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)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

План утвержден Ученым советом Университета
Протокол № 9 от 27.03.2025

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
Стояновский М.Ю.
27 марта 2025 г.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора Департамента контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации _____ */ Гаврилина О.И./*

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

И.о. директора филиала _____ */ Павлятенко Г.В./*

Руководитель ОПОП _____ */ Щербак Н.А./*

План Учебный план бакалавриата 'Ро-190304-УПРБзд-25.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2025

-	-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов											Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Элект часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							191	191		7204	7204	510	188	78	244		6346	348	858	6	51	1836	52	16	70		1608	90	49	1764	56	26	64		1522	96	46	1984	34	24	58		1783	85	45	1620	46	12	52		1433	77								
Обязательная часть							135	135		5188	5188	368	130	54	184		4571	249	617		51	1836	52	16	70		1608	90	49	1764	56	26	64		1522	96	35	1588	22	12	50		1441	63																
☐	+	Б1.О.01	**Общекультурный модуль**	**1222**	**111113**	**11233**	52	**52**		**1872**	**1872**	**168**	**72**		**96**		**1624**	**80**	**248**		**25**	**900**	**36**		**50**		**777**	**37**	**16**	**576**	**30**		**32**		**483**	**31**	**11**	**396**	**6**		**14**		**364**	**12**																
☐	+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	36	216	216	88	48		40		115	13	101		3	108	24		24		56	4	3	108	24		16		59	9																							
☐	+	Б1.О.01.02	Философия	2			5	5	36	180	180	8	4		4		163	9	17										5	180	4		4		163	9																							
☐	+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			1	4	4	36	144	144	6	2		4		134	4	10		4	144	2		4		134	4																																
☐	+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		12	12	36	432	432	24			24		391	17	41		8	288			16		264	8	4	144			8		127	9																							
☐	+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		3	3	36	108	108	4	2		2		100	4	8		3	108	2		2		100	4																																
☐	+	Б1.О.01.06	Психология		3		3	3	36	108	108	6	2		4		98	4	10																		3	108	2		4		98	4																
☐	+	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	2	2				66	4	6		2	72	2				66	4																																
☐	+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности			3	4	4	36	144	144	10	2		8		130	4	14																		4	144	2		8		130	4																
☐	+	Б1.О.01.09	Экономика			2	4	4	36	144	144	6	2		4		134	4	10										4	144	2		4		134	4																							
☐	+	Б1.О.01.10	Менеджмент			3	4	4	36	144	144	4	2		2		136	4	8																		4	144	2		2		136	4																
☐	+	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	36	180	180	10	6		4		157	13	23		5	180	6		4		157	13																																
☐	+	Б1.О.02	**Модуль цифровых компетенций**			**12**	7	**7**		**252**	**252**	**10**	**4**	**6**			**234**	**8**	**18**		**4**	**144**	**2**	**2**			**136**	**4**	**3**	**108**	**2**	**4**			**98**	**4**																							
☐	+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			1	4	4	36	144	144	4	2	2			136	4	8		4	144	2	2			136	4																																
☐	+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			2	3	3	36	108	108	6	2	4			98	4	10										3	108	2	4			98	4																							
☐	+	Б1.О.03	**Общепрофессиональный модуль**	**11111 22222 333**	**2233**	**12233 3**	76	**76**		**2736**	**2736**	**188**	**52**	**48**	**88**		**2391**	**157**	**345**		**22**	**792**	**14**	**14**	**20**		**695**	**49**	**30**	**1080**	**24**	**22**	**32**		**941**	**61**	**24**	**864**	**14**	**12**	**36**		**755**	**47**																
☐	+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	36	576	576	32	8		24		508	36	68		8	288	4		12		254	18	8	288	4		12		254	18																							
☐	+	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	36	432	432	24	6	6	12		381	27	51		8	288	4	4	8		254	18	4	144	2	2	4		127	9																							
☐	+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	36	216	216	24			24		180	12	36										2	72			8		60	4	4	144			16		120	8																
☐	+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	10	4	6			125	9	19		4	144	4	6			125	9																																
☐	+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2		1	6	6	36	216	216	18	6	12			185	13	31		2	72	2	4			62	4	4	144	4	8			123	9																							
☐	+	Б1.О.03.06	Органическая химия	2	2		6	6	36	216	216	20	8	12			183	13	33										6	216	8	12			183	13																							
☐	+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	36	108	108	6	2		4		98	4	10										3	108	2		4		98	4																							
☐	+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			2	3	3	36	108	108	8	4		4		96	4	12										3	108	4		4		96	4																							
☐	+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	36	144	144	8	4	4			132	4	12																		4	144	4	4			132	4																
☐	+	Б1.О.03.10	Биохимия	3			4	4	36	144	144	6	2	4			129	9	15																		4	144	2	4			129	9																
☐	+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	3			4	4	36	144	144	8	2	4	2		127	9	17																		4	144	2	4	2		127	9																
☐	+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	3	3		6	6	36	216	216	16	4		12		187	13	29																		6	216	4		12		187	13																
☐	+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	36	72	72	8	2		6		60	4	12																		2	72	2		6		60	4																
☐	+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту**		**3**					**328**	**328**	**2**	**2**				**322**	**4**	**6**																			**328**	**2**				**322**	**4**																
☐	+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4	6																			328	2				322	4																
☐	-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3					328	328	2	2				322	4	6																			328	2				322	4																
☐	-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3					328	328	2	2				322	4	6																			328	2				322	4																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							56	56		2016	2016	142	58	24	60		1775	99	241	6																	11	396	12	12	8		342	22	45	1620	46	12	52		1433	77								
☐	+	Б1.В.01	**Модуль профильной направленности**	**33444 44**	**44**	**44444 4**	53	**53**		**1908**	**1908**	**134**	**54**	**24**	**56**		**1679**	**95**	**229**	**6**																	**8**	**288**	**8**	**12**	**4**		**246**	**18**	**45**	**1620**	**46**	**12**	**52**		**1433**	**77**								
☐	+	Б1.В.01.01	Проектирование			4	2	2	36	72	72	4			4		64	4	8	2																									2	72			4		64	4								
☐	+	Б1.В.01.02	Нутрициология	3			4	4	36	144	144	12	4	4	4		123	9	21																		4	144	4	4	4		123	9																
☐	+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	34			8	8	36	288	288	20	8	12			250	18	38																		4	144	4	8			123	9	4	144	4	4			127	9								
☐	+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	4			3	3	36	108	108	6	4		2		93	9	15																										3	108	4		2		93	9								
☐	+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			4	2	2	36	72	72	6	2	4			62	4	10																										2	72	2	4			62	4								
☐	+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	4		4	6	6	36	216	216	16	8		8		187	13	29																										6	216	8		8		187	13								
☐	+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	4		4	9	9	36	324	324	20	8		12		291	13	33	2																									9	324	8		12		291	13								
☐	+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	4			5	5	36	180	180	12	4	4	4		159	9	21																										5	180	4	4	4		159	9								
☐	+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			4	5	5	36	180	180	12	4		8		164	4	16	2																									5	180	4		8		164	4								
☐	+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			4	5	5	36	180	180	12	4		8		164	4	16																										5	180	4		8		164	4								
☐	+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		4		2	2	36	72	72	6	4		2		62	4	10																										2	72	4		2		62	4								
☐	+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия		4		2	2	36	72	72	8	4		4		60	4	12																										2	72	4		4		60	4								
☐	+	Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**			**3**	3	**3**		**108**	**108**	**8**	**4**		**4**		**96**	**4**	**12**																		**3**	**108**	**4**		**4**		**96**	**4**																
☐	+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			3	3	3	36	108	108	8	4		4		96	4	12																		3	108	4		4		96	4																
☐	-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			3	3	3	36	108	108	8	4		4		96	4	12																		3	108	4		4		96	4																
Блок 2.Практика							34	34		1224	1224	8				8	1200	16		1208									6	216				2	210	4	6	216				2	210	4	6	216				2	210	4	16	576				2	570	4
Обязательная часть							18	18		648	648	6				6	630	12		636									6	216				2	210	4	6	216				2	210	4	6	216				2	210	4								
☐	+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212									6	216				2	210	4																							
☐	+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212																	6	216				2	210	4																
☐	+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			4	6	6	36	216	216	2				2	210	4		212																									6	216				2	210	4								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							16	16		576	576	2				2	570	4		572																																	16	576				2	570	4
☐	+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5	16	16	36	576	576	2				2	570	4		572																																	16	576				2	570	4
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							15	15		540	540	10				10	530			36																																	15	540				10	530	
☐	+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	36	540	540	10				10	530			36																																	15	540				10	530	
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	10	4	4	2		126	8	18		2	72	2		2		64	4									2	72	2	4			62	4																
☐	+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		1		2	2	36	72	72	4	2		2		64	4	8		2	72	2		2		64	4																																
@	+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		3		2	2	36	72	72	6	2	4			62	4	10																		2	72	2	4			62	4																