

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Пермский институт (филиал)

Одобрено

Советом филиала

Протокол № 11 от «28» 05 20 19 г.

Председатель совета филиала



Гли

Е.В. Гордеева

МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования бакалавриат

Пермь 2019 г.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2018 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

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
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-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
Б1.Б.01	Модуль исторических дисциплин	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-6
Б1.Б.01.01	История	ОК-1; ОК-2; ОК-6
Б1.Б.01.02	История экономики	ОК-2; ОК-3; ОК-6
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-8; ПК-9; ПК-18
Б1.Б.04	Философия	ОК-1; ОК-6; ОК-7
Б1.Б.05	Физико-математические дисциплины	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ПК-2; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.05.01	Высшая математика	ОК-7; ОПК-1; ПК-2; ПК-26
Б1.Б.05.02	Физика	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.06	Право	ОК-4; ОК-6; ПК-19
Б1.Б.07	Информационные технологии и системы	ОК-4; ОПК-1; ОПК-5; ПК-2; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.07.01	Информационные технологии	ОК-4; ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	ОК-4; ОПК-1; ОПК-5; ПК-2; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.08	Химико-микробиологические дисциплины	ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.08.01	Химия	ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.08.02	Микробиология	ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОК-4; ОПК-1; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания	ОК-4; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-25
Б1.Б.11	Менеджмент предприятий питания	ОК-4; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.12	Проектирование предприятий общественного питания	ОК-4; ОПК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания	ОК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-25; ПК-27
Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров	ОК-4; ОПК-1; ПК-1; ПК-10; ПК-15
Б1.Б.15	Блок технических дисциплин	ОК-4; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.15.01	Основы строительства и инженерное оборудование ресторана	ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.15.02	Оборудование предприятий общественного питания	ОК-9; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.16	Экономика предприятий питания	ОК-3; ОПК-1; ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.Б.17	Физическая культура и спорт (модуль)	ОК-8
Б1.Б.17.01	Физическая культура	ОК-8
Б1.Б.17.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; 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
Б1.В.01	Психология в профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12
Б1.В.02	Деловая культура в ресторанном бизнесе	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ПК-12
Б1.В.03	Физиология питания	ПК-1; ПК-15; ПК-25
Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.05	Бухгалтерский учет	ОК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.06	Современные системы и концепции питания	ОК-1; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ПК-25
Б1.В.07	Организационно-технологические дисциплины	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-25
Б1.В.07.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-25
Б1.В.07.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-25
Б1.В.07.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.08	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.09	Традиции и культура питания народов мира	ОК-5; ОК-6; ПК-15; ПК-25
Б1.В.10	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	ОК-3; ОПК-5; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.11	Управление качеством продукции и услуг	ОК-4; ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-15
Б1.В.11.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	ОК-4; ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-7
Б1.В.11.02	Управление качеством ресторанной продукции	ОК-4; ОК-7; ОПК-3; ПК-1; ПК-7; ПК-15
Б1.В.12	Сервисные технологии	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-5; ПК-3; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-23; ПК-25
Б1.В.12.01	Сервисная деятельность предприятий питания	ОК-5; ОК-6; ОПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.12.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-23; ПК-25
Б1.В.12.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	ОПК-1; ОПК-5; ПК-7; ПК-15
Б1.В.12.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	ОК-4; ПК-3; ПК-25
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-5; ОК-7; ПК-25
Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-7; ПК-25
Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в профессиональной деятельности	ОК-1; ОК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Экология	ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.02	Основы методологии научных исследований	ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-19; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.03.01	Блок 1	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-19; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.03.01.	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-6; ПК-19; ПК-25

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2018 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.01.	Методы технического контроля качества продукции общественного питания	ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.03.02	Блок 2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-19; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.03.02.	Технико-технологические карты на новые виды продукции предприятий общественного питания	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-6; ПК-19; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.02.	Физико-химический контроль качества продукции общественного питания	ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.04	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01	Блок 3	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01.	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.04.01.	Автоматизированные системы проектирования	ОПК-1; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02	Блок 4	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02.	Пищевые добавки в продукции общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.04.02.	Проектные решения предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-15; ПК-25
Б1.В.ДВ.05.01	Блок 5	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-15; ПК-25
Б1.В.ДВ.05.01.	Эстетика ресторанной продукции	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.01.	Высокотехнологичные производства	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.05.02	Блок 6	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-15; ПК-25
Б1.В.ДВ.05.02.	Эстетика в общественном питании	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.02.	Научные технологии в общественном питании	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-25
К.М	Комплексные модули	
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	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-15; ПК-25; ПК-28
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-28
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-25; ПК-28
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2018 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ	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
БЗ.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
БЗ.Б.01(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-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-17; ПК-25
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-17; ПК-25
ФТД.В.01	Охрана труда на предприятиях отрасли	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-9
ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-25