

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2015 академ.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2015

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.01	Цикл исторических дисциплин	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.01.01	История	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.01.02	История предпринимательства и бизнеса	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-2; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОПК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Экономика предприятий питания	ОК-3; ОК-7; ОПК-2; ПК-4; ПК-12; ПК-14; ПК-22; ПК-30; ПК-32
Б1.Б.05	Менеджмент предприятий питания	ПК-15; ПК-21; ПК-23; ПК-30; ПК-32
Б1.Б.06	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	ПК-10; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.07	Высшая математика	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-8; ПК-2; ПК-26
Б1.Б.08	Физика	ОК-3; ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.09	Экология	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.10	Информационные технологии и системы	ОК-3; ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-30
Б1.Б.10.01	Информационные технологии	ОК-3; ОК-4; ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.10.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	ОК-4; ПК-2; ПК-6; ПК-30
Б1.Б.11	Механика	ОК-3; ОК-4; ОК-8; ПК-26
Б1.Б.12	Химический и микробиологический модуль	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.12.01	Неорганическая химия	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.12.02	Органическая химия	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.12.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.12.04	Физическая и коллоидная химия	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.12.05	Биохимия	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.12.06	Микробиология	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.13	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторане	ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-9; ПК-11; ПК-29
Б1.Б.14	Основы научно-исследовательской работы	ПК-17; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.15	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-23
Б1.Б.16	Санитария и гигиена питания	ОПК-1; ОПК-4; ПК-3
Б1.Б.17	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-4; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-18; ПК-20; ПК-21
Б1.Б.19	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-1; ПК-33

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.21	Физиология питания	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4
Б1.Б.22	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-2; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-18
Б1.Б.23	Теплотехника	ОК-3; ОК-4; ОК-8; ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-17; ПК-26
Б1.Б.24	Электротехника и электроника	ОК-7; ОПК-1; ПК-13
Б1.Б.25	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.25.01	Физическая культура	ОК-8
Б1.Б.25.02	Элективные дисциплины по физической культуре	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-32
Б1.В.01	Право	ОК-1; ОК-4
Б1.В.02	Социология	ОК-1; ОК-2; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8
Б1.В.03	Введение в профессию	ОК-3; ОК-5; ОК-7; ОПК-4; ПК-3; ПК-8; ПК-18
Б1.В.04	Этикет ресторанной продукции	ОК-5; ОК-7; ПК-16; ПК-30
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.06	Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б1.В.07	Стандартизация и контроль качества ресторанной продукции	ОПК-2; ПК-4; ПК-17
Б1.В.08	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-20; ПК-24
Б1.В.09	Технология ресторанной продукции за рубежом	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-23
Б1.В.10	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.11	Бухгалтерский учет	ПК-6
Б1.В.12	Дипломатический этикет	ПК-30
Б1.В.13	Фирменный стиль ресторанов	ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ПК-30
Б1.В.14	Технология и организация рабочих процессов	ОПК-4; ПК-3; ПК-8; ПК-18
Б1.В.15	Услуги и сервис	ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Функциональное питание	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Функциональные продукты в питании	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-17; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Качество продукции предприятий ресторанного бизнеса	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-17; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-химический контроль качества продукции предприятий общественного питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-17; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.03.01	Нормативно технологическая документация на новые виды кулинарной продукции	ОПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2015 академ.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2015

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.02	Нормативно технологическая документация на предприятиях общественного питания	ОПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01	Управление проектами в ресторанном деле	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02	Организация проектных решений	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05.01	Автоматизированные системы проектирования	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05.02	Проектные решения в AutoCad	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.06.01	Основы пищевой безопасности	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.06.02	Пищевая безопасность продуктов питания и сырья	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОК-3; ПК-10; ПК-16; ПК-19; ПК-30; ПК-32
Б1.В.ДВ.07.01	Бизнес-планирование и экономический анализ производства ресторана	ОК-3; ПК-10; ПК-16; ПК-19; ПК-30; ПК-32
Б1.В.ДВ.07.02	Экономика и организация производства	ОК-3; ПК-10; ПК-16; ПК-19; ПК-30; ПК-32
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ОК-4; ОК-9; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-18
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б2.В.03(П)	Преддипломная	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-3; ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б.02(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-2; ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2015 академ.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2015

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.01	Культурология	ОК-1; ОК-2; ОК-6; ОК-7
ФТД.В.02	Обслуживание иностранных туристов	ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-13