

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)"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 01 от 20.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по учебно-методической работе



по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация предприятий питания

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
33.011	ПОВАР
33.013	ОФИЦИАНТ/БАРМЕН

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

СОГЛАСОВАНО

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

Начальник отдела контроля качества ОП / Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП / Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП / Куликов Д.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; ОПК-2; ОПК-4
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 предприятия общественного питания	ОК-3; ОПК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5
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.04.07	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.04.08	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.04.09	Технология продукции общественного питания	ОПК-2
Б1.Б.05	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	ОПК-1
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
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-6; ОК-7; ОПК-2; ОПК-4; 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-15; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	ОК-6; ОК-7; ПК-4; ПК-15
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; 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.03.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания	ПК-15
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-20; ПК-21
Б1.В.03.03	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-3
Б1.В.03.04	Пищевая химия	ПК-4; ПК-17
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий питания	ПК-5; ПК-18; ПК-29
Б1.В.03.06	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1
Б1.В.03.07	Товароведение продовольственных товаров	ПК-15; ПК-19
Б1.В.03.08	Организация обслуживания в баре	ПК-19; ПК-20
Б1.В.03.09	Автоматизация и прикладное техническое программное обеспечение предприятий питания	ПК-2
Б1.В.03.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1
Б1.В.03.11	Инновационные технологии в индустрии питания	ПК-5
Б1.В.03.12	Бережливое производство	ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	ПК-10; ПК-19; ПК-23
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий питания	ПК-3; ПК-27; ПК-28
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия питания	ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Деловой иностранный язык	ПК-20
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
Б2	Практики	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	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	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	ОПК-1; 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	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-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-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-29
ФТД.В	Вариативная часть	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-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-29
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-8
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
ФТД.В.09	Решение практических задач в неорганической хими	ОПК-2
ФТД.В.10	Прикладная механика	ОПК-2; ОПК-4
ФТД.В.11	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-29
ФТД.В.12	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-15; ПК-17