

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

В.И. Гришин

06 20*19*г.

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 13 от 25.06.2019г.

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: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектная
+	+	маркетинговая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по дополнительному образованию и филиалам *[Signature]* / А.М. Асалиев/

Директор центра по работе с филиалам *[Signature]* / А.А. Степанов/

Начальник учебно-методического управления *[Signature]* / И.Б. Стукалова/

Директор Пермского института (филиала) *[Signature]* / 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	К	К																	К	К	К	К				
II	К	К	К	К	Э	Э												*	*	*	Э	Э	Э	К	К	К															Э	Э	У	У									К	К	К	К
III	К	К	К	К	Э	Э	Э											*	*	*	Э	Э	Э	К	К	К															Э	Э	П	П	П	П							К	К	К	К
IV	К	К	К	К	Э	Э	Э											*	*	*	Э	Э	Э	К	К	К															Э	Э	П	П	П	П	П	П					К	К	К	К
V	К	К	К	К					Э	Э	Э							*	*	*							*	Э	Э	К	К	К	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К				
VI	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				

График сессий

	Курс 1			Курс 2		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	9	21	10	10	20	10
Дата начала/Номер недели	5 ноября 2020 г / 10	9 марта 2021 г / 28	15 июня 2021 г / 42	1 октября 2021 г / 5	9 января 2022 г / 19	13 мая 2022 г / 37
Дата окончания/Номер недели	13 ноября 2020 г / 11	29 марта 2021 г / 30	24 июня 2021 г / 43	10 октября 2021 г / 6	28 января 2022 г / 22	22 мая 2022 г / 38
	Курс 3			Курс 4		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	16	24	10	16	25	9
Дата начала/Номер недели	8 октября 2022 г / 6	9 января 2023 г / 19	19 мая 2023 г / 38	15 октября 2023 г / 7	12 января 2024 г / 20	25 мая 2024 г / 39
Дата окончания/Номер недели	23 октября 2022 г / 8	1 февраля 2023 г / 22	28 мая 2023 г / 39	30 октября 2023 г / 9	5 февраля 2024 г / 23	2 июня 2024 г / 40
	Курс 5					
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия			
Продолжительность	16	9				
Дата начала/Номер недели	10 ноября 2024 г / 11	1 апреля 2025 г / 31				
Дата окончания/Номер недели	25 ноября 2024 г / 13	9 апреля 2025 г / 32				

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	33 1/6	31	27 1/6	25 1/6	21 1/6	137 4/6
Э	Экзаменационные сессии	6 5/6	7 2/6	9	9	5	37 1/6
У	Учебная практика		2				2
П	Производственная практика			3 5/6	5 5/6		9 4/6
Пд	Преддипломная практика					7 5/6	7 5/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К	Каникулы	9 4/6	10	10	10	10	49 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 □ (12 дн)	10 □ (60 дн)				
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед					
Итого		51 4/6	52 2/6	52	52	52	260
Студентов		25	25	25	25	25	
Групп		1	1	1	1	1	

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов								
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР
Блок 1. Дисциплины (модули)																				
Базовая часть																				
+	Б1.Б.01	Модуль исторических дисциплин	1	1				11	5	5		180	180	15.6	14	6		8	153	11.4
+	Б1.Б.01.01	История	1					1	3	3	36	108	108	9.35	8	4		4	91	7.65
+	Б1.Б.01.02	История экономики		1				1	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4	62	3.75
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	23	123	1			112233	14	14	36	504	504	47.8	44			44	426	30.2
+	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности		1				1	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4	62	3.75
+	Б1.Б.04	Философия	2					2	4	4	36	144	144	13.35	12	4		8	123	7.65
+	Б1.Б.05	Физико-математические дисциплины	1		11			111	10	10		360	360	30.05	28	12	6	10	315	14.95
+	Б1.Б.05.01	Высшая математика	1		1			11	7	7	36	252	252	19.7	18	8		10	221	11.3
+	Б1.Б.05.02	Физика			1			1	3	3	36	108	108	10.35	10	4	6		94	3.65
+	Б1.Б.06	Право	2					2	4	4	36	144	144	11.35	10	4		6	125	7.65
+	Б1.Б.07	Информационные технологии и системы	1	1				11	6	6		216	216	17.6	16	8	4	4	187	11.4
+	Б1.Б.07.01	Информационные технологии	1					1	4	4	36	144	144	9.35	8	4	4		127	7.65
+	Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		1				1	2	2	36	72	72	8.25	8	4		4	60	3.75
+	Б1.Б.08	Химико-микробиологические	11		2			112	10	10		360	360	31.05	28	14	14		310	18.95
+	Б1.Б.08.01	Химия	11					11	6	6	36	216	216	18.7	16	8	8		182	15.3
+	Б1.Б.08.02	Микробиология			2			2	4	4	36	144	144	12.35	12	6	6		128	3.65
+	Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3					3	5	5	36	180	180	21.35	20	4	6	10	151	7.65
+	Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания	3	3				3	10	10	36	360	360	35.6	32	12	20		295	11.4
+	Б1.Б.11	Менеджмент предприятий питания	3					3	5	5	36	180	180	17.35	16	6		10	155	7.65
+	Б1.Б.12	Проектирование предприятий общественного питания			4			4	3	3	36	108	108	22.35	22	6		16	82	3.65
+	Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания		1				1	4	4	36	144	144	14.25	14	6		8	126	3.75
+	Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров			2			2	3	3	36	108	108	8.35	8	4		4	96	3.65
+	Б1.Б.15	Блок технических дисциплин	3	33				333	9	9		324	324	43.85	42	18	16	8	265	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	3.75
+	Б1.Б.15.02	Оборудование предприятий общественного питания	3	3				33	6	6	36	216	216	29.6	28	12	16		175	11.4
+	Б1.Б.16	Экономика предприятий питания	5					5	4	4	36	144	144	23.35	20	8		12	95	7.65
+	Б1.Б.17	Современные системы и концепции питания		4				4	5	5	36	180	180	20.25	20	8		12	156	3.75
+	Б1.Б.18	Психология		1				1	3	3	36	108	108	6.25	6	2		4	98	3.75
+	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)		11				1	2	2		400	400	16.5	16	10		6	376	7.5
+	Б1.Б.19.01	Физическая культура		1				1	2	2	36	72	72	10.25	10	10			58	3.75
+	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1								328	328	6.25	6			6	318	3.75
									108	108		4216	4216	402.5	374	134	66	174	3596	181.5
Вариативная часть																				
+	Б1.В.01	Введение в профессию		2				2	3	3	36	108	108	8.25	8	4		4	96	3.75
+	Б1.В.02	Физиология питания	2					2	5	5	36	180	180	15.35	14	6		8	157	7.65
+	Б1.В.03	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	2					2	4	4	36	144	144	15.35	14	4	4	6	121	7.65
+	Б1.В.04	Бухгалтерский учет			4			4	3	3	36	108	108	12.35	12	6		6	92	3.65

Курс 1																																				
Установочная сессия													Зимняя сессия										Летняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
5	99	4		4				91					77	2		4				62	0.35	1	7.65	эк	4								0.25		3.75	эк
3	99	4		4				91					9								0.35	1	7.65	эк												
2													68	2		4				62					4								0.25		3.75	эк
4	68			8				60					72			4				64	0.25		3.75	эк	4								0.35		3.65	ок
2													68	2		4				62					4								0.25		3.75	эк
10	104	4		6				94					243	8	6	4				221	0.35		3.65	ок	13							0.7	1	11.3	зо2к	
7	104	4		6				94					139	4		4				127	0.35		3.65	ок	9							0.35	1	7.65	эк	
3													104	4	6					94					4							0.35		3.65	ок	
6	135	4	4					127					77	4		4				60	0.35	1	7.65	эк	4							0.25		3.75	эк	
4	135	4	4					127					9								0.35	1	7.65	эк												
2													68	4		4				60					4							0.25		3.75	эк	
6	99	4	4					91					108	4	4					91	0.35	1	7.65	эк	9							0.35	1	7.65	эк	
6	99	4	4					91					108	4	4					91	0.35	1	7.65	эк	9							0.35	1	7.65	эк	
4													140	6		8				126					4							0.25		3.75	эк	
3	104	2		4				98					4								0.25		3.75	эк												
2	392	10		6				376					8								0.5		7.5	2эк												
2	68	10						58					4								0.25		3.75	эк												
	324			6				318					4								0.25		3.75	з												
42	1001	28	8	28				937					797	26	10	28				686	2.4	3	41.6		42						2.4	2	37.6			

Курс 2																																									
з.е. на курсе	Установочная сессия												Зимняя сессия										Летняя сессия																		
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.					
5	68			8			60					103			10				89	0.25		3.75	эк	9										0.35	1	7.65	эк				
4	135	4		8			123					9								0.35	1	7.65	эк																		
4	135	4		6			125					9								0.35	1	7.65	эк																		
4	140	6	6				128					4								0.35		3.65	ок																		
4	140	6	6				128					4								0.35		3.65	ок																		
3												104	4		4				96					4												0.35		3.65	ок		
20	478	14	6	22			436					229	4		14				185	1.3	2	22.7		13												0.7	1	11.3			
3												104	4		4				96					4													0.25		3.75	эк	
5	171	6		8			157					9								0.35	1	7.65	эк																		
4												135	4	4	6				121					9												0.35	1	7.65	эк		

Закреп ленная
Код
1
1
1
1
1
5
2
6
5
5
2
2
2
2
6
2
2
3
2
2
4
2
1
1
1
2
2
2
4

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов								
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР
+	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	244	4		4	2	44	16	16		576	576	68.3	60	24	20	16	445	26.7
+	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2				2		4	4	36	144	144	17.35	14	6	8		101	7.65
+	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	4					4	5	5	36	180	180	19.35	18	6	12		153	7.65
+	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4		4		4	7	7	36	252	252	31.6	28	12		16	191	11.4
+	Б1.В.06	Методы организации исследований в ресторанном деле		3				3	3	3	36	108	108	20.25	20	8		12	84	3.75
+	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира		3				3	3	3	36	108	108	12.25	12	6		6	92	3.75
+	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	3					3	5	5	36	180	180	17.35	16	6		10	155	7.65
+	Б1.В.09	Управление качеством продукции и услуг	34	4				344	11	11		396	396	40.95	38	14	24		336	19.05
+	Б1.В.09.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	3					3	4	4	36	144	144	15.35	14	6	8		121	7.65
+	Б1.В.09.02	Управление качеством ресторанной продукции	4	4				44	7	7	36	252	252	25.6	24	8	16		215	11.4
+	Б1.В.10	Сервисные технологии	2	24	5		2	245	12	12		432	432	52.2	48	16	6	26	343	18.8
+	Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания	2				2		4	4	36	144	144	13.35	10	4		6	105	7.65
+	Б1.В.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле		4				4	2	2	36	72	72	10.25	10	4		6	58	3.75
+	Б1.В.10.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе			5			5	4	4	36	144	144	20.35	20	4	6	10	120	3.65
+	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		2				2	2	2	36	72	72	8.25	8	4		4	60	3.75
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1				1	2	2		72	72	6.25	6	2		4	62	3.75
+	Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности		1				1	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4	62	3.75
-	Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в профессиональной деятельности		1				1	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4	62	3.75
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2				2	4	4		144	144	8.25	8	2		6	132	3.75
+	Б1.В.ДВ.02.01	Экология		2				2	4	4	36	144	144	8.25	8	2		6	132	3.75
-	Б1.В.ДВ.02.02	Экологические основы природопользования		2				2	4	4	36	144	144	8.25	8	2		6	132	3.75
+	Б1.В.ДВ.03	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3	4	4				44	9	9		324	324	33.7	32	12	20		279	11.3
+	Б1.В.ДВ.03.01	Блок 1	4	4				44	9	9		324	324	33.7	32	12	20		279	11.3
+	Б1.В.ДВ.03.01.01	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	4					4	5	5	36	180	180	19.35	18	6	12		153	7.65
+	Б1.В.ДВ.03.01.02	Методы технического контроля качества продукции общественного питания			4			4	4	4	36	144	144	14.35	14	6	8		126	3.65
-	Б1.В.ДВ.03.02	Блок 2	4	4				44	9	9		324	324	33.7	32	12	8	12	279	11.3
-	Б1.В.ДВ.03.02.01	Технико-технологические карты на новые виды продукции предприятий общественного питания	4					4	5	5	36	180	180	19.35	18	6		12	153	7.65
-	Б1.В.ДВ.03.02.02	Физико-химический контроль качества продукции общественного питания			4			4	4	4	36	144	144	14.35	14	6	8		126	3.65
+	Б1.В.ДВ.04	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4	5	4				45	7	7		252	252	49.7	48	16		32	191	11.3
+	Б1.В.ДВ.04.01	Блок 3	5	4				45	7	7		252	252	49.7	48	16		32	191	11.3
+	Б1.В.ДВ.04.01.01	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания			4			4	3	3	36	108	108	24.35	24	8		16	80	3.65

Закреп ленная
Код
2
2
2
2
2
5
2
2
2
2
2
2
2
1
1
2
2
2
2
2
2
2

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов										
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль		
+	Б1.В.ДВ.04.01.	Автоматизированные системы проектирования	5					5	4	4	36	144	144	25.35	24	8		16	111	7.65		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Блок 4	5		4			45	7	7		252	252	49.7	48	16		32	191	11.3		
-	Б1.В.ДВ.04.02.	Пищевые добавки в продукции общественного питания			4			4	3	3	36	108	108	24.35	24	8		16	80	3.65		
-	Б1.В.ДВ.04.02.	Проектные решения в AutoCad	5					5	4	4	36	144	144	25.35	24	8		16	111	7.65		
+	Б1.В.ДВ.05	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5		55				55	6	6		216	216	38.6	38	12		26	170	7.4		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Блок 5		55				55	6	6		216	216	38.6	38	12		26	170	7.4		
+	Б1.В.ДВ.05.01.	Эстетика ресторанной продукции		5				5	3	3	36	108	108	16.35	16	6		10	88	3.65		
+	Б1.В.ДВ.05.01.	Высокотехнологичные производства		5				5	3	3	36	108	108	22.25	22	6		16	82	3.75		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Блок 6		55				55	6	6		216	216	38.5	38	12		26	170	7.5		
-	Б1.В.ДВ.05.02.	Эстетика в общественном питании		5				5	3	3	36	108	108	16.25	16	6		10	88	3.75		
-	Б1.В.ДВ.05.02.	Научно-технические технологии в общественном питании		5				5	3	3	36	108	108	22.25	22	6		16	82	3.75		
											93	93		3348	3348	399.1	374	138	74	162	2755	139.9
											201	201		7564	7564	801.6	748	272	140	336	6351	321.4
Блок 2.Практики																						
Вариативная часть																						
+	Б2.В.01	Учебная практика		2					3	3		108	108	4					104			
+	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		2					3	3	36	108	108	4					104			
+	Б2.В.02	Производственная практика		34	5				27	27		972	972	12					960			
+	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика		3					6	6	36	216	216	4					212			
+	Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		4					9	9	36	324	324	4					320			
+	Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика			5				12	12	36	432	432	4					428			
											30	30		1080	1080	16				1064		
											30	30		1080	1080	16				1064		
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					310			
											9	9		324	324	14				310		
											9	9		324	324	14				310		
ФТД.Факультативы																						
Вариативная часть																						
+	ФТД.В.01	Охрана труда на предприятии отрасли		4				4	2	2	36	72	72	8.25	8	4		4	60	3.75		
+	ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий		5				5	1	1	36	36	36	4.25	4	2		2	28	3.75		
											3	3		108	108	12.5	12	6		6	88	7.5
											3	3		108	108	12.5	12	6		6	88	7.5

Курс 4																																							
Установочная сессия													Зимняя сессия										Летняя сессия																
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.			
3	104	8		16				80					4									0.35		3.65	ок														
3	104	8		16				80					4									0.35		3.65	ок														
36	722	34	32	30				626					547	22	16	14		1	18	442	1.8	2	30.2												2.4	2	22.6		
44	722	34	32	30				626					827	36	16	42		1	18	680	1.8	2	30.2												3	2	30		
9																										324								2	2		320		з
9																										324								2	2		320		з
9																										324								2	2		320		
9																										324								2	2		320		
2													68	4		4										4										0.25		3.75	зк
2													68	4		4										4										0.25		3.75	
2													68	4		4										4										0.25		3.75	

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-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-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
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-1; ПК-2
Б1.Б.05.01	Высшая математика	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.05.02	Физика	ОПК-1; ПК-1
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-1
Б1.Б.08.01	Химия	ОПК-1; ПК-1
Б1.Б.08.02	Микробиология	ОПК-1; ПК-1
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 питания	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; ПК-31; ПК-32; ПК-33
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; ПК-30
Б1.Б.17	Современные системы и концепции питания	ОПК-2; ОПК-5; ПК-4
Б1.Б.18	Психология	ПК-11; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)	ОК-8
Б1.Б.19.01	Физическая культура	ОК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
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-14; ПК-15; ПК-17; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.01	Введение в профессию	ОПК-1; ПК-15
Б1.В.02	Физиология питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.03	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.04	Бухгалтерский учет	ПК-14; ПК-22; ПК-30
Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	ОПК-4; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-23; ПК-33
Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-7; ПК-23; ПК-33
Б1.В.06	Методы организации исследований в ресторанном деле	ОПК-1; ОПК-2
Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.09	Управление качеством продукции и услуг	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-7; ПК-17
Б1.В.09.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	ОПК-3; ПК-1; ПК-7
Б1.В.09.02	Управление качеством ресторанной продукции	ОПК-2; ОПК-3; ПК-17
Б1.В.10	Сервисные технологии	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-7; ПК-23; ПК-31; ПК-33
Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания	ОПК-5; ПК-7; ПК-23
Б1.В.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	ОПК-5; ПК-23
Б1.В.10.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	ПК-31; ПК-33
Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	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	ОПК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Экология	ОПК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Экологические основы природопользования	ОПК-1; ПК-1
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
Б1.В.ДВ.03.01.	Методы технического контроля качества продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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 в AutoCad	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.05	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.01	Блок 5	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.01.	Эстетика ресторанной продукции	ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.01.	Высокотехнологичные производства	ОПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Блок 6	ОПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.02.	Эстетика в общественном питании	ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.02.	Научные технологии в общественном питании	ОПК-1; ПК-4
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-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
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-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01	Учебная практика	ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-15; ПК-28; ПК-30
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-28; ПК-30
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-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	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-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-17; ПК-18; ПК-28; ПК-33
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-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

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-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
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-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
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-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
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 предприятии отрасли	ПК-18
ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-4; ПК-4; ПК-6