Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

Арзамасский филиал

УТВЕРЖДАЮ

Ректор *Набиева А.Р.*

«18» 04 2022 г.

План утвержден Ученым советом

Протокол № 8 от 18.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

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.)	
33.011	ПОВАР	№ 610н от 08.09.2015 г.
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Леошко В.П./*

Декан Факультета высшего образования _____ */ Морозова Н.Б./*

+19.03.04 Технология продукции и орг общ питания (ОПОИ) заочная 2022.plx

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов								-	Установочная сессия								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	762	27.5	6640	34.5	270	82	57	180	16		10		154			
Обязательная часть								108	108		4216	4216	394	15	3678	19	144		57	180	16		10		154			
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5			3									
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9		4	36	4				32			
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112				10	10	36	360	360	40	2	311	2	9		4	36			2		34			
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	9	0.5	63	0.5			2									
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	5	0.5	67	0.5			2									
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9		4									
+	Б1.О.07	Математика	1					6	6	36	216	216	19	0.5	188	0.5	9		6	36	4		4		28			
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	1					5	5	36	180	180	13	0.5	158	0.5	9		5									
+	Б1.О.09	Экономика	1					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9		4	36	4				32			
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9		4									
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5			3									
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	1					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9		4									
+	Б1.О.13	Правоведение			1			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5			4									
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	2					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9											
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			2			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5												
+	Б1.О.16	Химия	1	1				8	8	36	288	288	36	1	243	1	9		8	36	4		4		28			
+	Б1.О.17	Физика	2					6	6	36	216	216	13	0.5	194	0.5	9											
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	2					3	3	36	108	108	15	0.5	84	0.5	9											
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9											
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	3					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9											
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4	7	7	36	252	252	36	1	207	3	9											
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	3	3			3	8	8	36	288	288	42	1	237	3	9											
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5												
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**1**							**328**	**328**	**3**	**0.5**	**325**	**0.5**												
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол		1							328	328	3	0.5	325	0.5												
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол		1							328	328	3	0.5	325	0.5												
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		1							328	328	3	0.5	325	0.5												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96		3456	3456	368	12.5	2962	15.5	126	82										
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4										
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		2				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		2										
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		2										
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2					5	5	36	180	180	19	0.5	152	0.5	9	4										
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4										
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	2					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4										
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	2					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4										
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5	9	2										
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4										
+	Б1.В.10	Управление персоналом	3					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	4										
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			3			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5		2										
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	4					5	5	36	180	180	19	0.5	152	0.5	9	4										
+	Б1.В.13	Барное дело		3				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4										
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			4			3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4										
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	4					5	5	36	180	180	17	0.5	154	0.5	9	4										
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4										

+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	5	4		5		6	6	36	216	216	29	1	178	4	9	4											
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	5					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5	9	4											
+	Б1.В.19	Экология		2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5		4											
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**3**				3	**3**		**108**	**108**	**13**	**0.5**	**95**	**0.5**		**2**											
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		2											
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		3				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5		2											
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**4**					4	**4**		**144**	**144**	**11**	**0.5**	**124**	**0.5**	**9**	**2**											
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	4					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9	2											
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5	9	2											
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**4**					5	**5**		**180**	**180**	**15**	**0.5**	**156**	**0.5**	**9**	**4**											
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	4					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	4											
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	4					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5	9	4											
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**			**4**			4	**4**		**144**	**144**	**15**	**0.5**	**129**	**0.5**		**4**											
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			4			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5		4											
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			4			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5		4											
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**			**5**			4	**4**		**144**	**144**	**13**	**0.5**	**131**	**0.5**		**2**											
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			4			4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5		2											
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			4			4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5		2											
Блок 2.Практика								27	27		972	972	15		957	3		972											
Обязательная часть								9	9		324	324	12		312			324											
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			2			3	3	36	108	108	4		104			108											
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			3			6	6	36	216	216	8		208			216											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18		648	648	3		645	3		648											
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			4			6	6	36	216	216	1		215	1		216											
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			5			6	6	36	216	216	1		215	1		216											
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5			6	6	36	216	216	1		215	1		216											
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	16.4		307.6	16.4													
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	16.4		307.6	16.4													
ФТД.Факультативные дисциплины								11	11		396	396	47	2.5	349	2.5		10	2										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								11	11		396	396	47	2.5	349	2.5		10	2										
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		1				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5		2	2										
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		4				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5		2											
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		3	3			4	4	36	144	144	14	1	130	1		4											
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи		2				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5		2											

+19.03.04 Технология продукции и орг общ питания (ОПОИ) заочная 2022.plx

-	-	-	Курс 1																													Кур
			Зимняя сессия									Летняя сессия										-	Зимняя сессия									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)			684	20	6	34	3.5	590	3.5	27		1516	38	16	44		5	1363	5	45		45	756	24	14	34	8	3	651	3	27	
Обязательная часть			684	20	6	34	3.5	590	3.5	27		1516	38	16	44		5	1363	5	45		23	540	12	14	18		2	465	2	27	
+	Б1.О.01	Философия										108	4		6		0.5	97	0.5		з											
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	108	2		8	0.5	88	0.5	9	э																					
+	Б1.О.03	Иностранный язык	36			8	0.5	27	0.5		з	72			8		0.5	63	0.5		з	6	72			8		0.5	63	0.5		з
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	72	4		4	0.5	63	0.5		з																					
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	72	4			0.5	67	0.5		з																					
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации										144	6		6		0.5	122	0.5	9	э											
+	Б1.О.07	Математика	180	4		6	0.5	160	0.5	9	э																					
+	Б1.О.08	Прикладная информатика										180	6	6			0.5	158	0.5	9	э											
+	Б1.О.09	Экономика	108	2		6	0.5	90	0.5	9	э																					
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент										144	4		6		0.5	124	0.5	9	э											
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология										108	4		6		0.5	97	0.5		з											
+	Б1.О.12	Основы менеджмента										144	4		6		0.5	124	0.5	9	э											
+	Б1.О.13	Правоведение										144	4		6		0.5	133	0.5		о											
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками																				4	144	4		6		0.5	124	0.5	9	э
+	Б1.О.15	Проектная деятельность																				4										
+	Б1.О.16	Химия	108	4	6	2	0.5	95	0.5		з	144	4	10			0.5	120	0.5	9	э											
+	Б1.О.17	Физика																				6	216	4	6	2		0.5	194	0.5	9	э
+	Б1.О.18	Коллоидная химия																				3	108	4	8	2		0.5	84	0.5	9	э
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции																														
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания																														
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																														
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания																														
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания																														
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**										328	**2**				**0.5**	**325**	**0.5**		**з**											
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол										328	2				0.5	325	0.5		з											
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол										328	2				0.5	325	0.5		з											
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура										328	2				0.5	325	0.5		з											
Часть, формируемая участниками образовательных отношени																						22	216	12		16	8	1	186	1		
+	Б1.В.01	Микробиология																				3	108	6		8	4	0.5	93	0.5		з
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания																				3										
+	Б1.В.03	Инженерная графика																														
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров																				5										
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																														
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания																				4										
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология																				4										
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств																														
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий																														
+	Б1.В.10	Управление персоналом																														
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания																														
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания																														
+	Б1.В.13	Барное дело																														
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания																														
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции																														
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения																														

+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания																													
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания																													
+	Б1.В.19	Экология																			3	108	6		8	4	0.5	93	0.5		з
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**																													
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания																													
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания																													
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**																													
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг																													
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания																													
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**																													
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания																													
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством																													
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**																													
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом																													
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд																													
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**																													
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания																													
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания																													
Блок 2.Практика																					3										
Обязательная часть																					3										
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика																			3										
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношени																															
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика																													
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика																													
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа																													
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																															
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																													
ФТД.Факультативные дисциплины											72	4		6	2	0.5	61	0.5			3	108	4		6	2	0.5	97	0.5		
Часть, формируемая участниками образовательных отношени											72	4		6	2	0.5	61	0.5			3	108	4		6	2	0.5	97	0.5		
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации									72	4		6	2	0.5	61	0.5		з											
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО																													
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения																													
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи																			3	108	4		6	2	0.5	97	0.5		з

+19.03.04 Технология продукции и орг общ питания (ОПОИ) заочная 2022.plx

-	-	-	Курс 2												Курс 3																					
			Летняя сессия												-	Зимняя сессия										Летняя сессия										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)			864	32	10	4	40	10	3	740		3	36		48	864	36	24	22	10	3	740	3	36		864	36	28	8	20	4	3	745		5	27	
Обязательная часть			288	6			18		1	253		1	9		21	396	18	24			1.5	342	1.5	9		360	14	12		8		1	304		3	18	
+	Б1.О.01	Философия																																		
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)																																		
+	Б1.О.03	Иностранный язык	144				10		0.5	124		0.5	9	э																						
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности																																		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт																																		
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации																																		
+	Б1.О.07	Математика																																		
+	Б1.О.08	Прикладная информатика																																		
+	Б1.О.09	Экономика																																		
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент																																		
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология																																		
+	Б1.О.12	Основы менеджмента																																		
+	Б1.О.13	Правоведение																																		
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками																																		
+	Б1.О.15	Проектная деятельность	144	6			8		0.5	129		0.5		о																						
+	Б1.О.16	Химия																																		
+	Б1.О.17	Физика																																		
+	Б1.О.18	Коллоидная химия																																		
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции													4	144	6	8			0.5	120	0.5	9	э											
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания													5											180	6			8		0.5	156		0.5	9	э
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																																		
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания													8	108	8	10			0.5	89	0.5		э	180	8	12				0.5	148		2.5	9	эр
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания													4	144	4	6			0.5	133	0.5		о											
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**																																		
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол																																		
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол																																		
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура																																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношени			576	26	10	4	22	10	2	487		2	27		27	468	18		22	10	1.5	398	1.5	27		504	22	16	8	12	4	2	441		2	9	
+	Б1.В.01	Микробиология																																		
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания	108	6			6	2	0.5	95		0.5		з																						
+	Б1.В.03	Инженерная графика																																		
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	180	8	10	4			0.5	152		0.5	9	э																						
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания													4	144	6		8	4	0.5	120	0.5	9	э												
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	144	6			8	4	0.5	120		0.5	9	э																						
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	144	6			8	4	0.5	120		0.5	9	э																						
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств													4	144	6		6	2	0.5	122	0.5	9	э												
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий													4											144	6	8	4			0.5	120		0.5	9	э
+	Б1.В.10	Управление персоналом													5	180	6		8	4	0.5	156	0.5	9	э												
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания													4											144	4			6	2	0.5	133		0.5		о
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания																																		
+	Б1.В.13	Барное дело													3											108	6	8	4			0.5	93		0.5		э
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания																																		
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции																																		
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения																																		

+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания																																			
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания																																			
+	Б1.В.19	Экология																																			
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**												3										108	**6**			**6**	**2**	**0.5**	**95**		**0.5**		**з**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания												3										108	6			6	2	0.5	95		0.5		з
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания												3										108	6			6	2	0.5	95		0.5		з
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**																																			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг																																			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания																																			
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**																																			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания																																			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством																																			
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**																																			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом																																			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд																																			
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**																																			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания																																			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания																																			
Блок 2.Практика			108				4	4		104	104				6									216				8	8		208	208				
Обязательная часть			108				4	4		104	104				6									216				8	8		208	208				
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика	108				4	4		104	104			о																							
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика													6									216				8	8		208	208				о
Часть, формируемая участниками образовательных отношени																																					
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика																																			
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика																																			
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа																																			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																					
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																																			
ФТД.Факультативные дисциплины														4	72			6	2	0.5	65	0.5			72				6	2	0.5	65		0.5		
Часть, формируемая участниками образовательных отношени														4	72			6	2	0.5	65	0.5			72				6	2	0.5	65		0.5		
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации																																			
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО																																			
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения												4	72			6	2	0.5	65	0.5		з	72				6	2	0.5	65		0.5		о
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи																																			

+19.03.04 Технология продукции и орг общ питания (ОПОИ) заочная 2022.plx

-	-	-	Курс 4																								
			-	Зимняя сессия													Летняя сессия										
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консуль т	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консуль т	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)			48	900	40	18	8	34	10	3	766		3		36		828	36	16	8	30	8	3	720	5	18	
Обязательная часть			7	108	8			8		0.5	91		0.5				144	8			8		0.5	116	2.5	9	
+	Б1.О.01	Философия																									
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)																									
+	Б1.О.03	Иностранный язык																									
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности																									
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт																									
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации																									
+	Б1.О.07	Математика																									
+	Б1.О.08	Прикладная информатика																									
+	Б1.О.09	Экономика																									
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент																									
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология																									
+	Б1.О.12	Основы менеджмента																									
+	Б1.О.13	Правоведение																									
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками																									
+	Б1.О.15	Проектная деятельность																									
+	Б1.О.16	Химия																									
+	Б1.О.17	Физика																									
+	Б1.О.18	Коллоидная химия																									
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции																									
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания																									
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	108	8			8		0.5	91		0.5			з	144	8			8		0.5	116	2.5	9	эр
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания																									
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания																									
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**																									
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол																									
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол																									
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура																									
Часть, формируемая участниками образовательных отношени			41	792	32	18	8	26	10	2.5	675		2.5		36		684	28	16	8	22	8	2.5	604	2.5	9	
+	Б1.В.01	Микробиология																									
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания																									
+	Б1.В.03	Инженерная графика	3	108	6			8	2	0.5	93		0.5			з											
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров																									
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																									
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания																									
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология																									
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств																									
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий																									
+	Б1.В.10	Управление персоналом																									
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания																									
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	5	180	8			10	4	0.5	152		0.5		9	э											
+	Б1.В.13	Барное дело																									
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания	3														108	6	8	4			0.5	93	0.5		о
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	5	180	6	10	4			0.5	154		0.5		9	э											
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4	144	6	8	4			0.5	120		0.5		9	э											

+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	4														144	6			10	4	0.5	127	0.5		з
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания																									
+	Б1.В.19	Экология																									
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**																									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания																									
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания																									
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	4														144	**4**			**6**	**2**	**0.5**	**124**	**0.5**	**9**	**э**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	4														144	4			6	2	0.5	124	0.5	9	э
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4														144	4			6	2	0.5	124	0.5	9	э
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	5	180	**6**			**8**	**4**	**0.5**	**156**		**0.5**		**9**	**э**											
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	5	180	6			8	4	0.5	156		0.5		9	э											
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	5	180	6			8	4	0.5	156		0.5		9	э											
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	4														144	**6**	**8**	**4**			**0.5**	**129**	**0.5**		**о**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом	4														144	6	8	4			0.5	129	0.5		о
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд	4														144	6	8	4			0.5	129	0.5		о
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**	4														144	**6**			**6**	**2**	**0.5**	**131**	**0.5**		**о**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	4														144	6			6	2	0.5	131	0.5		о
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания	4														144	6			6	2	0.5	131	0.5		о
Блок 2.Практика			6	216							215	215	1	1													
Обязательная часть																											
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика																									
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика																									
Часть, формируемая участниками образовательных отношени			6	216							215	215	1	1													
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика	6	216							215	215	1	1		о											
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика																									
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа																									
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																											
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																									
ФТД.Факультативные дисциплины			2	72	4			6	2	0.5	61		0.5														
Часть, формируемая участниками образовательных отношени			2	72	4			6	2	0.5	61		0.5														
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации																									
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО	2	72	4			6	2	0.5	61		0.5			з											
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения																									
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи																									

+19.03.04 Технология продукции и орг общ питания (ОПОИ) заочная 2022.plx

-	-	-	Курс 5																					
			-	Зимняя сессия											Летняя сессия									
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консульт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Консульт	СР	Каттэк	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)			6	216	8		14	4	1	171		4		18										
Обязательная часть																								
+	Б1.О.01	Философия																						
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)																						
+	Б1.О.03	Иностранный язык																						
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности																						
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт																						
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации																						
+	Б1.О.07	Математика																						
+	Б1.О.08	Прикладная информатика																						
+	Б1.О.09	Экономика																						
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент																						
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология																						
+	Б1.О.12	Основы менеджмента																						
+	Б1.О.13	Правоведение																						
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками																						
+	Б1.О.15	Проектная деятельность																						
+	Б1.О.16	Химия																						
+	Б1.О.17	Физика																						
+	Б1.О.18	Коллоидная химия																						
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции																						
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания																						
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																						
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания																						
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания																						
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**																						
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол																						
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол																						
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношени			6	216	8		14	4	1	171		4		18										
+	Б1.В.01	Микробиология																						
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания																						
+	Б1.В.03	Инженерная графика																						
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров																						
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																						
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания																						
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология																						
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств																						
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий																						
+	Б1.В.10	Управление персоналом																						
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания																						
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания																						
+	Б1.В.13	Барное дело																						
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания																						
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции																						
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения																						

+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	2	72	2		6		0.5	51		3.5		9	эп									
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	4	144	6		8	4	0.5	120		0.5		9	э									
+	Б1.В.19	Экология																						
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**																						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания																						
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания																						
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**																						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг																						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания																						
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**																						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания																						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством																						
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**																						
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом																						
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд																						
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**																						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания																						
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания																						
Блок 2.Практика			12	432						430	430	2	2											
Обязательная часть																								
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика																						
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношени			12	432						430	430	2	2											
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика																						
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика	6	216						215	215	1	1		о									
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	6	216						215	215	1	1		о									
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			9	324						307.6		16.4												
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9	324						307.6		16.4												
ФТД.Факультативные дисциплины																								
Часть, формируемая участниками образовательных отношени																								
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации																						
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО																						
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения																						
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи																						