

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Образовательное частное учреждение высшего образования "Российская международная академия туризма"
Московский филиал Образовательного частного учреждения высшего образования "Российская международная
академия туризма"



Утверждено

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План обзорен Ученым советом аудитор

Протокол № 02-06-01
17.02.2016

подготовки бакалавров.

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (продить) «Технология и организация ресторанных сервисов»

Кафедра: Технологии и организации общественного питания

Факультет: Гостеприимства и туристской индустрии

Бюджет: производственно-технологическая, научно-исследовательская, проектная;

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Год начала подготовки	2016
Образовательный стандарт	1332

Согласовано

Проректор по УМР

Директор МФ РМАТ

Декан

Зав. кафедрой

Н/ - /Паусеев Н.Н./

/Соколов А.С./

/Рассохина Т.В./

/Смирнова И.Р./

Направленность (продить) «Технология и организация общественного питания»

2016

1332

12.11.2015

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого	
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего		
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	16	34	18 1/3	16 1/3	34 2/3	18	8	26	130 2/3	
Э	Экзаменационные сессии	3 1/3	3 1/3	6 2/3	3 1/3	2 2/3	6	2 2/3	2 2/3	5 1/3	3 1/3	1 1/3	4 2/3	22 2/3	
У	Учебная практика (концентр.)				2 2/3	2 2/3								2 2/3	
П	Производственная практика (концентр.)									4	4		7 1/3	7 1/3	11 1/3
Д	Выпускная квалификационная работа												4	4	4
K	Каникулы	2	7 1/3	9 1/3	2	7 1/3	9 1/3	2	6	8	2	8	10	36 2/3	
Итого		23 1/3	28 2/3	52	23 1/3	28 2/3	52	23	29	52	23 1/3	28 2/3	52	208	
Студентов															
Групп															

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Образовательное частное учреждение высшего образования "Российская международная академия туризма"
Московский филиал Образовательного частного учреждения высшего образования "Российская международная
академия туризма"

Утверждаю



Продимов Е.Н.
20/12/2015

План одобрен Ученым советом б-за

Протокол № 02-06-01

17.02.2016

19.03.04

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»

Кафедра: Технологии и организации общественного питания

Факультет: Гостеприимства и туристской индустрии

Виды дезим:

производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная;

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 4г 10м

Согласовано

Проектор по УМР

Директор МФ РМАТ

Декан

Зав. кафедрой

Мур-
Соколов А.С./
19.03.04

Плаусева Н.Н./
19.03.04

Рассохина Т.В./
19.03.04

Смирнова И.Р./
19.03.04

Год начала подготовки 2016
Образовательный стандарт 1332
12.11.2015

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение						
Учебная практика (концентр.)	35	42	41	41	30 2/3	189 2/3
Практическая практика (концентр.)			2 2/3			2 2/3
Дипломная выпускная квалификационная работа				4	7 1/3	11 1/3
Каникулы					4	4
Итого	10	10	8 1/3	7	10	45 1/3
Студентов	45	52	52	52	52	253
Групп						

ПЛАН Учебный план бакалавриата '19.03.04_2016_ТПиСОП заочный рзк.хмл', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование	Формы контроля		Всего часов		ЗЕТ		Курс 1		Курс 2		Расп																								
		Экзаменены	Зачеты	В том числе		Часов		Часов		Контроль																										
				По	по	из них	зан.	Лек	Лаб	Пр	СРС	Лек	Лаб																							
4	Итого	34	26	8	3	5	8968	8968	878	308	104	466	6676	442	240	240	54	22	104	1300	86	39	56	20	102	1477	95	44	66	30						
6	Итого по ООП (без сокращений)	34	26	8	3	5	8968	8968	878	308	104	466	6676	442	240	240	54	22	104	1300	86	39	56	20	102	1477	95	44	66	30						
8	Б-56% В-44% ДВ(от В)=34%						11%	35%	12%	53%	83%	6%																								
9	Итого по циклам	34	26	8	3	5	7996	7996	878	308	104	466	6676	442	213	213	54	22	104	1300	86	39	56	20	102	1477	95	44	66	30						
11	Б-56% В-44% ДВ(от В)=34%						11%	35%	12%	53%	83%	6%																								
12	Б.1	Дисциплины (модули)	34	26	8	3	5	7996	7996	878	308	104	466	6676	442	213	213	54	22	104	1300	86	39	56	20	102	1477	95	44	66	30					
14	Б1.Б	Базовая часть	21	14	2	3	2	4284	4284	478	166	72	240	3553	233	119	119	44	22	78	970	74	33	40	20	70	1056	74	35	54	30					
15	Б1.Б.1	История	1	14				144	144	16	6	10	119	9	4	4	6	10	119	9	4															
18	Б1.Б.2	Философия	2					144	144	16	6	10	119	9	4	4																				
21	Б1.Б.3	Иностранный язык (английский)	2	112				540	540	60		60	459	21	15			30	214	8	7															
24	Б1.Б.4	Экономика	3					144	144	16	6	10	124	4	4	4																				
27	Б1.Б.5	Социология	1					108	108	12	4	8	87	9	3	3	4		8	87	9	3														
30	Б1.Б.6	Менеджмент	3					108	108	12	4	8	87	9	3	3																				
33	Б1.Б.7	Маркетинг	3					108	108	12	4	8	87	9	3	3																				
36	Б1.Б.8	Математика	2	11				288	288	32	10	22	239	17	8	8	8	16	112	8	4	2		6	127	9	4									
39	Б1.Б.9	Физика	11					216	216	24	8	14	2	174	18	6	6	8	14	2	174	18	6													
42	Б1.Б.10	Экология	2					72	72	8	4	4	60	4	2	2																				
45	Б1.Б.11	Информатика	1					144	144	16	6	10	119	9	4	4	6	10	119	9	4															
48	Б1.Б.12	Механика	2					144	144	16	4	12	119	9	4	4																				
51	Б1.Б.13	Биокиния	3					180	180	20	8	10	2	151	9	5	5																			
54	Б1.Б.14	Органическая химия	2					144	144	16	6	8	2	119	9	4	4																			
57	Б1.Б.15	Неорганическая химия	1					144	144	16	6	8	2	119	9	4	4	6	8	2	119	9	4													
60	Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2					144	144	16	6	8	2	119	9	4	4																			
63	Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	3					180	180	20	8	10	2	151	9	5	5																			
66	Б1.Б.18	Технология производства общественного питания	3	3				216	216	24	12	10	2	179	13	6	6																			
69	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4					144	144	16	6	10	119	9	4	4																				
72	Б1.Б.20	Снабжение и топливо питания	4					72	72	8	4	4	60	4	2	2																				
75	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	5	5				144	144	16	6	10	119	9	4	4																				
76	Б1.Б.22	Товароведение и продовольственных товаров	3					108	108	12	4	8	92	4	3	3																				
81	Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	3					72	72	8	4	4	60	4	2	2																				
84	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	5					144	144	16	6	10	119	9	4	4																				
87	Б1.Б.25	Физиология питания	2					72	72	8	4	4	60	4	2	2																				
90	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	4	4				144	144	16	6	10	119	9	4	4																				
93	Б1.Б.27	Теплотехника	3					72	72	8	4	4	60	4	2	2																				
96	Б1.Б.28	Электротехника и электроника	2					72	72	8	4	4	60	4	2	2																				
99	Б1.Б.29	Физическая культура	12					72	72	10	10	54	8	2	2	6				26	4	1	4													
104	Б1.В	Вариативная часть	13	12	6		3	3712	3712	400	142	32	226	3123	189	94	94	10		26	330	12	6	16	32	421	21	9	12							

ПЛАН УЧЕБНЫЙ ПЛАН бакалавров '19.03.04_2016_ГПиОП заочныи.рлз.хтм', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

Код специальности по курсам		Курс 3				Курс 4				Курс 5				Часов в ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		
Курс	3	Часов		Часов		Часов		Часов		Часов		Часов							
Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ				
4	80	1322	86	48	70	18	84	1285	91	49	62	14	96	1292	84	60	-	266	
6	80	1322	86	48	70	18	84	1285	91	49	62	14	96	1292	84	60	-	266	
8																			
9	80	1322	86	44	70	18	84	1285	91	43	62	14	96	1292	84	43	-	266	
11																			
12	80	1322	86	44	70	18	84	1285	91	43	62	14	96	1292	84	43	-	266	
14	48	991	65	33	16	24	298	22	10	12	20	238	18	8	-	150			
15																	36	4	3
18																	36	4	3
21																	36	22	3
24	10	124	4	4													36	4	1
27																	36	2	3
30	8	87	9	3													36	2	1
33	8	87	9	3													36	4	1
36																	36	8	1
39																	36	8	4
42																	36	2	4
45																	36	10	1
48																	36	4	4
51	2	151	9	5													36	6	4
54																	36	6	4
57																	36	6	4
60																	36	6	4
63	2	151	9	5													36	6	4
66	2	179	13	6													36	10	4
69						6	10	119	9	4							36	6	4
72						4	4	60	4	2							36	2	4
75									6	10	119	9	4				36	4	4
78	8	92	4	3													36	4	4
81	4	60	4	2													36	2	1
84																	36	6	4
87																	36	2	4
90						6	10	119	9	4							36	6	4
93	4	60	4	2													36	2	4
96																	36	2	4
99																	36	1	
104	32	331	21	11	54	18	60	987	69	33	50	14	76	1054	66	35	-	116	

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.04_2016_ТПиОП заочный р-р хим!', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование:	Формы контроля				Всего часов						ЗЕТ		Курс 1						Курс 2						Расп		
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	из них		По раб. зон.)	Контактное время по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Часов		Эксп. факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Часов		Эксп. факт	Лек	Лаб	
						по ЭЭТ	по плану								из них	в том числе												
106	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	10	2	3	2232	2232	248	102	26	120	1855	129	62	62	10	14	180	12	6	16	20	267	21	9	10	
107	Б1.В.ОД.1	Культурология	1			3	72	72	8	4	4	60	4	2	2	4	4	60	4	2	2	4	8	87	9	3		
110	Б1.В.ОД.2	Этническая и психологоическая культура на предприятиях питания	2			108	108	12	4	8	87	9	3	3														
113	Б1.В.ОД.3	Психология	3			72	72	8	4	4	60	4	2	2														
116	Б1.В.ОД.4	Правоведение	2			72	72	8	4	4	60	4	2	2														
119	Б1.В.ОД.5	Правовое регулирование профессиональной деятельности	2			72	72	8	4	4	60	4	2	2														
122	Б1.В.ОД.6	Начертательная геометрия, компьютерная графика	1	1		144	144	16	6	10	120	8	4	4	6	10	120	8	4	6	10	120	8	4				
125	Б1.В.ОД.7	Микробиология	3			3	144	144	16	6	10	119	9	4	4													6
128	Б1.В.ОД.8	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	4			72	72	8	4	4	60	4	2	2														
131	Б1.В.ОД.9	Пицевая биотехнология	4			72	72	8	4	4	60	4	2	2														
134	Б1.В.ОД.10	Пищевые и биотехнические добавки	4			72	72	8	4	4	60	4	2	2														
137	Б1.В.ОД.11	Логистика	2			72	72	8	4	4	60	4	2	2														
140	Б1.В.ОД.12	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4			4	180	180	20	8	8	4	151	9	5	5												
143	Б1.В.ОД.13	Метрология, стандартизация и сертификация	4			144	144	16	6	10	119	9	4	4														
146	Б1.В.ОД.14	Холодильная техника и технологии	4			108	108	12	4	8	92	4	3	3														
149	Б1.В.ОД.15	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	4			180	180	20	8	12	151	9	5	5														
152	Б1.В.ОД.16	Технология производства продукции на предприятиях пищевой промышленности	4	4		180	180	20	8	10	2	147	13	5	5													
155	Б1.В.ОД.17	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности	5			5	180	180	20	8	12	151	9	5	5													
158	Б1.В.ОД.18	Технология кулинарной продукции стран мира	5			144	144	16	6	8	2	119	9	4	4													
161	Б1.В.ОД.19	Оборудование на предприятиях питания	5			144	144	16	6	10	119	9	4	4														
166	Б1.В.ДВ	Документации по выбору	4	2	4		1480	1480	152	40	6	106	1268	60	32	32		12	150				12	154			2	
168	Элективные курсы по физической культуре						328	328	24		24	304							12	150				12	154			
172	Б1.В.ДВ.1																											
173	1	Литературный разговорный язык				3		108	108	12		12	92	4	3	3												
176	2	Русский язык и культура речи				3		108	108	12		12	92	4	3	3												
179	Б1.В.ДВ.2																											
180	1	Бухгалтерский учет, канцеляризация в общественном питании				3		72	72	8	2	6	60	4	2	2											2	
183	2	Психология				3		72	72	8	2	6	60	4	2	2											2	
186	Б1.В.ДВ.3																											
187	1	Химия пищевых продуктов				4	4				180	180	20	8	12	147	13	5	5									

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.04_2016_ПИООП заочный р/з хм!', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

едениe по курсам				Курс 3				Курс 4				Курс 5				Часов в ЭТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		
Курс 3	Часов	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль					
106	14	179	13	6	46	18	48	840	56	28	20	8	24	389	27	13	-	72	2	3	
107																	36	2	4	4	
110																	36	2	1	1	
113	4	60	4	2													36	2	1	1	
116																	36	2	1	1	
119																	36	2	1	1	
122																	36	6	4	4	
125	10	119	9	4													36	6	4	4	
128						4	4	60	4	2							36	2	4	4	
131						4	4	60	4	2							36	2	4	4	
134						4	4	60	4	2							36	2	4	4	
137						8	8	151	9	5							36	2	1	1	
140						6	6	10	119	9	4						36	6	4	4	
143						8	8	12	151	9	5						36	6	4	4	
146						4	8	92	4	3							36	4	4	4	
149						8	10	2	147	13	5						36	4	4	4	
152																	36	4	4	4	
155																	36	4	4	4	
158																	36	6	4	4	
161																	6	10	119	9	
166	18	152	8	5	8	12	147	13	5	30	6	52	665	39	22	-	44				
168																	36			3	
172																					
173	12	92	4	3														36	4	3	3
176	12	92	4	3													36	4	3	3	
179																					
180	6	60	4	2														36	4	4	4
183	6	60	4	2														36	4	3	3
186																					
187						8	12	147	13	5								36	6	4	4

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.04_2016_ТПиООП заочный.рлз.xml', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование	Формы контроля		Всего часов				ЗЕТ		Курс 1		Курс 2		Расп									
				в том числе		из них		Часов		Часов		Часов		Часов									
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контакт. раб. зан.	По ЗЕТ	По плану	Лек	Лаб	Практик	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Практик	ЗЕТ	Лек	Лаб		
190	2	История российской пищевой промышленности	4	4			180	180	20	8	12	147	13	5	5								
193	Б1.В.ДВ.4																						
194	1	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5				144	144	12	4	8	123	9	4	4								
197	2	Информационная безопасность	5				144	144	12	4	8	123	9	4	4								
200	Б1.В.ДВ.5																						
201	1	Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предпринимательства и общественного питания	5				144	144	16	6	10	119	9	4	4								
204	2	Менеджмент ресторанных услуг	5				144	144	16	6	10	119	9	4	4								
207	Б1.В.ДВ.6																						
208	1	Организация сетевого ресторанных сервиса	5				72	72	12	4	8	56	4	2	2								
211	2	Иновационные технологии в ресторанном сервисе	5				72	72	12	4	8	56	4	2	2								
214	Б1.В.ДВ.7																						
215	1	Экономика предпринимательского питания	5				216	216	24	8	16	183	9	6	6								
218	2	Компьютерный бухгалтерский учёт	5				216	216	24	8	16	183	9	6	6								
221	Б1.В.ДВ.8																						
222	1	Технологии и организация лечебно-профилактического и диетического питания	5				108	108	12	4	6	92	4	3	3								
225	2	Технологии и организация дополнительного и школьного питания	5				108	108	12	4	6	92	4	3	3								
228	Б1.В.ДВ.9																						
229	1	Маркетинг на предприятиях питания	5				108	108	12	4	8	92	4	3	3								
232	2	Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства	5				108	108	12	4	8	92	4	3	3								
238	Индекс	Направление	Вид	Расср.	Экз	Зач	Зач. с	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	
240	Б2	Практики								756	756						21	21				2	2/3
242	Б2.У	Учебная практика	Вар	□		3				144	144						4	4				2	2/3
243	Б2.У.1	Учебная практика	Вар	□		3				144	144						4	4				2	2/3
246	Б2.Н	Научно-исследовательская работа	Вар	□																			
247	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар	□																			
250	Б2.П	Производственная практика	Вар	□		45				612	612						17	17					
251	Б2.П.1	Производственная практика	Вар	□		45				612	612						17	17					
254	Индекс	Направление	Вид	Расср.	Экз	Зач	Зач. с	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	
255	53	Государственная итоговая аттестация								216	216						6	6					

ПДАН Учебный план бакалавриата '19.03.04_2016_ТПиООП заочный, р.з.хм', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.04_2016_ПИиОП заочный.rz.xls', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.04_2016_ТПиООП заочныи,р1.з.хмл', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

Распределение по курсам									
Курс 3			Курс 4				Курс 5		
Часов				Часов				Часов	
Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ
258	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль
259	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль
260									-

Итого часов в
интерактивной форме
Итого часов в
электронной форме
Закрепленная
кафедра

часов
ЗЕТ в
нед.

часов
ЗЕТ в
нед.