

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 вуза
Протокол № 1 от 29.08.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Иванова В.Н.
"29" 08. 2017 г.



19.03.04

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

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

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 4г 6м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор Калица 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.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 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 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	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					30.77%					
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					48	40	52.6	53.4	49	43.2
	в период гос. экзаменов										
Контактная работа (акад.час/год)	ОП - элект. курсы 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