

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Ижевский филиал автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 30.05.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор _____ Гиль С.С.



19.03.04

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

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная (ускоренное обучение)
Срок обучения: 3г 6м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

 / Дианова В.Ю./

Руководитель Департамента образовательных программ

 / Морозова Е.А./

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Ижевский филиал автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

План утвержден Ученым советом
Протокол № 7 от 30.05.2018



Календарный учебный график
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направленность (профиль) "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

Год начала подготовки (по учебному плану): 2018
Форма обучения: Заочная

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	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
II						у	у	э	э	э	э	к	к	к	к	к	к	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
III						у	у	э	э	э	к	к	к	к	к	к	к	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
IV						э	э	э	э	п	п	п	п	п	п	п	п	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	пд	

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого	Обозначения
Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	34 1/6	32 3/6	29 1/6	2 3/6	98 2/6	э
Экзаменационные сессии	6	6	7 3/6	3 3/6	23	э
Учебная практика	2	2			4	у
Производственная практика			6	6	12	п
Преддипломная практика				4	4	пд
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				4	4	пд
Каникулы	9 1/6	9 1/6	7 2/6	4 2/6	30	=
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	4/6 (4 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 (12 дн)	1 4/6 (10 дн)	6 4/6 (10)	*
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	не менее 12 нед и не более 39		Государственная итоговая аттестация:
Итого	52	52	52	26	182	Г
Студентов						Д
Групп						

+	Б1.В.ДВ.02.01	Психология и этика делового общения	2			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216		6												
-	Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры	2			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216		6												
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3			6	6	216	216	22.4	22	185	8.6	-	-	-	-	-	6	216			6											
+	Б1.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	3			6	6	216	216	22.4	22	185	8.6	-	-	-	-	-	6	216			6											
-	Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерная графика	3			6	6	216	216	22.4	22	185	8.6	-	-	-	-	-	6	216			6											
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	3			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216			6											
-	Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания	3			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216			6											
+	Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания	3			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216			6											
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216				6										
-	Б1.В.ДВ.05.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров	4			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216				6										
+	Б1.В.ДВ.05.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	4			6	6	216	216	20.4	20	187	8.6	-	-	-	-	-	6	216				6										
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4			6	6	216	216	22.4	22	185	8.6	-	-	-	-	-	6	216				6										
-	Б1.В.ДВ.06.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	4			6	6	216	216	22.4	22	185	8.6	-	-	-	-	-	6	216				6										
+	Б1.В.ДВ.06.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания	4			6	6	216	216	22.4	22	185	8.6	-	-	-	-	-	6	216				6										
						81	81	2916	2916	274	266	2530.2	111.8							81	2916	2	27	28	24									
						204	204	7672	7672	622.2	596	6079.6	250.2							20	720	184	6952	45	49	54	36							

Блок 2. Практики
Вариативная часть

+	Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	12			6	6	216	216	8		208		-	-	-	-	-	6	216	3	3														
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	3			6	6	216	216	1.3		214.7		-	-	-	-	-	6	216			6													
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	34			12	12	432	432	1.3		430.7		-	-	-	-	-	12	432				3	9											
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	4			6	6	216	216	1.3		214.7		-	-	-	-	-	6	216				6												
						30	30	1080	1080	11.9		1068.1								30	1080	3	3	9	15											
						30	30	1080	1080	11.9		1068.1								30	1080	3	3	9	15											

Блок 3. Государственная итоговая аттестация
Базовая часть

+	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				6	6	216	216	16.4		199.6		-	-	-	-	-	6	216				6											
						6	6	216	216	16.4		199.6								6	216				6										
						6	6	216	216	16.4		199.6								6	216				6										

ФТД. Факультативные дисциплины
Вариативная часть

+	ФТД.В.01	Теория и практика кооперации	2			2	2	72	72	8.2	8	63.8		-	-	-	-	-	2	72			2													
+	ФТД.В.02	Иностранный язык профессионального общения	4			3	3	108	108	8.2	8	99.8		-	-	-	-	-	3	108					3											
						5	5	180	180	16.4	16	163.6								5	180			2		3										
						5	5	180	180	16.4	16	163.6								5	180			2		3										

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-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-27; 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
Б1.Б.04	Международный культурный обмен и деловые коммуникации	ОК-5
Б1.Б.05	Психология и конфликтология	ОК-6
Б1.Б.06	Корпоративная социальная ответственность	ОК-6
Б1.Б.07	Экономика и управление производством	ОК-3
Б1.Б.08	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент	ОК-7
Б1.Б.10	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9
Б1.Б.12	Информационные технологии	ОПК-1
Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	ОПК-2
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4
Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.17	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ОПК-3
Б1.Б.18	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	ОПК-2
Б1.Б.19	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания	ОПК-1
Б1.Б.20	Охрана труда и техника безопасности	ОПК-4
Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях	ОПК-3
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Волейбол	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-27; ПК-29
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документооборот	ПК-1
Б1.В.02	Маркетинг и реклама	ОК-5; ОПК-5

Б1.В.03	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии	ПК-5; ПК-6
Б1.В.03.01	Технология специальных видов питания	ПК-6
Б1.В.03.02	Технология ресторанной продукции	ПК-6
Б1.В.03.03	Промышленные технологии продукции общественного питания	ПК-5
Б1.В.04	Санитария, гигиена питания и эпидемиология	ПК-3
Б1.В.05	Ценообразование	ОК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.02	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Психология и этика делового общения	ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры	ПК-29
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерная графика	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б2	Практики	#####
Б2.В	Вариативная часть	#####
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-2
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9

Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-10
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	#####
БЗ	Государственная итоговая аттестация	#####
БЗ.Б	Базовая часть	#####
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	#####
ФТД	Факультативные дисциплины	ПКВ-1; ПКВ-3
ФТД.В	Вариативная часть	ПКВ-1; ПКВ-3
ФТД.В.01	Теория и практика кооперации	ПКВ-1
ФТД.В.02	Иностранный язык профессионального общения	ПКВ-3