МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
Пермский институт (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *В.И. Гришин*

«20» июня 2019 20___ г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 13 от 25.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы: "Технология и организация ресторанного дела"

Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по дополнительному образованию и филиалам _____ */ А.М. Асалиев/*

Директор центра по работе с филиалами _____ */ А.А. Степанов/*

Начальник учебно-методического управления _____ */ И.Б. Стукалова/*

Директор Пермского института (филиала) _____ */ Е.В. Гордеева/*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										Э * Э Э Э Э	Э							* * * * * *								*		Э	Э	Э	К	К										Э	Э		К	К	К	К	К	К	К	К
II				Э	Э					*								* * * * Э Э	Э	Э	Э	К	К			*										Э	Э							К	К	К	К	К	К	К	К
III					Э	Э	Э			*								* * * * Э Э	Э	Э	Э	Э	К	К		*											Э	Э		У	У У У У * У			К	К	К	К	К	К	К	К
IV		Э	Э	Э						*								* * * * *	Э	Э	Э	Э	К	К		*													Э	Э	П П П П * П	П П П П Н Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К
V	Э	Э								*								* * * * *								*			Э	Э	К	К	Пд	Пд	Пд Пд Пд Пд * Пд	Пд Пд Пд Пд Пд *	Пд	Пд	Д	Д	Д Д Д Д * Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	10		20		10		10		19		11	
Дата начала/Номер недели	5 ноября 2017 г	10	9 марта 2018 г	28	15 июня 2018 г	42	24 сентября 2018 г	4	9 января 2019 г	19	13 мая 2019 г	37
Дата окончания/Номер недели	14 ноября 2017 г	11	28 марта 2018 г	30	24 июня 2018 г	43	3 октября 2018 г	5	27 января 2019 г	22	23 мая 2019 г	38
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	16		25		9		16		26		8	
Дата начала/Номер недели	30 сентября 2019 г	5	9 января 2020 г	19	19 мая 2020 г	38	8 сентября 2020 г	2	12 января 2021 г	20	25 мая 2021 г	39
Дата окончания/Номер недели	15 октября 2019 г	7	2 февраля 2020 г	23	27 мая 2020 г	39	23 сентября 2020 г	4	6 февраля 2021 г	23	1 июня 2021 г	40
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность	14		11									
Дата начала/Номер недели	1 сентября 2021 г	1	16 марта 2022 г	29								
Дата окончания/Номер недели	14 сентября 2021 г	2	26 марта 2022 г	30								

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**33 1/6**	**32 4/6**	**28 5/6**	**27 1/6**	**24 3/6**	146 2/6
Э	Экзаменационные сессии	**6 5/6**	**7 2/6**	**9 2/6**	**9**	**4**	36 3/6
У	Учебная практика			**1 5/6**			1 5/6
Н	Научно-исслед. работа				**1 2/6**		1 2/6
П	Производственная практика				**2 3/6**		2 3/6
Пд	Преддипломная практика					**5 4/6**	5 4/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**5 5/6**	5 5/6
К	Каникулы	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	50
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2□ (12 дн)**	**2□ (12 дн)**	**2□ (12 дн)**	**2□ (12 дн)**	**2□ (12 дн)**	10□ (60 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**52**	260
Студентов		25	25	25	25		
Групп		1	1	1	1		

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов													
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																								
Базовая часть																								
+	Б1.Б.01	**Модуль исторических дисциплин**	**1**	**1**			**11**	5	**5**		**180**	**180**	**16.7**	**14**	**6**		**8**				**153**	**0.7**	**2**	**10.3**
+	Б1.Б.01.01	История	1				1	3	3	36	108	108	10.4	8	4		4				91	0.4	2	6.6
+	Б1.Б.01.02	История экономики		1			1	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4				62	0.3		3.7
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	23	123	1		112233	14	14	36	504	504	53	48			48				422	2	3	29
+	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности		1			1	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4				62	0.3		3.7
+	Б1.Б.04	Философия	2				2	4	4	36	144	144	14.4	12	4		8				123	0.4	2	6.6
+	Б1.Б.05	**Физико-математические дисциплины**	**11**		**1**		**111**	13	**13**		**468**	**468**	**41.2**	**36**	**14**	**10**	**12**				**410**	**1.2**	**4**	**16.8**
+	Б1.Б.05.01	Высшая математика	1		1		11	7	7	36	252	252	22.8	20	8		12				219	0.8	2	10.2
+	Б1.Б.05.02	Физика	1				1	6	6	36	216	216	18.4	16	6	10					191	0.4	2	6.6
+	Б1.Б.06	Право	2				2	4	4	36	144	144	14.4	12	6		6				123	0.4	2	6.6
+	Б1.Б.07	**Информационные технологии и системы**	**1**	**1**			**11**	6	**6**		**216**	**216**	**16.7**	**14**	**6**	**4**	**4**				**189**	**0.7**	**2**	**10.3**
+	Б1.Б.07.01	Информационные технологии	1				1	4	4	36	144	144	10.4	8	4	4					127	0.4	2	6.6
+	Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		1			1	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4				62	0.3		3.7
+	Б1.Б.08	**Химико-микробиологические дисциплины**	**11**		**2**		**112**	10	**10**		**360**	**360**	**31.2**	**26**	**12**	**14**					**312**	**1.2**	**4**	**16.8**
+	Б1.Б.08.01	Химия	11				11	6	6	36	216	216	18.8	14	6	8					184	0.8	4	13.2
+	Б1.Б.08.02	Микробиология			2		2	4	4	36	144	144	12.4	12	6	6					128	0.4		3.6
+	Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3				3	5	5	36	180	180	19.35	18	8	10					153	0.35	1	7.65
+	Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания	3	3		3	3	10	10	36	360	360	43.6	40	12	28			1	18	287	1.6	1	11.4
+	Б1.Б.11	Менеджмент предприятий питания	5				5	5	5	36	180	180	21.35	20	8		12				151	0.35	1	7.65
+	Б1.Б.12	Проектирование предприятий общественного питания	4				4	6	6	36	216	216	25.35	24	8		16				183	0.35	1	7.65
+	Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания			1		1	4	4	36	144	144	12.4	12	4		8				128	0.4		3.6
+	Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров	2				2	3	3	36	108	108	10.4	8	4		4				91	0.4	2	6.6
+	Б1.Б.15	**Блок технических дисциплин**	**4**	**33**			**334**	9	**9**		**324**	**324**	**41.85**	**40**	**18**	**14**	**8**				**267**	**0.85**	**1**	**15.15**
+	Б1.Б.15.01	Основы строительства и инженерное оборудование ресторана		3			3	3	3	36	108	108	14.25	14	6		8				90	0.25		3.75
+	Б1.Б.15.02	Оборудование предприятий общественного питания	4	3			34	6	6	36	216	216	27.6	26	12	14					177	0.6	1	11.4
+	Б1.Б.16	Экономика предприятий питания	5			5		5	5	36	180	180	23.35	20	8		12		1	18	131	1.35	1	7.65
+	Б1.Б.17	**Физическая культура и спорт (модуль)**		**11**			**1**	2	**2**		**400**	**400**	**16.6**	**16**	**10**		**6**				**376**	**0.6**		**7.4**
+	Б1.Б.17.01	Физическая культура		1			1	2	2	36	72	72	10.3	10	10						58	0.3		3.7
+	Б1.Б.17.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1							328	328	6.3	6			6				318	0.3		3.7
								107	*107*		*4180*	*4180*	*408.15*	*366*	*130*	*80*	*156*		*2*	*36*	*3561*	*13.15*	*27*	*174.85*
Вариативная часть																								
+	Б1.В.01	Психология в профессиональной деятельности		1			1	3	3	36	108	108	6.3	6	2		4				98	0.3		3.7
+	Б1.В.02	Деловая культура в ресторанном бизнесе		2			2	3	3	36	108	108	8.3	8	4		4				96	0.3		3.7
+	Б1.В.03	Физиология питания	2				2	5	5	36	180	180	16.4	14	6		8				157	0.4	2	6.6
+	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	2				2	4	4	36	144	144	14.4	12	4	8					123	0.4	2	6.6

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 1																										
-	Установочная сессия													Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
5	99	**4**		**4**	**2**				**91**					77	**2**			**4**	**2**				**62**	**0.4**	**2**	**6.6**	**эк**
3	99	4		4	2				91					9										0.4	2	6.6	эк
2														68	2			4	2				62				
4	68			8	4				60					72				4	2				64	0.3		3.7	зк
2														68	2			4	2				62				
13	104	**4**		**8**	**4**				**92**					346	**10**	**10**	**4**	**4**	**2**				**318**	**0.4**		**3.6**	**ок**
7	104	4		8	4				92					139	4			4	2				127	0.4		3.6	ок
6														207	6	10	4						191				
6	135	**4**	**4**						**127**					77	**2**			**4**	**2**				**62**	**0.4**	**2**	**6.6**	**эк**
4	135	4	4						127					9										0.4	2	6.6	эк
2														68	2			4	2				62				
6	99	**4**	**4**						**91**					108	**2**	**4**							**93**	**0.4**	**2**	**6.6**	**эк**
6	99	4	4						91					108	2	4							93	0.4	2	6.6	эк
4														140	4			8	4				128				
2	392	**10**		**6**					**376**					8										**0.6**		**7.4**	**2зк**
2	68	10							58					4										0.3		3.7	зк
	324			6					318					4										0.3		3.7	з
42	*897*	*26*	*8*	*26*	*10*				*837*					*896*	*22*	*14*	*4*	*28*	*14*				*789*	*2.5*	*6*	*34.5*	
3	104	2		4	2				98					4										0.3		3.7	зк

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
4								**0.3**		**3.7**	**зк**
4								0.3		3.7	зк
4								0.4		3.6	ок
4								0.3		3.7	зк
18								**0.8**	**4**	**13.2**	**2э2к**
9								0.4	2	6.6	эк
9								0.4	2	6.6	эк
4								**0.3**		**3.7**	**зк**
4								0.3		3.7	зк
9								**0.4**	**2**	**6.6**	**эк**
9								0.4	2	6.6	эк
4								0.4		3.6	ок
47								*2.9*	*6*	*38.1*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 2																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
5	68				8	4				60					103				10	4				89	0.3		3.7	эк
4	135	4			8	4				123					9										0.4	2	6.6	эк
4	135	6			6					123					9										0.4	2	6.6	эк
4	140	**6**	**6**	**2**						**128**					4										**0.4**		**3.6**	**ок**
4	140	6	6	2						128					4										0.4		3.6	ок
3															99	4			4	2				91				
20	*478*	*16*	*6*	*2*	*22*	*8*				*434*					*224*	*4*			*14*	*6*				*180*	*1.5*	*4*	*20.5*	
3															104	4			4	2				96				
5	171	6			8	4				157					9										0.4	2	6.6	эк
4															135	4	8	2						123				

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
9								0.4	2	6.6	эк
9								0.4	2	6.6	эк
18								*0.8*	*4*	*13.2*	
4								0.3		3.7	зк
9								0.4	2	6.6	эк

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 3																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
5	68				8	4				60					103				10	4				89	0.25		3.75	зк
5	171	8	10	4						153					9										0.35	1	7.65	эк
10	144	6	14	6						124					206	6	14	6				1	18	163	0.25		3.75	зк
6															208	**12**	**8**	**4**	**8**	**4**				**180**				
3															104	6			8	4				90				
3															104	6	8	4						90				
26	*383*	*14*	*24*	*10*	*8*	*4*				*337*					*526*	*18*	*22*	*10*	*18*	*8*		*1*	*18*	*432*	*0.85*	*1*	*15.15*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
9								0.35	1	7.65	эк
10								1.35	1	7.65	эр
8								**0.5**		**7.5**	**2з2к**
4								0.25		3.75	зк
4								0.25		3.75	зк
27								*2.2*	*2*	*22.8*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 4																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
6	207	8			16	8				183					9										0.35	1	7.65	эк
3	99	**6**	**6**	**2**						**87**					9										**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**
3	99	6	6	2						87					9										0.35	1	7.65	эк
9	*306*	*14*	*6*	*2*	*16*	*8*				*270*					*18*										*0.7*	*2*	*15.3*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 5																								
-	Установочная сессия													Зимняя сессия											
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
5	171	8		12	6				151					9								0.35	1	7.65	эк
5	170	8		12	6		1	18	131					10								1.35	1	7.65	эр
10	*341*	*16*		*24*	*12*		*1*	*18*	*282*					*19*								*1.7*	*2*	*15.3*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

												Закреп ленная
Летняя сессия												
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Код
												1
												1
												1
												1
												1
												1
												2
												4
												3
												2
												2
												4
												4
												4
												4
												3
												4
												4
												5
												4
												4
												6
												1
												1
												1
												4
												4
												4

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов													
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль
+	Б1.В.05	Бухгалтерский учет			4		4	3	3	36	108	108	12.35	12	6		6				92	0.35		3.65
+	Б1.В.06	Современные системы и концепции питания		4			4	5	5	36	180	180	20.25	20	8		12				156	0.25		3.75
+	Б1.В.07	**Организационно-технологические дисциплины**	**244**	**4**		**2**	**444**	16	**16**		**576**	**576**	**69.35**	**62**	**26**	**20**	**16**		**1**	**18**	**463**	**2.35**	**4**	**25.65**
+	Б1.В.07.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2			2		4	4	36	144	144	18.4	14	6	8			1	18	101	1.4	2	6.6
+	Б1.В.07.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	4				4	5	5	36	180	180	21.35	20	8	12					151	0.35	1	7.65
+	Б1.В.07.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			44	7	7	36	252	252	29.6	28	12		16				211	0.6	1	11.4
+	Б1.В.08	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания		2			2	3	3	36	108	108	8.3	8	4		4				96	0.3		3.7
+	Б1.В.09	Традиции и культура питания народов мира		3			3	3	3	36	108	108	12.25	12	6		6				92	0.25		3.75
+	Б1.В.10	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	3				3	5	5	36	180	180	19.35	18	8		10				153	0.35	1	7.65
+	Б1.В.11	**Управление качеством продукции и услуг**	**34**	**4**		**4**	**34**	11	**11**		**396**	**396**	**46.95**	**42**	**18**	**24**			**1**	**18**	**312**	**1.95**	**2**	**19.05**
+	Б1.В.11.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	3				3	4	4	36	144	144	15.35	14	6	8					121	0.35	1	7.65
+	Б1.В.11.02	Управление качеством ресторанной продукции	4	4		4	4	7	7	36	252	252	31.6	28	12	16			1	18	191	1.6	1	11.4
+	Б1.В.12	**Сервисные технологии**	**2**	**23**	**5**	**2**	**235**	12	**12**		**432**	**432**	**45.3**	**40**	**18**		**22**		**1**	**18**	**351**	**2.3**	**2**	**17.7**
+	Б1.В.12.01	Сервисная деятельность предприятий питании	2			2		4	4	36	144	144	16.4	12	6		6		1	18	103	1.4	2	6.6
+	Б1.В.12.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле		3			3	2	2	36	72	72	10.25	10	4		6				58	0.25		3.75
+	Б1.В.12.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе			5		5	4	4	36	144	144	12.35	12	6		6				128	0.35		3.65
+	Б1.В.12.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		2			2	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4				62	0.3		3.7
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**			**1**	2	**2**		**72**	**72**	**6.3**	**6**	**2**		**4**				**62**	**0.3**		**3.7**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности		1			1	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4				62	0.3		3.7
-	Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в профессиональной деятельности		1			1	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4				62	0.3		3.7
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**2**			**2**	4	**4**		**144**	**144**	**8.3**	**8**	**2**		**6**				**132**	**0.3**		**3.7**
-	Б1.В.ДВ.02.01	Экология		2			2	4	4	36	144	144	8.3	8	2		6				132	0.3		3.7
+	Б1.В.ДВ.02.02	Основы методологии научных исследований		2			2	4	4	36	144	144	8.3	8	2		6				132	0.3		3.7
+	Б1.В.ДВ.03	**Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3**	**3**		**5**		**35**	9	**9**		**324**	**324**	**33.7**	**32**	**14**	**10**	**8**				**279**	**0.7**	**1**	**11.3**
+	Б1.В.ДВ.03.01	**Блок 1**	**3**		**5**		**35**	9	**9**		**324**	**324**	**33.7**	**32**	**14**	**10**	**8**				**279**	**0.7**	**1**	**11.3**
+	Б1.В.ДВ.03.01.01	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	3				3	5	5	36	180	180	19.35	18	8	10					153	0.35	1	7.65
+	Б1.В.ДВ.03.01.02	Методы технического контроля качества продукции общественного питания			5		5	4	4	36	144	144	14.35	14	6		8				126	0.35		3.65
-	Б1.В.ДВ.03.02	**Блок 2**	**3**		**5**		**35**	9	**9**		**324**	**324**	**33.7**	**32**	**14**		**18**				**279**	**0.7**	**1**	**11.3**
-	Б1.В.ДВ.03.02.01	Технико-технологические карты на новые виды продукции предприятий общественного питания	3				3	5	5	36	180	180	19.35	18	8		10				153	0.35	1	7.65
-	Б1.В.ДВ.03.02.02	Физико-химический контроль качества продукции общественного питания			5		5	4	4	36	144	144	14.35	14	6		8				126	0.35		3.65
+	Б1.В.ДВ.04	**Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4**	**5**		**4**		**45**	12	**12**		**432**	**432**	**49.7**	**48**	**18**		**30**				**371**	**0.7**	**1**	**11.3**
-	Б1.В.ДВ.04.01	**Блок 3**	**5**		**4**		**45**	12	**12**		**432**	**432**	**49.7**	**48**	**18**		**30**				**371**	**0.7**	**1**	**11.3**

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Курс 1																											
-	Установочная сессия													Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
2	68	**2**		**4**	**2**				**62**					4										**0.3**		**3.7**	**зк**
2	68	2		4	2				62					4										0.3		3.7	зк
2	68	2		4	2				62					4										0.3		3.7	зк

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Курс 2																												
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
4															134	**6**	**8**	**4**				**1**	**18**	**101**				
4															134	6	8	4				1	18	101				
3															104	4			4	2				96				
6	202	**8**			**10**	**4**		**1**	**18**	**165**					14										**1.7**	**2**	**10.3**	**эзрк**
4	134	6			6	2		1	18	103					10										1.4	2	6.6	эр
2	68	2			4	2				62					4										0.3		3.7	зк
4																												
4																												
4																												

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
10								**1.4**	**2**	**6.6**	**эр**
10								1.4	2	6.6	эр
4								0.3		3.7	зк
144	**2**		**6**				**132**	**0.3**		**3.7**	**зк**
144	2		6				132	0.3		3.7	зк
144	2		6				132	0.3		3.7	зк

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 3																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
3	104	6			6	2				92					4										0.25		3.75	зк
5	171	8			10	4				153					9										0.35	1	7.65	эк
4	135	**6**	**8**	**4**						**121**					9										**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**
4	135	6	8	4						121					9										0.35	1	7.65	эк
2															68	**4**			**6**	**2**				**58**				
2															68	4			6	2				58				
5															171	**8**	**10**	**4**						**153**				
5															171	**8**	**10**	**4**						**153**				
5															171	8	10	4						153				
5															171	**8**			**10**	**4**				**153**				
5															171	8			10	4				153				

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
4								**0.25**		**3.75**	**зк**
4								0.25		3.75	зк
9								**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**
9								**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**
9								0.35	1	7.65	эк
9								**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**
9								0.35	1	7.65	эк

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 4																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
3	104	6			6	2				92					4										0.35		3.65	ок
5															176	8			12	6				156				
12	104	**6**			**8**	**4**				**90**					310	**14**	**12**	**6**	**8**	**4**				**272**	**0.25**		**3.75**	**зк**
5															171	8	12	6						151				
7	104	6			8	4				90					139	6			8	4				121	0.25		3.75	зк
7	72	**6**	**8**	**4**						**58**					170	**6**	**8**	**4**				**1**	**18**	**133**	**0.25**		**3.75**	**зк**
7	72	6	8	4						58					170	6	8	4				1	18	133	0.25		3.75	зк
6															212	**8**			**16**	**6**				**188**				
6															212	**8**			**16**	**6**				**188**				

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
4								0.25		3.75	зк
18								**0.7**	**2**	**15.3**	**2э2к**
9								0.35	1	7.65	эк
9								0.35	1	7.65	эк
10								**1.35**	**1**	**7.65**	**эр**
10								1.35	1	7.65	эр
4								**0.35**		**3.65**	**ок**
4								**0.35**		**3.65**	**ок**

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 5																								
-	Установочная сессия													Зимняя сессия											
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
4	140	**6**		**6**	**2**				**128**					4								**0.35**		**3.65**	**ок**
					.																				
					.																				
4	140	6		6	2				128					4								0.35		3.65	ок
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
					.																				
4	140	**6**		**8**	**4**				**126**					4								**0.35**		**3.65**	**ок**
4	140	**6**		**8**	**4**				**126**					4								**0.35**		**3.65**	**ок**
					.																				
4	140	6		8	4				126					4								0.35		3.65	ок
4	140	**6**		**8**	**4**				**126**					4								**0.35**		**3.65**	**ок**
					.																				
4	140	6		8	4				126					4								0.35		3.65	ок
6	207	**10**		**14**	**6**				**183**					9								**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**
6	207	**10**		**14**	**6**				**183**					9								**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

												Закреп ленная
Летняя сессия												
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Код
												6
												4
												4
												4
												4
												4
												4
												2
												4
												4
												4
												4
												4
												4
												1
												1
												4
												4
												4
												4
												4
												4

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов														
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль
-	Б1.В.ДВ.04.01.01	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания			4		4	6	6	36	216	216	24.35	24	8		16				188	0.35		3.65
-	Б1.В.ДВ.04.01.02	Автоматизированные системы проектирования	5				5	6	6	36	216	216	25.35	24	10		14				183	0.35	1	7.65
+	Б1.В.ДВ.04.02	**Блок 4**	**5**		**4**		**45**	12	**12**		**432**	**432**	**49.7**	**48**	**18**		**30**				**371**	**0.7**	**1**	**11.3**
+	Б1.В.ДВ.04.02.01	Пищевые добавки в продукции общественного питания			4		4	6	6	36	216	216	24.35	24	8		16				188	0.35		3.65
+	Б1.В.ДВ.04.02.02	Проектные решения предприятий общественного питания	5				5	6	6	36	216	216	25.35	24	10		14				183	0.35	1	7.65
+	Б1.В.ДВ.05	**Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5**		**55**			**55**	6	**6**		**216**	**216**	**20.5**	**20**	**8**		**12**				**188**	**0.5**		**7.5**
+	Б1.В.ДВ.05.01	**Блок 5**		**55**			**55**	6	**6**		**216**	**216**	**20.5**	**20**	**8**		**12**				**188**	**0.5**		**7.5**
+	Б1.В.ДВ.05.01.01	Эстетика ресторанной продукции		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75
+	Б1.В.ДВ.05.01.02	Высокотехнологичные производства		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75
-	Б1.В.ДВ.05.02	**Блок 6**		**55**			**55**	6	**6**		**216**	**216**	**20.5**	**20**	**8**		**12**				**188**	**0.5**		**7.5**
-	Б1.В.ДВ.05.02.01	Эстетика в общественном питании		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75
-	Б1.В.ДВ.05.02.02	Наукоемкие технологии в общественном питании		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75
								106	*106*		*3816*	*3816*	*398*	*368*	*154*	*62*	*152*		*3*	*54*	*3221*	*12*	*15*	*143*
								213	*213*		*7996*	*7996*	*806.15*	*734*	*284*	*142*	*308*		*5*	*90*	*6782*	*25.15*	*42*	*317.85*
Блок 2.Практики																									
Вариативная часть																									
+	Б2.В.01	**Учебная практика**		**3**				3	**3**		**108**	**108**	**4**					**2**	**2**					
+	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		3				3	3	36	108	108	4					2	2					
+	Б2.В.02	**Производственная практика**		**44**	**5**			15	**15**		**540**	**540**	**12**					**6**	**6**					
+	Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа		4				2	2	36	72	72	4					2	2					
+	Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		4				4	4	36	144	144	4					2	2					
+	Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика			5			9	9	36	324	324	4					2	2					
								18	*18*		*648*	*648*	*16*					*8*	*8*					
								18	*18*		*648*	*648*	*16*					*8*	*8*					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																									
Базовая часть																									
+	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты						9	9	36	324	324	14						6		310	8		
								9	*9*		*324*	*324*	*14*						*6*		*310*	*8*		
								9	*9*		*324*	*324*	*14*						*6*		*310*	*8*		
ФТД.Факультативы																									
Вариативная часть																									
+	ФТД.В.01	Охрана труда на предприятиях отрасли		5			5	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4				62	0.25		3.75
+	ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий		5			5	1	1	36	36	36	4.25	4	2		2				28	0.25		3.75
								3	*3*		*108*	*108*	*10.5*	*10*	*4*		*6*				*90*	*0.5*		*7.5*
								3	*3*		*108*	*108*	*10.5*	*10*	*4*		*6*				*90*	*0.5*		*7.5*

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Курс 1																											
-	Установочная сессия													Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
5	*172*	*4*		*8*	*4*				*160*					*8*										*0.6*		*7.4*	
47	*1069*	*30*	*8*	*34*	*14*				*997*					*904*	*22*	*14*	*4*	*28*	*14*				*789*	*3.1*	*6*	*41.9*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
47								*2.9*	*6*	*38.1*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 2																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
29	373	14			18	8		1	18	322					500	18	16	6	8	4		1	18	416	2.1	4	16.9	
49	851	30	6	2	40	16		1	18	756					724	22	16	6	22	10		1	18	596	3.6	8	37.4	
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
171	*2*		*6*				*132*	*2.7*	*4*	*24.3*	
189	*2*		*6*				*132*	*3.5*	*8*	*37.5*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 3																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
19	*410*	*20*	*8*	*4*	*16*	*6*				*366*					*261*	*12*	*10*	*4*	*6*	*2*				*211*	*0.95*	*2*	*19.05*	
45	*793*	*34*	*32*	*14*	*24*	*10*				*703*					*787*	*30*	*32*	*14*	*24*	*10*		*1*	*18*	*643*	*1.8*	*3*	*34.2*	
3				.		.												.		.								
3				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
3																												
3																												
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
13								*0.6*	*1*	*11.4*	
40								*2.8*	*3*	*34.2*	
4				**2**	**2**						
4				2	2						
4				*2*	*2*						
4				*2*	*2*						

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 4																											
-	Установочная сессия														Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
6				.		.									212	8		.	16	6				188				
				.		.												.		.								
6				.		.									212	**8**		.	**16**	**6**				**188**				
6				.		.									212	8		.	16	6				188				
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
33	*280*	*18*	*8*	*4*	*14*	*6*				*240*					*872*	*36*	*20*	*10*	*36*	*16*		*1*	*18*	*749*	*0.85*		*11.15*	
42	*586*	*32*	*14*	*6*	*30*	*14*				*510*					*890*	*36*	*20*	*10*	*36*	*16*		*1*	*18*	*749*	*1.55*	*2*	*26.45*	
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
6				.		.												.		.								
2				.		.												.		.								
4				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
6																												
6																												
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								
				.		.												.		.								

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
4								0.35		3.65	ок
4								**0.35**		**3.65**	**ок**
4								0.35		3.65	ок
36								*2.65*	*3*	*30.35*	
36								*2.65*	*3*	*30.35*	
8				**4**	**4**						**з**
4				2	2						з
4				2	2						
8				*4*	*4*						
8				*4*	*4*						

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Курс 5																								
-	Установочная сессия													Зимняя сессия											
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Контроль	Формы контр.
6	207	10		14	6				183					9								0.35	1	7.65	эк
6	207	**10**		**14**	**6**				**183**					9								**0.35**	**1**	**7.65**	**эк**
6	207	10		14	6				183					9								0.35	1	7.65	эк
6	208	**8**		**12**	**4**				**188**					8								**0.5**		**7.5**	**2з2к**
6	208	**8**		**12**	**4**				**188**					8								**0.5**		**7.5**	**2з2к**
3	104	4		6	2				94					4								0.25		3.75	зк
3	104	4		6	2				94					4								0.25		3.75	зк
6	208	**8**		**12**	**4**				**188**					8								**0.5**		**7.5**	**2з2к**
3	104	4		6	2				94					4								0.25		3.75	зк
3	104	4		6	2				94					4								0.25		3.75	зк
20	*695*	*30*		*40*	*16*				*625*					*25*								*1.55*	*1*	*22.45*	
30	*1036*	*46*		*64*	*28*		*1*	*18*	*907*					*44*								*3.25*	*3*	*37.75*	
9																									
9																									
9																									
9																									
9																									
9																									
9																									
2	68	2		4					62					4								0.25		3.75	зк
1	32	2		2					28					4								0.25		3.75	зк
3	*100*	*4*		*6*					*90*					*8*								*0.5*		*7.5*	
3	*100*	*4*		*6*					*90*					*8*								*0.5*		*7.5*	

План Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Летняя сессия												Закреп ленная
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Код
												4
												4
												4
												4
												4
												4
												4
												4
4				**2**	**2**							
												4
												4
4				2	2							4
4				*2*	*2*							
4				*2*	*2*							
324					6		310	8				
324					*6*		*310*	*8*				
324					*6*		*310*	*8*				
												4
												4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; 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	ПК-11; ПК-12; ПК-21
Б1.В.02	Деловая культура в ресторанном бизнесе	ОПК-1; ПК-15
Б1.В.03	Физиология питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.05	Бухгалтерский учет	ПК-14; ПК-22
Б1.В.06	Современные системы и концепции питания	ОПК-2; ОПК-5; ПК-4
Б1.В.07	Организационно-технологические дисциплины	ОПК-4; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16; ПК-23
Б1.В.07.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.07.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.07.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-7; ПК-16; ПК-23
Б1.В.08	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.09	Традиции и культура питания народов мира	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.10	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	ПК-15
Б1.В.11	Управление качеством продукции и услуг	ОПК-2; ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-19
Б1.В.11.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	ОПК-3; ПК-7; ПК-19
Б1.В.11.02	Управление качеством ресторанной продукции	ОПК-2; ОПК-3; ПК-17
Б1.В.12	Сервисные технологии	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-7; ПК-23; ПК-27; ПК-29
Б1.В.12.01	Сервисная деятельность предприятий питании	ОПК-5; ПК-7; ПК-23
Б1.В.12.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном дел	ОПК-5; ПК-23
Б1.В.12.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	ПК-27; ПК-29
Б1.В.12.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнес	ОПК-3; ПК-1; ПК-7
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности	ОК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в профессиональной деятельности	ОК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Экология	ОПК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Основы методологии научных исследований	ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-1; ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Блок 1	ОПК-1; ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01.	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	ПК-6

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.01.	Методы технического контроля качества продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.03.02	Блок 2	ОПК-1; ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02.	Технико-технологические карты на новые виды продукции предприятий общественного питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02.	Физико-химический контроль качества продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.04	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-17; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01	Блок 3	ПК-17; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01.	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания	ПК-17
Б1.В.ДВ.04.01.	Автоматизированные системы проектирования	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02	Блок 4	ПК-17; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02.	Пищевые добавки в продукции общественного питания	ПК-17
Б1.В.ДВ.04.02.	Проектные решения предприятий общественного питания	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-17; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05.01	Блок 5	ПК-17; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05.01.	Эстетика ресторанной продукции	ПК-17
Б1.В.ДВ.05.01.	Высокотехнологичные производства	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05.02	Блок 6	ПК-17; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05.02.	Эстетика в общественном питании	ПК-17
Б1.В.ДВ.05.02.	Наукоемкие технологии в общественном питании	ПК-27; ПК-28; ПК-29
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	ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-15; ПК-25; ПК-28
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	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.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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '!19.03.04 Технологи 2017 (5 лет).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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(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	ОПК-4; ПК-4; ПК-6; ПК-18
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-4; ПК-4; ПК-6; ПК-18
ФТД.В.01	Охрана труда на предприятиях отрасли	ПК-18
ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-4; ПК-4; ПК-6