9																	
+	Б1.В.16	Технология ресторанной продукции	4					5	5	36	180	180	14.5	156.5	9	2	4																								5	180	6	8		156.5	0.5	9								
+	Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения	4					4	4	36	144	144	14.5	120.5	9	2	4																								4	144	6	8		120.5	0.5	9								
+	Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания	4	4		4		7	7	36	252	252	23	220	9	4	6																								7	252	8		12	220	3	9								
+	Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	4					6	6	36	216	216	14.5	192.5	9	2	4																								6	216	6		8	192.5	0.5	9								
+	Б1.В.20	Экология		4				3	3	36	108	108	14.5	93.5		2	4																								3	108	6		8	93.5	0.5									
+	Б1.В.ДЭ.01	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01**		**2**				3	**3**		**108**	**108**	**10.5**	**97.5**		**2**	**2**									**3**	**108**	**4**		**6**	**97.5**	**0.5**																										
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Физиология питания		2				3	3	36	108	108	10.5	97.5		2	2									3	108	4		6	97.5	0.5																										
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Основы здорового питания		2				3	3	36	108	108	10.5	97.5		2	2									3	108	4		6	97.5	0.5																										
+	Б1.В.ДЭ.02	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02**	**4**					5	**5**		**180**	**180**	**10.5**	**160.5**	**9**	**2**	**2**																								**5**	**180**	**4**		**6**	**160.5**	**0.5**	**9**								
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Продвижение товаров и услуг	4					5	5	36	180	180	10.5	160.5	9	2	2																								5	180	4		6	160.5	0.5	9								
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4					5	5	36	180	180	10.5	160.5	9	2	2																								5	180	4		6	160.5	0.5	9								
+	Б1.В.ДЭ.03	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.03**	**4**					5	**5**		**180**	**180**	**10.5**	**160.5**	**9**	**2**	**2**																								**5**	**180**	**4**		**6**	**160.5**	**0.5**	**9**								
+	Б1.В.ДЭ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	4					5	5	36	180	180	10.5	160.5	9	2	2																								5	180	4		6	160.5	0.5	9								
-	Б1.В.ДЭ.03.02	Экономика и управление производством	4					5	5	36	180	180	10.5	160.5	9	2	2																								5	180	4		6	160.5	0.5	9								
+	Б1.В.ДЭ.04	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.04**	**5**					4	**4**		**144**	**144**	**14.5**	**120.5**	**9**	**2**	**4**																																	**4**	**144**	**6**	**8**		**120.5**	**0.5**	**9**
+	Б1.В.ДЭ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом	5					4	4	36	144	144	14.5	120.5	9	2	4																																	4	144	6	8		120.5	0.5	9
-	Б1.В.ДЭ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд	5					4	4	36	144	144	14.5	120.5	9	2	4																																	4	144	6	8		120.5	0.5	9
+	Б1.В.ДЭ.05	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.05**			**5**			4	**4**		**144**	**144**	**10.5**	**133.5**		**2**	**2**																																	**4**	**144**	**4**		**6**	**133.5**	**0.5**	
+	Б1.В.ДЭ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			5			4	4	36	144	144	10.5	133.5		2	2																																	4	144	4		6	133.5	0.5	
-	Б1.В.ДЭ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			5			4	4	36	144	144	10.5	133.5		2	2																																	4	144	4		6	133.5	0.5	
Блок 2.Практика								27	27		972	972	15	957			972									3	108			4	104			6	216			8	208			6	216				215	1		12	432				430	2	
Обязательная часть								9	9		324	324	12	312			324									3	108			4	104			6	216			8	208																		
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			2			3	3	36	108	108	4	104			108									3	108			4	104																											
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			3			6	6	36	216	216	8	208			216																	6	216			8	208																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18		648	648	3	645			648																								6	216				215	1		12	432				430	2	
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			4			6	6	36	216	216	1	215			216																								6	216				215	1									
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			5			6	6	36	216	216	1	215			216																																6	216				215	1	
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5			6	6	36	216	216	1	215			216																																6	216				215	1	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	16.4	307.6																																				9	324				307.6	16.4	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	16.4	307.6																																				9	324				307.6	16.4	
ФТД.Факультативные дисциплины								8	8		288	288	34	254		8		2	72	4		6	61.5	0.5										4	144			12	131	1		2	72	4		6	61.5	0.5									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								8	8		288	288	34	254		8		2	72	4		6	61.5	0.5										4	144			12	131	1		2	72	4		6	61.5	0.5									

+	ФТД.В.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		4				2	2	36	72	72	10.5	61.5		2																										2	72	4		6	61.5	0.5									
+	ФТД.В.02	Теория и история кооперации		1				2	2	36	72	72	10.5	61.5		2		2	72	4		6	61.5	0.5																																	
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		3	3			4	4	36	144	144	13	131		4																		4	144			12	131	1																	