

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 24.05.2024 14:48:50
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация предприятий общественного питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, включая производство напитков и табака	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Декан




УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Д.А. Соловьев

2023г.



 / С.А. Макаров/
 / А.Б. Хохлов/
 / Н.Л. Моргунова/

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого академических часов														Курс 4							Курс 5						
		Экзам.	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Зимняя сессия					з.е. на курсе	Итого	Зимняя сессия								
																				Лек	Лаб	Пр	П	СР			Конт роль	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль		
Блок 1. Дисциплины (модули)						210	210		7888	7888	991.7	382	314	286	9.7	6658.7	237.6	41	1558	82	70	42	1.9	1318.1	44	31	1116	70	86	42	1.2	899.2	17.6		
Обязательная часть						115	115		4140	4140	469.6	182	104	178	5.6	3529.6	140.8	9	324	12	14	6	0.4	282.8	8.8	9	324	10	6	10	0.3	297.7			
Б1.О.01	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	28.3				28	0.3	214.9	8.8																	
Б1.О.02	Питание как часть культуры народа		1			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9																			
Б1.О.03	Философия	2				3	3	36	108	108	8.2	4		4	0.2	91	8.8																		
Б1.О.04	Менеджмент		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9																			
Б1.О.05	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																		
Б1.О.06	Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания	2	1			5	5	36	180	180	18.3	8		10	0.3	161.7	8.8																		
Б1.О.07	Физика	1				3	3	36	108	108	14.2	6	8		0.2	85	8.8																		
Б1.О.08	Информатика	1				3	3	36	108	108	8.2		8		0.2	91	8.8																		
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	2				3	3	36	108	108	8.2	4		4	0.2	91	8.8																		
Б1.О.10	Экология		1			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																			
Б1.О.11	Неорганическая и аналитическая химия	1				4	4	36	144	144	14.2	6	8		0.2	121	8.8																		
Б1.О.12	Органическая и коллоидная химия	1				4	4	36	144	144	12.2	6	6		0.2	123	8.8																		
Б1.О.13	Биохимия		2			4	4	36	144	144	16.1	6	10		0.1	127.9																			
Б1.О.14	Микробиология пищевых продуктов		1			3	3	36	108	108	8.1	4	4		0.1	99.9																			
Б1.О.15	Тепло - и хладотехника		2			3	3	36	108	108	14.1	6	8		0.1	93.9																			
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	4				4	4	36	144	144	18.2	8	8	2	0.2	117	8.8	4	144	8	8	2	0.2	117	8.8										
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания		2			4	4	36	144	144	14.1	6		8	0.1	129.9																			
Б1.О.18	Физиология питания		3			3	3	36	108	108	16.1	4		12	0.1	91.9																			
Б1.О.19	Товароведение продовольственных товаров	3				4	4	36	144	144	16.2	6	10		0.2	119	8.8																		
Б1.О.20	Правоведение		3			3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																		
Б1.О.21	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8																		
Б1.О.22	Экономическая культура		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																			
Б1.О.23	Психология работы в малых группах		3			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																			
Б1.О.24	Методы исследования сырья и пищевых продуктов		5			4	4	36	144	144	12.1	6	6		0.1	131.9										4	144	6	6		0.1	131.9			
Б1.О.25	Теоретическая технология		3			4	4	36	144	144	18.2	8	10		0.2	117	8.8																		
Б1.О.26	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	8.2			8	0.2	91	8.8																		
Б1.О.27	Деловой этикет		4			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9											
Б1.О.28	Социология		3			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																			
Б1.О.29	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии и организации предприятий общественного питания	3				3	3	36	108	108	10.2	4	6		0.2	89	8.8																		
Б1.О.30	История России	2	1			4	4	36	144	144	58.3	24		34	0.3	76.9	8.8																		
Б1.О.31	Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания		5			2	2	36	72	72	6.1			6	0.1	65.9										2	72								
Б1.О.32	Специальная педагогика и специальная психология	1				2	2	36	72	72	6.1	2		4	0.1	65.9																			
Б1.О.33	Моделирование процессов в сфере общественного питания		4			3	3	36	108	108	6.1		6		0.1	101.9		3	108				0.1	101.9											
Б1.О.34	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания		2			2	2	36	72	72	12.1	6		6	0.1	59.9																			
Б1.О.35	Электротехника		2			2	2	36	72	72	12.1	6	6		0.1	59.9																			
Б1.О.36	Основы военной подготовки		5			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9										3	108	4		4	0.1	99.9			
Б1.О.37	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						95	95		3748	3748	522.1	200	210	108	4.1	3129.1	96.8	32	1234	70	56	36	1.5	1035.3	35.2	22	792	60	80	32	0.9	601.5	17.6		
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания		12			6	6	36	216	216	30.2	10	20		0.2	185.8																			
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания		3			3	3	36	108	108	14.1	4	6	4	0.1	93.9																			
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	1				5	5	36	180	180	20.2	8	6	6	0.2	151	8.8																		
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания		3			3	3	36	108	108	12.2	6	6		0.2	87	8.8																		
Б1.В.05	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	4				3	3	36	108	108	22.2	8	12	2	0.2	77	8.8	3	108	8	12	2	0.2	77	8.8										
Б1.В.06	Охрана труда на предприятиях общественного питания	4				3	3	36	108	108	8.2	4		4	0.2	91	8.8	3	108	4		4	0.2	91	8.8										
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания		4			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9											
Б1.В.08	Производственный учет в сфере общественного питания		4			2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9		2	72	6	8		0.1	57.9											
Б1.В.09	Стандарт организации предприятий общественного питания		3			3	3	36	108	108	12.1	6		6	0.1	95.9																			
Б1.В.10	Технология продуктов функционального питания		3			3	3	36	108	108	18.1	6	8	4	0.1	89.9																			
Б1.В.11	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																		
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания	4		4		4	4	36	144	144	22.2	10		12	0.2	113	8.8	4	144	10		12	0.2	113	8.8										
Б1.В.13	Технология продукции общественного питания	3			3	7	7	36	252	252	22.2	8	10	4	0.2	221	8.8																		
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3			3	4	4	36	144	144	22.2	8	10	4	0.2	113	8.8																		
Б1.В.15	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	5	3	5		6	6	36	216	216	46.3	16		30	0.3	160.9	8.8								5	180	12		24	0.2	135	8.8			
Б1.В.16	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания		4			2	2	36	72	72	16.1	4	12		0.1	55.9		2	72	4	12		0.1	55.9											
Б1.В.17	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания		4			2	2	36	72	72	16.1	8		8	0.1	55.9																			

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	Питание как часть культуры народа	УК-5
Б1.О.03	Философия	УК-5
Б1.О.04	Менеджмент	УК-2
Б1.О.05	Математика (базовый уровень)	ОПК-2
Б1.О.06	Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-2
Б1.О.07	Физика	ОПК-3
Б1.О.08	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.10	Экология	ОПК-2
Б1.О.11	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.О.12	Органическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.О.13	Биохимия	ОПК-2
Б1.О.14	Микробиология пищевых продуктов	ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.15	Тепло - и хладотехника	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5
Б1.О.18	Физиология питания	ОПК-4
Б1.О.19	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5
Б1.О.20	Правоведение	УК-11
Б1.О.21	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.22	Экономическая культура	УК-10
Б1.О.23	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6; ПК-2
Б1.О.24	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-3; ПК-5
Б1.О.25	Теоретическая технология	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3
Б1.О.26	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.27	Деловой этикет	УК-3; ПК-2
Б1.О.28	Социология	УК-3
Б1.О.29	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-1
Б1.О.30	История России	УК-5
Б1.О.31	Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-2
Б1.О.32	Специальные педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.О.33	Моделирование процессов в сфере общественного питания	ОПК-1
Б1.О.34	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	ОПК-4
Б1.О.35	Электротехника	ОПК-2
Б1.О.36	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.О.37	Основы российской государственности	УК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-7; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания	ПК-1
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания	УК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	ПК-4
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.05	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.06	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ПК-2
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания	УК-2; УК-10; ПК-2; ПК-4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08	Производственный учет в сфере общественного питания	УК-2; ПК-4
Б1.В.09	Стандарт организации предприятий общественного питания	УК-3; ПК-2; ПК-4
Б1.В.10	Технология продуктов функционального питания	ПК-4
Б1.В.11	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-1
Б1.В.13	Технология продукции общественного питания	ПК-4
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.15	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	ПК-4
Б1.В.16	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.17	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания	ПК-1
Б1.В.18	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания	ПК-4
Б1.В.19	Структура пищевых систем кулинарной продукции	ПК-3; ПК-4
Б1.В.20	Технология и организация детского питания	ПК-4
Б1.В.21	Технология и организация диетического питания	ПК-4
Б1.В.22	Технология ресторанного сервиса	ПК-2; ПК-4
Б1.В.23	Технология блюд зарубежной кухни	ПК-4
Б1.В.24	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	ПК-4; ПК-5
Б1.В.25	Пищевые добавки	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Организация кейтеринга	ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Технология карвинга	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Рекламная деятельность предприятия общественного питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.01	Кондитерское производство	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.02	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-4
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	УК-3; УК-4; ПК-4
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)	УК-3; УК-4; УК-8; ПК-2; ПК-4
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	УК-1; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4
ФТД.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира	ПК-4
ФТД.02	Технология и техника работы бариста	ПК-4

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				194	242	50	46	48	49	49
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	50	46	48	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	55%	45%	8.4%	162	210	50	43	45	41	31
Б1.О	Обязательная часть					115	42	34	21	9	9
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					95	8	9	24	32	22
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	21		3	3	6	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21		3	3	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2				2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				41.5	44	39.8	41.9	42	39
		в период гос. экзаменов									
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				198.3	198.5	200	198.1	195.9	199.2
		необязательная				4.2				4.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				991.7	198.5	200	198.1	195.9	199.2
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
		Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				4.2				4.2	
		Итого по всем блокам				1012.9	198.5	200.1	198.2	200.2	215.9
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	6	7	5	2
		ЗАЧЕТ (За)					9	10	7	9	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							2		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				38.91%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					47.9%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					12.57%					