

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



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: Очная
Срок получения образования: 4г

	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

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									
	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																												
II									*									*	*	*	*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш																												
III									*									*	*	*	*	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш																												
IV									*									*	*	*	*	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 4/6	17 2/6	35	17 2/6	16 2/6	33 4/6	15 4/6	16 2/6	32	17 4/6	8 5/6	26 3/6	127 1/6
Э Экзаменационные сессии	2	2	4	2 2/6	2	4 2/6	2	2	4	2		2	14 2/6
У Учебная практика		4	4										4
П Производственная практика				4	4	2	2	4					8
Пд Преддипломная практика										6	6	6	6
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты										6	6	6	6
К Каникулы	2	5	7	2	6	8	2	8	10	1	8 3/6	9 3/6	34 3/6
* 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

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 отраслей 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.02.14	Бережливое производство	ПК-4
Б1.В.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1
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	Технология и организация производства казахской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства социальных видов питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.02	Организация обслуживания в баре	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.08.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
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-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6; ПК-19
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6; ПК-19
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.02	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.03	Основы строевой подготовки	ОК-8
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-18 Технология продукции и организация общественного питания_ОФО.plx', код направления 19.03.04, год нача

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				236	266	251	67	30	37	60	30	30	63	32	31	61	30	31
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	27	33	60	30	30	60	32	28	60	29	31
Дисциплины (модули)	47%	53%	37.9%	201	204	204	54	27	27	54	30	24	54	29	25	42	29	13
Базовая часть				81	123	96	46	25	21	42	24	18	8	8				
Вариативная часть				81	120	108	8	2	6	12	6	6	46	21	25	42	29	13
Практики	0%	100%	0%	27	33	27	6		6	6		6	6	3	3	9		9
Вариативная часть				27	33	27	6		6	6		6	6	3	3	9		9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Вариативная часть				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.4	-	58.1	61.3	-	58.2	49.6	-	63.2	58.7	-	55.1	53
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					25.5	-	24.3	25.8	-	28.5	25.2	-	25.7	25.5	-	24.2	24
	элективные дисциплины по физ.к.					0.6	-	0.7	0.7	-	0.7	0.8	-	0.8	0.8	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3306	-	440	458	-	506	422	-	414	428	-	426	212
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					72	-	12	12	-	12	12	-	12	12	-		
	Блок Б2					10	-		2	-		2	-	2	2	-		2
	Блок Б3					10	-			-			-			-		10
	Блок ФТД					184	-	56	64	-			-		56	-	8	
	Итого по всем блокам					3510	-	496	524	-	506	424	-	416	486	-	434	224
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	2	3	7	4	3	7	3	4	3	3	
	ЗАЧЕТ (За)						12	8	4	10	4	6	9	6	3			
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4	6	3	3	7	3	4	8	4	4
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.55%												