

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.01.2024 10:16:56
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10e8c9199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
Краснодарский филиал

имени



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

А.С. Никулин

"26" 10 2021 г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 3 от 26.10.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса

Кафедра: Торговли и общественного питания
Факультет: Экономики, менеджмента и торговли

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 11м

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического управления И.Б. Стукалова/

И.о. директора центра по работе с филиалами Т.А. Прокопьева/

Директор А.В. Петровская/

Заместитель директора Э.Г. Баладыга/

Заведующий кафедрой Е.Н. Губа/

Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Продолжительность каникул	70 дн	64 дн	65 дн	66 дн	48 дн	313 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	12 дн	13 дн	13 дн	13 дн	11 дн	62 дн
Продолжительность		365 дн	366 дн	365 дн	365 дн	335 дн	1796 дн
Студентов		25	25	25	25		
Групп		1	1	1	1		

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов					
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика											
Ознакомительная практика	2			2							
Вид практики: Производственная практика											
Технологическая практика	3			4							
Организационно-управленческая практика	5			2							
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5			6							
				Итого по факту							
				Итого по плану		14					

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.О		Обязательная часть		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.5
Б1.О.01	Б1.О	История (история России, всеобщая история)	1	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Б1.О	Философия	1	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	1	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.4
Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	2	УК-8.1; УК-8.2
Б1.О.05	Б1.О	Информационные технологии	4	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.О.06	Б1.О	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	1	УК-3.1; УК-3.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.07	Б1.О	Предпринимательство	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.О.08	Б1.О	Физика	2	ОПК-2.2
Б1.О.09	Б1.О	Менеджмент	1	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.10	Б1.О	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	1	УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.11	Б1.О	Высшая математика	4	ОПК-2.1
Б1.О.12	Б1.О	Технологические основы развития экономики	4	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.13	Б1.О	Неорганическая химия	2	ОПК-2.2
Б1.О.14	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ОПК-2.2
Б1.О.15	Б1.О	Органическая химия с основами биохимии	2	ОПК-2.2
Б1.О.16	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	2	ОПК-2.2
Б1.О.17	Б1.О	Микробиология	2	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.18	Б1.О	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	2	ОПК-5.2
Б1.О.19	Б1.О	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	2	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.20	Б1.О	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	2	УК-8.1
Б1.О.21	Б1.О	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.22	Б1.О	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	2	ОПК-5.2
Б1.О.23	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	2	ОПК-3.1
Б1.О.24	Б1.О	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.24.01	Б1.О	Физическая культура	1	УК-7.1
Б1.О.24.02	Б1.О	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	1	УК-7.2
Б1.О.ДЭ.01	Б1.О	Элективные дисциплины. Soft Skills		УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.01.01	Б1.О	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	1	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.01.02	Б1.О	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	1	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.02	Б1.О	Элективные дисциплины. Digital Skills		УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2

	Б1.О.ДЭ.02.01	Б1.О	Методы и организация научных исследований в общественном питании	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
	Б1.О.ДЭ.02.02	Б1.О	Методика научной работы в индустрии питания	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-2.1; УК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.01	Б1.В	Б1.В	Иностранный язык профессионального общения	1	УК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.02	Б1.В	Б1.В	Сервисная деятельность предприятий питания	2	ПК-4.1; ПК-5.2
Б1.В.03	Б1.В	Б1.В	Товароведение продовольственных товаров	2	ПК-2.1
Б1.В.04	Б1.В	Б1.В	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	2	ПК-2.1
Б1.В.05	Б1.В	Б1.В	Бухгалтерский учет в индустрии питания	3	УК-2.1; ПК-4.1; ПК-4.3
Б1.В.06	Б1.В	Б1.В	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	2	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.07	Б1.В	Б1.В	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	2	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.08	Б1.В	Б1.В	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	2	ПК-5.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.09	Б1.В	Б1.В	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	ПК-2.3
Б1.В.10	Б1.В	Б1.В	Системы автоматизированного проектирования	2	ПК-3.3
Б1.В.11	Б1.В	Б1.В	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.12	Б1.В	Б1.В	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	4	ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-1.3; ПК-3.3
Б1.В.13	Б1.В	Б1.В	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	2	ПК-1.1
Б1.В.14	Б1.В	Б1.В	Эстетика ресторанной продукции	2	ПК-5.1
Б1.В.15	Б1.В	Б1.В	Инновации в ресторанном бизнесе	2	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.16	Б1.В	Б1.В	Оборудование предприятий общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.17	Б1.В	Б1.В	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	2	ПК-2.2
Б1.В.18	Б1.В	Б1.В	Технология ресторанной продукции за рубежом	2	ПК-1.1; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.19	Б1.В	Б1.В	Менеджмент предприятий питания	1	ПК-4.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.20	Б1.В	Б1.В	Сенсорный анализ пищевой продукции	2	ПК-2.1
Б1.В.21	Б1.В	Б1.В	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	4	ПК-5.1
Б1.В.22	Б1.В	Б1.В	Экономика предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.23	Б1.В	Б1.В	Лабораторный контроль продукции общественного питания	2	ПК-2.1
Б1.В.24	Б1.В	Б1.В	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	2	ПК-3.1
Б1.В.25	Б1.В	Б1.В	Лечебно-профилактическое питание	2	ПК-1.4; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.26	Б1.В	Б1.В	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	ПК-4.1; ПК-4.3
Б1.В.27	Б1.В	Б1.В	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.4
Б1.В.28	Б1.В	Б1.В	Охрана труда в отрасли общественного питания	2	ПК-4.1; ПК-1.3
П.М1			Проектный модуль		ПК-5.1; ПК-1.5; ПК-3.2
П.М1.01	П.М1	П.М1	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)		ПК-5.1; ПК-1.5; ПК-3.2

	П.М1.01.01	Б1.О	Физиология питания	2	ПК-1.5
	П.М1.01.02	Б1.В	Современные системы и концепции питания	2	ПК-5.1
	П.М1.01.03	Б1.В	Традиции и культура питания народов мира	2	ПК-5.1
	П.М1.01.04	Б1.В	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	2	ПК-5.1; ПК-3.2
П.М2			Проектный модуль		ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2; ПК-3.3
	П.М2.01	П.М2	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)		ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2; ПК-3.3
	П.М2.01.01	Б1.В	Технология продукции общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2
	П.М2.01.02	Б1.В	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-3.2
	П.М2.01.03	Б1.В	Проектирование предприятий общественного питания	2	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
Б2			Практика		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.О		Обязательная часть		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.01	Б2.О	Учебная практика		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.01.01(У)	Б2.О	Ознакомительная практика	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.02	Б2.О	Производственная практика		ОПК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.02.01(П)	Б2.О	Технологическая практика	2	ОПК-4.1; ОПК-4.2
	Б2.О.02.02(П)	Б2.О	Организационно-управленческая практика	2	ОПК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.В.01	Б2.В	Производственная практика		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.В.01.01(Пд)	Б2.В	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3			Государственная итоговая аттестация		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б3.01	Б3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
ФТД			Факультативные дисциплины		УК-3.2; УК-8.2; УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-3.2; УК-8.2; УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В.01	ФТД.В	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	1	УК-3.2
	ФТД.В.02	ФТД.В	Государственная антикоррупционная политика	1	УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В.03	ФТД.В	Основы военной подготовки	1	УК-8.2

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз. %	Вар. %	ДЭ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				192	245	48	48	51	50	48
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	0%	162	210	48	45	42	48	27
Б1.О	Обязательная часть					86	44	32	8	2	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					124	4	13	34	46	27
Б2	Практика	57%	43%	0%	21	21		3	6		12
Б2.О	Обязательная часть					12		3	6		3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9					9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины					5			3	2	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					5			3	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				44.6	51.2	41.8	44.2	44.5	38.9
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				174.8	174	170	188	178	164
		необязательная				8.7	12		6	8	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				866	186	170	168	178	164
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				12	12				
		Блок Б2				15		3	4		8
		Блок Б3				14					14
		Блок ФТД				34			26	8	
		Итого по всем блокам				929	186	173	198	186	186
	Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	обязательная				132.4	126	126	142	132	136
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					6	6	6	6	6
		ЗАЧЕТЫ (За)					8	8	7	10	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	2	2		3
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)							1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)					1	1	1	1	1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)					15	14	13	15	7
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.58%				
		в интерактивной форме					28.2%				
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						40.8%				
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						10.98%				