

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)

План утвержден Ученым советом Университета
Протокол № 9 от 28.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Управление ресторанным бизнесом

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная форма


Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

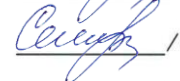
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации  / Гаврилина О.И./

Начальник отдела контроля и разработки учебных планов  / Вареник О.Н./

Директор филиала  / Сепиашвили Е.Н./

Руководитель ОПОП  / Сепиашвили Е.Н./

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Стояновский М.Ю.

28 марта 2024 г.



-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование	
Блок 1. Дисциплины (модули)								191	191	7204	7204	526	526	6314	364	4	51	49	46	45		
Обязательная часть								135	135	5188	5188	384	384	4539	265		51	49	35			
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	1222	11111 11133 3	123	51	51	1836	1836	178	178	1566	92		24	16	11					
+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	216	216	88	88	115	13		3	3		222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.02	Философия	2			5	5	180	180	8	8	163	9			5		222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	4	4	64	4		2			222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		8	8	288	288	24	24	247	17		4	4		222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		2	2	72	72	4	4	64	4		2			222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.06	Религиоведение		1		3	3	108	108	4	4	100	4		3			222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	108	108	6	6	98	4		3			223	Информатизации и технологий пищевой промышленности			
+	Б1.О.01.08	Психология		3		3	3	108	108	6	6	98	4				3	223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.01.09	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	2	2	66	4		2			222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.10	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	108	108	6	6	98	4				3	223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.01.11	Экономика			2	4	4	144	144	6	6	134	4			4		222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.12	Менеджмент		3		2	2	72	72	4	4	64	4				2	222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.13	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	180	180	10	10	157	13		5			222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.01.14	Основы военной подготовки			3	3	3	108	108	6	6	98	4				3	222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций			112	8	8	288	288	16	16	260	12		5	3						
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			11	5	5	180	180	10	10	162	8		5			223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			2	3	3	108	108	6	6	98	4			3		223	Информатизации и технологий пищевой промышленности			
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	11111 22222 333	2233	12233 3	76	76	2736	2736	188	188	2391	157		22	30	24					
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	576	576	32	32	508	36		8	8		223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	432	432	24	24	381	27		8	4		223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	24	24	180	12			2	4	222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	10	10	125	9		4			223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2		1	6	6	216	216	18	18	185	13		2	4		223	Информатизации и технологий пищевой промышленности			
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	2	2		6	6	216	216	20	20	183	13			6		223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	108	108	6	6	98	4			3		223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			2	3	3	108	108	8	8	96	4			3		223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	144	144	8	8	132	4				4	223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.10	Биохимия	3			4	4	144	144	6	6	129	9				4	223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	3			4	4	144	144	8	8	127	9				4	223	Информатизации и технологий			
+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	3	3		6	6	216	216	16	16	187	13				6	223	Информатизации и технологий пищевой промышленности			
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	72	72	8	8	60	4				2	222	Экономики и товароведения			
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту			3			328	328	2	2	322	4									
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль			3			328	328	2	2	322	4					222	Экономики и товароведения			
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль			3			328	328	2	2	322	4					222	Экономики и товароведения			
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль			3			328	328	2	2	322	4					222	Экономики и товароведения			

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра																	
			Экзам	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																			56	56	2016	2016	142	142	1775	99	4					11	45				
+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	3344444	4	444444	51	51	1836	1836	126	126	1619	91	4			8	43																			
+	Б1.В.01.01	Проектирование			4	2	2	72	72	4	4	64	4					2		223	Информатизации и технологий																
+	Б1.В.01.02	Нутрициология	3			4	4	144	144	12	12	123	9				4			222	Экономики и товароведения																
+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	34			8	8	288	288	20	20	250	18				4	4		223	Информатизации и технологий пищевой промышленности																
+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	4			3	3	108	108	6	6	93	9					3		222	Экономики и товароведения																
+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			4	2	2	72	72	6	6	62	4					2		223	Информатизации и технологий пищевой промышленности																
+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	4		4	6	6	216	216	16	16	187	13				6			223	Информатизации и технологий																
+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	4		4	9	9	324	324	20	20	291	13	2				9		223	Информатизации и технологий																
+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	4			5	5	180	180	12	12	159	9					5		223	Информатизации и технологий																
+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			4	5	5	180	180	12	12	164	4	2				5		223	Информатизации и технологий																
+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			4	5	5	180	180	12	12	164	4					5		223	Информатизации и технологий																
+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		4		2	2	72	72	6	6	62	4					2		222	Экономики и товароведения																
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)			3	3	3	108	108	8	8	96	4				3																				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			3	3	3	108	108	8	8	96	4					3		223	Информатизации и технологий																
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			3	3	3	108	108	8	8	96	4					3		223	Информатизации и технологий																
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)			4	2	2	72	72	8	8	60	4					2																			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование меню напитков и эногастрономия			4	2	2	72	72	8	8	60	4					2		223	Информатизации и технологий пищевой промышленности																
-	Б1.В.ДВ.02.02	Барное дело			4	2	2	72	72	8	8	60	4					2		223	Информатизации и технологий																
Блок 2.Практика						34	34	1224	1224	8		1200	16	1208			6	6	6	16																	
Обязательная часть						18	18	648	648	6		630	12	636			6	6	6																		
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	216	216	2		210	4	212			6				223	Информатизации и технологий															
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	216	216	2		210	4	212				6			223	Информатизации и технологий															
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			4	6	6	216	216	2		210	4	212					6		223	Информатизации и технологий															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						16	16	576	576	2		570	4	572						16																	
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5	16	16	576	576	2		570	4	572						16	223	Информатизации и технологий пищевой промышленности															
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						15	15	540	540	10		530		36						15																	
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	540	540	10		530		36						15	223	Информатизации и технологий пищевой промышленности															
ФТД.Факультативы						8	8	288	288	42	42	222	24		4	2	2																				
+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности			1	2	2	72	72	4	4	64	4		2						222	Экономики и товароведения															
+	ФТД.02	Традиции российского казачества			1122	4	4	144	144	32	32	96	16		2	2					222	Экономики и товароведения															
+	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)			3	2	2	72	72	6	6	62	4					2			223	Информатизации и технологий пищевой промышленности															

				Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов											
-	-	-	-	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)							191	191		7204	7204	526	196	82	248		6314	364		4
Обязательная часть							135	135		5188	5188	384	138	58	188		4539	265		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	1222	11111 11133 3	123	51	51		1836	1836	178	78		100		1566	92		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	36	216	216	88	48		40		115	13		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.02	Философия	2			5	5	36	180	180	8	4		4		163	9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		8	8	36	288	288	24			24		247	17		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.06	Религиоведение		1		3	3	36	108	108	4	2		2		100	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности		1		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.08	Психология		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.09	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	2	2				66	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.10	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.11	Экономика			2	4	4	36	144	144	6	2		4		134	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.12	Менеджмент		3		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.13	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	36	180	180	10	6		4		157	13		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.14	Основы военной подготовки			3	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций			112	8	8		288	288	16	6	10			260	12		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			11	5	5	36	180	180	10	4	6			162	8		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			2	3	3	36	108	108	6	2	4			98	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	11111 22222 333	2233	12233 3	76	76		2736	2736	188	52	48	88		2391	157		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	36	576	576	32	8		24		508	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	36	432	432	24	6	6	12		381	27		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	36	216	216	24			24		180	12		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	10	4	6			125	9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2		1	6	6	36	216	216	18	6	12			185	13		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.06	Органическая химия	2	2		6	6	36	216	216	20	8	12			183	13		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			2	3	3	36	108	108	8	4		4		96	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	36	144	144	8	4	4			132	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.10	Биохимия	3			4	4	36	144	144	6	2	4			129	9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	3			4	4	36	144	144	8	2	4	2		127	9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	3	3		6	6	36	216	216	16	4		12		187	13		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	36	72	72	8	2		6		60	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		3					328	328	2	2				322	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3					328	328	2	2				322	4		

Курс 1																Курс 2																																															
Сессия 1																Сессия 2																Сессия 3																Сессия 4															
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Формы контр.																														
51	828	18	10	24		729	47		1008	40	10	50		853	55		49	1008	40	20	38		853	57		756	16	6	26		669	39																															
51	828	18	10	24		729	47		1008	40	10	50		853	55		49	1008	40	20	38		853	57		756	16	6	26		669	39																															
24	324	8		14		286	16	4з	540	32		40		439	29	э4эо	16	252	24		24		186	18	2э	324	6		8		297	13	эо																														
3									108	24		24		56	4	о	3	108	24		16		59	9	э																																						
																	5									180	4		4		163	9	э																														
2									72	2		2		64	4	з																																															
4	72			8		60	4	з	72			8		60	4	з	4	144			8		127	9	э																																						
2									72	2		2		64	4	з																																															
3									108	2		2		100	4	з																																															
3	108	2		4		98	4	з																																																							
2	72	2				66	4	з																																																							
																	4									144	2		4		134	4	о																														
5	72	4		2		62	4	з	108	2		2		95	9	э																																															
5	72	2	2			64	4	о	108	2	4			98	4	о	3	108	2	4			98	4	о																																						
5	72	2	2			64	4	о	108	2	4			98	4	о																																															
																	3	108	2	4			98	4	о																																						
22	432	8	8	10		379	27	3э	360	6	6	10		316	22	2эо	30	648	14	16	14		569	35	3эзо	432	10	6	18		372	26	2эзо																														
8	144	2		6		127	9	э	144	2		6		127	9	э	8	144	2		6		127	9	э	144	2		6		127	9	э																														
8	144	2	2	4		127	9	э	144	2	2	4		127	9	э	4	144	2	2	4		127	9	э																																						
																	2									72			8		60	4	з																														
4	144	4	6			125	9	э																																																							
2									72	2	4			62	4	о	4	144	4	8			123	9	э																																						
																	6	108	4	6			94	4	з	108	4	6			89	9	э																														
																	3	108	2		4		98	4	о																																						
																	3									108	4		4		96	4	о																														

		Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов														
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							56	56		2016	2016	142	58	24	60		1775	99		4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	33444 44	4	44444 4	51	51		1836	1836	126	50	24	52		1619	91		4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.01	Проектирование			4	2	2	36	72	72	4			4		64	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.02	Нутрициология	3			4	4	36	144	144	12	4	4	4		123	9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	34			8	8	36	288	288	20	8	12			250	18			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	4			3	3	36	108	108	6	4		2		93	9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			4	2	2	36	72	72	6	2	4			62	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	4	4		6	6	36	216	216	16	8		8		187	13			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	4	4		9	9	36	324	324	20	8		12		291	13		2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	4			5	5	36	180	180	12	4	4	4		159	9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			4	5	5	36	180	180	12	4		8		164	4		2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			4	5	5	36	180	180	12	4		8		164	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		4		2	2	36	72	72	6	4		2		62	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)			3	3	3		108	108	8	4		4		96	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			3	3	3	36	108	108	8	4		4		96	4			
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			3	3	3	36	108	108	8	4		4		96	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)			4	2	2		72	72	8	4		4		60	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование меню напитков и эногастрономия		4		2	2	36	72	72	8	4		4		60	4			
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Барное дело		4		2	2	36	72	72	8	4		4		60	4			
Блок 2.Практика							34	34		1224	1224	8				8	1200	16		1208	
Обязательная часть							18	18		648	648	6					6	630	12		636
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			4	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							16	16		576	576	2				2	570	4		572	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5	16	16	36	576	576	2				2	570	4		572	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							15	15		540	540	10				10	530			36	
<input type="checkbox"/>	+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	36	540	540	10				10	530			36	
ФТД.Факультативы							8	8		288	288	42	4	4	34		222	24	10		
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4			
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Традиции российского казачества		1122		4	4	36	144	144	32			32		96	16			
@	+	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		3		2	2	36	72	72	6	2	4			62	4	10		

