

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

План одобрен Ученым советом УрФУ
Протокол № 7 от 30.01.2020

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет"
Институт заочного и очно-заочного обучения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ Силин Я.П.
20__ г.



19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Кафедра: Кафедра технологии питания

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе и
качеству образования

Карх Д.А./

Начальник учебно-методического управления

Морозова А.С./

Директор института

Меркульев В.П./

Заведующий кафедрой

Чугунова О.В./

Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты														6	6	6
К	Каникулы	1/6	7	7 1/6	2/6	9	9 2/6	3/6	9	9 3/6	4/6	7 4/6	8 2/6		6 3/6	6 3/6	40 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8	1 (6 дн)	2 2/6 (14	1 2/6 (8	1 (6 дн)	2 2/6 (14	1 1/6 (7	1 1/6 (7	2 2/6 (14	1 1/6 (7	1 1/6 (7	2 2/6 (14	1 2/6 (8	3/6 (3	1 5/6 (11	11 1/6 (67
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		не менее 12 нед и не более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			не менее 12 нед и не более 39 нед			
Итого		10	33	43	19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	16	35	234
Студентов																	
Групп																	

+	Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		8	8	288	288	32	32	243	13					6	2			10		
+	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания	6	45		6		12	12	432	432	46	46	369	17				3	2	7			34		
+	Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	9			9		5	5	180	180	28	28	143	9								5	10		
+	Б1.В.11	Организация НИР		1				3	3	108	108	4	4	100	4	3								10		
+	Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	9			9		7	7	252	252	24	24	219	9							1	6	10		
+	Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания		7				4	4	144	144	12	12	128	4									10		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7				4	4	144	144	8	8	132	4											
+	Б1.В.ДВ.01.01	Экология		7				4	4	144	144	8	8	132	4									34		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии		7				4	4	144	144	8	8	132	4									34		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		5				5	5	180	180	12	12	159	9					5						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания		5				5	5	180	180	12	12	159	9						5			35		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов		5				5	5	180	180	12	12	159	9						5			35		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		3				3	3	108	108	6	6	93	9				3							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии		3				3	3	108	108	6	6	93	9									26		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования		3				3	3	108	108	6	6	93	9					3				26		
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		7				7	7	252	252	16	16	227	9								7			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании		7				7	7	252	252	16	16	227	9								7	10		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании		7				7	7	252	252	16	16	227	9								7	10		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		8				4	4	144	144	14	14	126	4								4			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания		8				4	4	144	144	14	14	126	4								4	10		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании		8				4	4	144	144	14	14	126	4								4	10		
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)		8				7	7	252	252	20	20	223	9								7			
+	Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом		8				7	7	252	252	20	20	223	9								7	10		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания		8				7	7	252	252	20	20	223	9								7	10		
										92	92	3312	3312	332	332	2842	138	6		3	3	7	15	21	19	18
										213	213	7996	7996	824	824	6828	344	24	28	23	24	23	29	25	19	18

Блок 2. Практики

Вариативная часть

+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		4				3	3	108	108	2	2	102	4							3		10	
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		68				9	9	324	324	4	4	312	8						3		6	10	
+	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа		9				3	3	108	108	2	2	102	4								3	10	
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика		А				3	3	108	108	2	2	102	4								3	10	
										18	18	648	648	10	10	618	20				3	3	6	3	3
										18	18	648	648	10	10	618	20				3	3	6	3	3

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

+	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	А					9	9	324	324			324									9	10
								9	9	324	324			324									9	
								9	9	324	324			324									9	

ФТД.Факультативы

Вариативная часть

+	ФТД.В.01	Валеология		8				2	2	72	72	8	8	60	4								2		10
+	ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)		123	4			4	4	144	144	16	16	112	16	1	1	1	1						25
+	ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС		1				1	1	36	36	4	4	28	4	1									28
								7	7	252	252	28	28	200	24	2	1	1	1				2		
								7	7	252	252	28	28	200	24	2	1	1	1				2		

Закрепленная кафедра
Наименование
Кафедра истории и философии
Кафедра истории и философии
Кафедра иностранных языков
Кафедра пищевой инженерии
Кафедра физического воспитания и спорта
Кафедра бизнес-информатики
Кафедра бизнес-информатики
Кафедра экономики предприятий
Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики
Кафедра технологии питания
Кафедра физики и химии
Кафедра технологии питания
Кафедра физики и химии
Кафедра пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии
Кафедра прикладной социологии
Кафедра гражданского права
Кафедра пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии
Кафедра управления качеством
Кафедра технологии питания
Кафедра физики и химии
Кафедра пищевой инженерии
Кафедра физического воспитания и спорта
Кафедра товароведения и экспертизы
Кафедра технологии питания
Кафедра логистики и коммерции
Кафедра технологии питания
Кафедра технологии питания
Кафедра технологии питания
Кафедра прикладной социологии

Кафедра технологии питания
Кафедра технологии питания
Кафедра иностранных языков
Кафедра бизнес-информатики

Сем. 8					Курс 5										Закрепленная кафедра							
Сем. 8					Сем. 9					Сем. А					Закрепленная кафедра							
Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	
																				33	Кафедра истории и философии	ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-6
																				33	Кафедра истории и философии	ИД-1.ОК-1; ИД-1.ОК-7
																				25	Кафедра иностранных языков	ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-7
																				34	Кафедра пищевой инженерии	ИД-1.ОК-9; ИД-1.ПК-3
																				21	Кафедра физического воспитания и спорта	ИД-1.ОК-8
																						ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2
																				28	Кафедра бизнес-информатики	ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2
																				28	Кафедра бизнес-информатики	ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2
																				22	Кафедра экономики предприятий	ИД-1.ОК-3
																				27	Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики	ИД-1.ОК-3; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ПК-5
																				10	Кафедра технологии питания	ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4
																				35	Кафедра физики и химии	ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-26
																				10	Кафедра технологии питания	ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24
																				35	Кафедра физики и химии	ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-26
																				34	Кафедра пищевой инженерии	ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-27
																				34	Кафедра пищевой инженерии	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-1
																				6	Кафедра прикладной социологии	ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-7
																				31	Кафедра гражданского права	ИД-1.ОК-4
																				34	Кафедра пищевой инженерии	ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-4
																				34	Кафедра пищевой инженерии	ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-1
																				26	Кафедра управления качеством	ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-3
																				10	Кафедра технологии питания	ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26
																				35	Кафедра физики и химии	ИД-1.ОК-7; ИД-1.ПК-24
																				34	Кафедра пищевой инженерии	ИД-1.ОПК-4
																				21	Кафедра физического воспитания и спорта	ИД-1.ОК-8
																				17	Кафедра товароведения и экспертизы	ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-26
																				10	Кафедра технологии питания	ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-24
12		16	71	9																4	Кафедра логистики и коммерции	ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5
					3	108		14		90	4									10	Кафедра технологии питания	ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-6
12			56	4																10	Кафедра технологии питания	ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26
					4	144	10	18		107	9									10	Кафедра технологии питания	ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25
																				6	Кафедра прикладной социологии	ИД-1.ОК-5; ИД-1.ПК-25



Индекс	Содержание
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ИД-1.ОК-1	Знает основные философские принципы и методы анализа информации Умеет грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки Владеет навыками поиска, создания научных текстов; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Б1.Б.02	Философия
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ИД-1.ОК-2	Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами; разрабатывать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде Владеет навыками работы в команде, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия; эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
Б1.Б.01	История
Б1.Б.15	Социология
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ИД-1.ОК-3	Знает методы сбора, отбора и обобщения экономической информации Умеет соотносить разнородные явления в экономике и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности Владеет навыками работы с информационными источниками; определения и оценки последствий возможных решений задачи; работы с компьютером как средством управления информацией
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.Б.08	Математика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ИД-1.ОК-4	Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы, регулирующие экономические правоотношения Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности с учетом полученных правовых знаний Владеет навыками применения нормативно-правовой базы для решения экономических задач в области избранных видов профессиональной деятельности
Б1.Б.16	Правоведение
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ИД-1.ОК-5	Знает методы сбора, отбора и обобщения информации на русском и иностранных языках Умеет на русском и иностранном языках, находить и размещать ее на электронных ресурсах и сети Интернет; вступать в коммуникацию в письменной и устной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Владеет навыками работы с информационными источниками на русском и иностранном языках; различными правовыми информационными системами, официальными сайтами российских и международных организаций
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ИД-1.ОК-6	Знает основы устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках, функциональные стили родного и иностранного языка, требования к деловой коммуникации на государственном и иностранном языках. Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном(-ых) языках, в ситуации деловой коммуникации; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках Владеет навыками составления текстов на государственном и родном языках, перевода текстов с иностранного (-ых) языков; выбора приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами; деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках
Б1.Б.01	История
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.15	Социология
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ИД-1.ОК-7	Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития; формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей. Владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.15	Социология
Б1.Б.21	Общая химия

Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ИД-1.ОК-8	Знает основы здорового образа жизни, здоровье-сберегающих технологий, физической культуры. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений; использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности Владеет навыками занятий физической культурой.
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт
Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ИД-1.ОК-9	Знает основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. Умеет оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации профессиональной деятельности, на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Владеет навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности; обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты; выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ДВ.01.01	Экология
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ИД-1.ОПК-1	Знает основы информационной культуры, компьютерные и сетевые технологии. Умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Владеет навыками использования полученной информации в требуемом формате в решении задач профессиональной деятельности
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
Б1.Б.06.01	Информатика
Б1.Б.06.02	Информационные технологии
Б1.Б.19	Управление качеством
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

	ФТД.В.01	Валеология
	ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС
ОПК-2		способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ИД-1.ОПК-2		Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Владеет навыками организации разработанных мероприятий по совершенствованию технологических процессов продукции
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.02	Сенсорный анализ
	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3		способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ИД-1.ОПК-3		Знает контроль качества производимой продукции и услуг, нормы, предъявляемые к ним Умеет осуществить технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Владеет навыками анализа качества производимой продукции и услуг.
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.14	Основы биохимии
	Б1.Б.18	Пищевая микробиология
	Б1.Б.19	Управление качеством
	Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-4		готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ИД-1.ОПК-4		Знает основные виды технологического оборудования разных классов предприятий питания, требования к технике безопасности при эксплуатации данного оборудования Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, предотвращать чрезвычайные ситуации в случае нарушения техники безопасности при использовании оборудования Владеет навыками использования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.22	Основы строительного проектирования
	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ИД-1.ОПК-5	Знает основы организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет организовать на любом этапе производственный процесс и обслуживание потребителей на предприятии питания различных типов и классов Владеет навыками организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания
Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:	производственно-технологическая
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ИД-1.ПК-1	Знать: технические средства измерения, технологические процессы производства продукции, свойства сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров производства продукции, свойств сырья и полуфабрикатов; осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) применения средств измерения параметров технологического процесса, контроля качества готовой продукции, сырья и полуфабрикатов.
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.14	Основы биохимии
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии
Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2		владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ИД-1.ПК-2		Знать: современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной деятельности, пакеты прикладных программ, оборудование предприятий питания Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии, базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) управления информацией с использованием прикладных программ и современных информационных технологий
	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
	Б1.Б.06.01	Информатика
	Б1.Б.06.02	Информационные технологии
	Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-3		владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ИД-1.ПК-3		Знать: технику безопасности на производстве, правила пожарной безопасности и охрану труда, санитарию и гигиену питания, микроклимат производственных помещений предприятий питания, уровень запыленности и загазовывания, шума, вибрации, освещенности рабочих мест Уметь: выполнять правила техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности и правила охраны труда на производстве. Владеть навыками (трудовые действия) измерения и оценки производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.01.01	Экология
	Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-4		готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ИД-1.ПК-4		Знать: технологические процессы производства продукции питания, слияние их на экологию Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) обоснования принятия конкретного решения при разработке технологических процессов производства продукции питания с учетом экологических последствий от их использования

	Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
	Б1.В.ДВ.01.01	Экология
	Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
	Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
	Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
	Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-5		способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ИД-1.ПК-5		Знать: технологическое (в т.ч. инновационное) оборудование предприятий питания Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Владеть навыками (трудовые действия) оценки и планирования внедрения инноваций в производство
	Б1.Б.08	Математика
	Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6		способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ИД-1.ПК-6		Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
	Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
	Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания

Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:	научно-исследовательская
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ИД-1.ПК-24	Знать: методику проведения экспериментов. Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать полученные результаты. Владеть навыками (трудовые действия) содержательной интерпретации полученных результатов.
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.21	Общая химия
Б1.В.02	Сенсорный анализ
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии
Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.01	Валеология
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ИД-1.ПК-25	Знать: отечественные и зарубежные источники информации по производству продуктов питания. Уметь: собрать необходимые данные, проанализировать их. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и/или аналитического отчета с использованием отечественных и/или зарубежных источников научно-технической информации
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б1.В.11	Организация НИР
Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании

Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ИД-1.ПК-26	Знать: средства измерения при проведении экспериментов, методы и средства статистической обработки полученных данных. Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и составления отчета, написания научных публикаций
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.11	Организация НИР
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:	проектная
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ИД-1.ПК-27	Знать: оборудование и проектирование предприятий питания. Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) оснащения и планировки предприятий питания
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ИД-1.ПК-28	Знать: источники поиска и выбора информации в области проектирования предприятий питания; методику составления технического задания на проект Уметь: читать чертежи предприятия питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания Владеть навыками (трудовые действия) использования информации в области проектирования предприятий питания, составления и проверки технического задания
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания

Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ИД-1.ПК-29	Знать: виды технологического оборудования предприятий питания, проектирование предприятий питания Уметь: читать чертежи предприятия питания, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеть навыками (трудовые действия) оценки результатов проектирования предприятий питания
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Тип
OK
-
OK
-
OK
-
OK
-

OK
-
OK
-
OK
-

ОПК
-
ОПК
-
ОПК
-

ПК
-
ПК
-
ПК
-

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
Б1.Б.06.01	Информатика
Б1.Б.06.02	Информационные технологии
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.14	Основы биохимии
Б1.Б.15	Социология
Б1.Б.16	Правоведение
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Управление качеством
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.Б.21	Общая химия
Б1.Б.22	Основы строительного проектирования
Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.02	Сенсорный анализ
Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания

Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б1.В.11	Организация НИР
Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)
Б1.В.ДВ.01.01	Экология
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)
Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии
Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)
Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании
Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2	Практики

Б2.В	Вариативная часть
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б	Базовая часть
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД	Факультативы
ФТД.В	Вариативная часть
ФТД.В.01	Валеология
ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)
ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС

Формируемые компетенции

ИД-1.ОК-1; ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-3; ИД-1.ОК-4; ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-8; ИД-1.ОК-9; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-27; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-29

ИД-1.ОК-1; ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-3; ИД-1.ОК-4; ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-8; ИД-1.ОК-9; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-27

ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-6

ИД-1.ОК-1; ИД-1.ОК-7

ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-7

ИД-1.ОК-9; ИД-1.ПК-3

ИД-1.ОК-8

ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2

ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2

ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2

ИД-1.ОК-3

ИД-1.ОК-3; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ПК-5

ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4

ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-26

ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24

ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-26

ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-27

ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-1

ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-7

ИД-1.ОК-4

ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-4

ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-1

ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-3

ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26

ИД-1.ОК-7; ИД-1.ПК-24

ИД-1.ОПК-4

ИД-1.ОК-8

ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-9; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-27; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-29

ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-26

ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-24

ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5

ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-6
ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26
ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25
ИД-1.ОК-5; ИД-1.ПК-25
ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-27; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-29
ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5
ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6
ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26
ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-6
ИД-1.ПК-6
ИД-1.ОК-9; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4
ИД-1.ОК-9; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4
ИД-1.ОК-9; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4
ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24
ИД-1.ПК-25
ИД-1.ПК-25
ИД-1.ПК-25
ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-29
ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-29
ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-29
ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-29
ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-29
ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-29
ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-27; ИД-1.ПК-28; ИД- 1.ПК-29

Индекс	Наименование	Компетенции
--------	--------------	-------------

Требования к образованию

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	
					Мин.	Макс.	Факт									
	Итого (с факультативами)				237	253	247	55	26	29	52	24	28	55	23	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	52	24	28	50	23	27	55	23	
Б1	Дисциплины (модули)	57%	43%	32.6%	213	213	213	52	24	28	47	23	24	52	23	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	121	46	18	28	41	20	21	30	16	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	92	6	6		6	3	3	22	7	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18				3		3	3		
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18				3		3	3		
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9									
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9									
ФТД	Факультативы					10	7	3	2	1	2	1	1			
ФТД.В	Вариативная часть					10	7	3	2	1	2	1	1			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					50.3	-	116.5	44	-	53	45.5	-	50.9	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					824	-	192		-	186		-	19	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					2	-			-			-	2	
		Блок Б2					10	-			-	2		-	2	
		Блок Б3						-			-			-		
		Блок ФТД					28	-	12		-	8		-		
		Итого по всем блокам					862	-	204		-	196		-	20	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	1	5		5	2	3	5	3
		ЗАЧЕТ (За)						5	5			6	4	2	7	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	2	2		4	2	2	2	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)													1	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						11	4	7		7	4	3	8	3
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.47%									

Сем 6	Курс 4			Курс 5		
	Всего	Сем 7	Сем 8	Всего	Сем 9	Сем А
32	52	25	27	33	21	12
32	50	25	25	33	21	12
29	44	25	19	18	18	
14	4	4				
15	40	21	19	18	18	
3	6		6	6	3	3
3	6		6	6	3	3
				9		9
				9		9
	2		2			
	2		2			
52.9	-	52.5	37.5	-	41.4	
98	-	160		-	88	
2	-			-		
2	-	2		-	4	
	-			-		
	-	8		-		
100	-	170		-	92	
2	5	2	3	4	3	1
5	5	3	2	1	1	
1	1		1	2	1	1
1	1		1	1	1	
5	3	1	2	2	2	

7

7 1/6

9

9 2/6

9

9 3/6

№	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8							
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР
ИТОГО (с факультативами)				900							25	17 1/6		972					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				900							25			900					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"				53									38						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				900	80	30	34	16	790	30	25	ТО: 13 1/6 Э: 4	756	88	40	4	44	629	
1	Б1.Б.19	Управление качеством	Эк К	144	12	4		8	123	9	4								
2	Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания											Эк К	108	28	12		16	71
3	Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании											За К	72	12	12			56
4	Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания	За	216	32	12	20		180	4	6		Эк КР	72					63
5	Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания												36	6	2	4		30
6	Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания	За	144	12	6	6		128	4	4								
7	Б1.В.ДВ.01.01	Экология	За	144	8			8	132	4	4								
8	Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии	За	144	8			8	132	4	4								
9	Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании	Эк	252	16	8	8		227	9	7								
10	Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании	Эк	252	16	8	8		227	9	7								
11	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания											За	144	14	6		8	126
12	Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании											За	144	14	6		8	126
13	Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом											Эк	252	20	8		12	223
14	Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания											Эк	252	20	8		12	223
15	ФТД.В.01	Валеология											За	72	8			8	60
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(3) К									Эк(3) За(3) КР К(2)							

ПРАКТИКИ			(План)															216	2	2			210	
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																ЗаО	216	2	2			210
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																					
КАНИКУЛЫ																								
															4/6									

													Итого за курс			
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Каф.	Семестры	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего					
	27	24 1/6		1872									52	41 2/6		
	25		1800	50												
				45												
				160												
39	21	ТО: 16 1/6 Э: 4		1656	168	70	38	60	1419	69	46	ТО: 29 1/3 Э: 8				
			Эк К	144	12	4		8	123	9	4		26	7		
9	3		Эк К	108	28	12		16	71	9	3		4	8		
4	2		За К	72	12	12			56	4	2		10	8		
9	2		Эк За КР	288	32	12	20		243	13	8		10	78		
	1			36	6	2	4		30		1		10	89		
			За	144	12	6	6		128	4	4		10	7		
			За	144	8			8	132	4	4		34	7		
			За	144	8			8	132	4	4		34	7		
			Эк	252	16	8	8		227	9	7		10	7		
			Эк	252	16	8	8		227	9	7		10	7		
4	4		За	144	14	6		8	126	4	4		10	8		
4	4		За	144	14	6		8	126	4	4		10	8		
9	7		Эк	252	20	8		12	223	9	7		10	8		
9	7		Эк	252	20	8		12	223	9	7		10	8		
4	2		За	72	8			8	60	4	2		10	8		

Эк(5) За(6) КР К(3)

4	6	4		216	2	2			210	4	6	4	
4	6	4	3aO	216	2	2			210	4	6	4	
7 4/6												8 2/6	

№	Индекс	Наименование	Семестр 9										Семестр А						
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР
ИТОГО (с факультативами)				756							21	17 4/6		432					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				756							21			432					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"				41															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				648	88	26	62		529	31	18	ТО: 12 2/3 Э: 3							
1	Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании	За	108	14		14		90	4	3								
2	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	Эк К	144	28	10	18		107	9	4								
3	Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	Эк К	180	28	10	18		143	9	5								
4	Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Эк КР	216	18	6	12		189	9	6								
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За КР К(2)																
ПРАКТИКИ			(План)	108	2	2			102	4	3	2		108	2	2			102
	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	108	2	2			102	4	3	2							
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	108	2	2			102
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)											324					324
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											Эк	324					324
КАНИКУЛЫ																			

Итого за курс													Каф.	Семестры	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.				Неделя
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
	12	9		###								33	26 4/6		
	12			###								33			
				21											
				88											
		ТО: 1 Э:		648	88	26	62		529	31	18	ТО: 13 2/3 Э: 3			
			За	108	14		14		90	4	3		10	9	
			Эк К	144	28	10	18		107	9	4		10	9	
			Эк К	180	28	10	18		143	9	5		10	9	
			Эк КР	216	18	6	12		189	9	6		10	89	
Эк(3) За КР К(2)															
4	3	2		216	4	4			204	8	6	4			
			ЗаО	108	2	2			102	4	3	2			
4	3	2	ЗаО	108	2	2			102	4	3	2			
	9	6		324					324		9	6			
	9	6	Эк	324					324		9	6			
6 3/6											6 3/6				

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	2			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4	2			4						
			10	+	4		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	5	2			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Научно-исследовательская работа	5	1			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Итого по факту					12						
Итого по плану					12						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технология продукции общественного питания					
КР	3	2	10	0	
Проектирование предприятий общественного питания					
КР	4	2	10	0	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания					
КР	5	1	10	0	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
------------	------	-------	--------------------	--------------

Консультации по

Комиссия №1

Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
------	-------	--------------------	--------------

Член комиссии

Примечания к комиссиям ГЭК

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам																	
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4					
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7					
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.				
Итого	55				52				55				5					
Всего	26		29		24		28		23		32		25					
1																		
2	Б1.Б.01 История [Эк, К] ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-6		4		Б1.Б.02 Философия [Эк, К] ИД-1.ОК-1; ИД-1.ОК-7		4		Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО, К] ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-7		3		Б1.Б.03 Иностранный язык [Эк, К] ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-7		3			
3									Б1.Б.09 Санитария и гигиена питания [За] ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4				3					
4					Б1.Б.10 Физическая и аналитическая химия [ЗаО, К] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-26				2		Б1.Б.05 Физическая культура и спорт [За] ИД-1.ОК-8		2		Б1.Б.11 Технология производства общественного питания [Эк, КР] ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24		8	
5																		
6	Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО, К] ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-7		3		Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО, К] ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-7		3		Б1.Б.11 Технология производства общественного питания [За] ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24		2		Б1.Б.11 Технология производства общественного питания [ЗаО, К] ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24		5			
7													Б1.В.08 Проектирование предприятий общественного питания		6			

20	коммуникации [За] 3			1.ПК-5; ИД-1.ПК-27	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Эк, К] (/ Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов) ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24	Б1.В.02 Сенсорный анализ [За, К] ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-24 4	
21	ИД-1.ОК-5; ИД-1.ПК-25		Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Основы стандартизации и метрологии [Эк] (/ Основы технического регулирования) ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 3				Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4): Реклама в общественном питании [Эк] (/ Оформительский дизайн в общественном питании) ИД-1.ПК-25 7
22		Б1.Б.12 Физика [Эк, К] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-26 6		Б1.В.09 Оборудование предприятий общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5 3			
23	Б1.В.11 Организация НИР [За] ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26 3						
24			ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [За] ИД-1.ОК-5 1				
25	ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [За] ИД-1.ОК-5 1			Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [ЗаО] ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-6 3		Б1.В.09 Оборудование предприятий общественного питания [Эк, К] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5 7	
26	ФТД.В.03 Организация работы в ЭИОС и ЭБС [За] ИД-1.ОПК-1 1						
27		Б1.Б.21 Общая химия [Эк, К] ИД-1.ОК-7; ИД-1.ПК-24 3					
28			ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [ЗаО] ИД-1.ОК-5 1				
29		ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [За] ИД-1.ОК-5 1					
						Б2.В.02(П) Практика по	

30
31
32

получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3
[ЗаО]	
ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1	

		Курс 5			
Сем 8		Сем 9		Сем А	
Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
2		33			
27		21		12	
Б1.В.03 Экономика предприятий общественного питания [Эк, К] ИД-1.ПК-4; ИД- 1.ПК-5	3	Б1.В.04 Системы расчетов в общественном питании [За] ИД-1.ОПК-1; ИД- 1.ПК-2; ИД-1.ПК-6	3	Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика [ЗаО] ИД-1.ОК-7; ИД- 1.ОПК-1; ИД- 1.ОПК-2; ИД- 1.ОПК-3; ИД- 1.ОПК-4; ИД-1.ПК- 1; ИД-1.ПК-2; ИД- 1.ПК-3; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД- 1.ПК-6; ИД-1.ПК- 24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26; ИД- 1.ПК-27; ИД-1.ПК- 28; ИД-1.ПК-29	3
Б1.В.05 Менеджмент и маркетинг в общественном питании [За, К] ИД-1.ПК-24; ИД- 1.ПК-25; ИД-1.ПК- 26	2	Б1.В.06 Технология и организация специальных видов питания [Эк, К] ИД-1.ОПК-2; ИД- 1.ОПК-3; ИД-1.ПК- 24; ИД-1.ПК-25	4	Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационно й работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты [Эк] ИД-1.ОК-1; ИД- 1.ОК-2; ИД-1.ОК- 3; ИД-1.ОК-4; ИД- 1.ОК-5; ИД-1.ОК-	
Б1.В.08 Проектирование предприятий общественного питания [Эк, КР] ИД-1.ПК-5; ИД- 1.ПК-27; ИД-1.ПК- 28; ИД-1.ПК-29	2				
Б1.В.12					

<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-6</p>	<p>1</p>	<p>6; ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-8; ИД-1.ОК-9; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-24; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-27; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-29</p>	<p>9</p>
<p>Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5): Техническое регулирование услуг общественного питания [За] (/ Системы качества и безопасности в общественном питании) ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-</p>	<p>4</p>	<p>Б1.В.10 Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий [Эк, К] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-6</p>	<p>5</p>
<p>Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6): Управление ресторанным бизнесом [Эк] (/ Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания) ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-29</p>	<p>7</p>	<p>Б1.В.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Эк, КР] ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-6</p>	<p>6</p>
		<p>Б2.В.03(Н) Научно-исследовательская</p>	

<p>Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональны х умений и опыта профессиональной деятельности [ЗаО] ИД-1.ОК-6; ИД- 1.ОПК-1; ИД- 1.ОПК-4; ИД- 1.ОПК-5; ИД-1.ПК- 1</p>	<p>6</p>	<p>работа [ЗаО] 3 ИД-1.ПК-24; ИД- 1.ПК-25; ИД-1.ПК- 26</p>
<p>ФТД.В.01 Валеология [За] ИД-1.ОПК-1; ИД- 1.ПК-24</p>	<p>2</p>	

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Кафедра государственного и муниципального управления
2		Кафедра маркетинга и международного менеджмента
3		Кафедра менеджмента и предпринимательства
4		Кафедра логистики и коммерции
5		Кафедра экономики социальной сферы
6		Кафедра прикладной социологии
10		Кафедра технологии питания
11		Кафедра экономики труда и управления персоналом
12		Кафедра бухгалтерского учета и аудита
13		Кафедра мировой экономики и внешнеэкономической деятельности
15		Кафедра делового иностранного языка
16		Кафедра финансов, денежного обращения и кредита
17		Кафедра товароведения и экспертизы
20		Кафедра региональной, муниципальной экономики и управления
21		Кафедра физического воспитания и спорта
22		Кафедра экономики предприятий
23		Кафедра информационных технологий и статистики
24		Кафедра туристического бизнеса и гостеприимства
25		Кафедра иностранных языков
26		Кафедра управления качеством
27		Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики
28		Кафедра бизнес-информатики
30		Кафедра публичного права
31		Кафедра гражданского права
32		Кафедра предпринимательского права
33		Кафедра истории и философии
34		Кафедра пищевой инженерии
35		Кафедра физики и химии

36		Кафедра экономической теории и корпоративной экономики
37		Кафедра конкурентного права и антимонопольного регулирования
38		Кафедра конституционного и международного права
40		Институт экономики
41		Институт менеджмента и информационных технологий
42		Институт финансов и права
43		Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

