

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**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 (ускоренное обучение)	
Срок получения образования: 3г 6м	

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.В. Гордеева

" 10 июля 2019 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Менеджмента

/ И.И. Лядова /

**Календарный учебный график**

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август															
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31				
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	К	К																	К	К	К			
II	К	К	К	К	К	Э				*								*	*	*	*	Э	Э	Э	К	К																						К	К	К		
III	К	К	К	К	К	Э	Э			Э	Э	Э						*	*	*	*	Э	Э	Э	К	К																								К	К	К
IV	К	К	К	К	К	Э	Э			*			Э	Э	Э	Пд	Пд	Пд	*	*	*	*	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

**График сессий**

	Курс 1			Курс 2		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	9	18	13	11	26	13
Дата начала/Номер недели	5 ноября 2019 г	10 9 марта 2020 г	28 15 июня 2020 г	42 1 октября 2020 г	5 9 января 2021 г	19 13 мая 2021 г
Дата окончания/Номер недели	13 ноября 2019 г	11 26 марта 2020 г	30 27 июня 2020 г	43 11 октября 2020 г	6 3 февраля 2021 г	23 25 мая 2021 г
	Курс 3			Курс 4		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	14	26	10	15	10	
Дата начала/Номер недели	21 октября 2021 г	8 20 января 2022 г	21 19 мая 2022 г	38 1 октября 2022 г	5 30 ноября 2022 г	13
Дата окончания/Номер недели	3 ноября 2021 г	10 14 февраля 2022 г	24 28 мая 2022 г	39 15 октября 2022 г	7 9 декабря 2022 г	15

**Сводные данные**

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
	Теоретическое обучение	<b>33 1/6</b>	<b>31</b>	<b>28 3/6</b>	<b>4 5/6</b>	97 3/6
Э	Экзаменационные сессии	<b>6 5/6</b>	<b>9</b>	<b>8 5/6</b>	<b>5 4/6</b>	30 2/6
Н	Научно-исслед. работа			<b>1 2/6</b>		1 2/6
П	Производственная практика			<b>1 2/6</b>		1 2/6
Пд	Преддипломная практика				<b>6</b>	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				<b>6</b>	6
К	Каникулы	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	32
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>2□ (12 дн)</b>	<b>2□ (12 дн)</b>	<b>2□ (12 дн)</b>	<b>1 3/6□ (9 дн)</b>	3/6□ (45)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	не менее 12 нед и не более 39 нед	
Итого		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	182
Студентов		25	25	25	25	
Групп		1	1	1	1	





Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
4								0.3		3.7	ЭК
4								0.3		3.7	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
4								0.3		3.7	ЭК
4								0.3		3.7	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
9								0.4	2	6.6	ЭК
4								0.4		3.6	ОК
48								2.6	8	37.4	
4								0.3		3.7	ЭК









Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
10								1.4	2	6.6	эр
9								<b>0.35</b>	<b>1</b>	<b>7.65</b>	<b>эк</b>
9								0.35	1	7.65	эк
19								<b>1.75</b>	<b>3</b>	<b>14.25</b>	

	Курс 4																										
	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	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.		
6	207	12		16	8				179					9								0.35	1	7.65	эк		
3	98	8		10	4		1	18	61					10								1.35	1	7.65	эр		
9	305	20		26	12		1	18	240					19								1.7	2	15.3			



-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	
+	Б1.В.06	Современные системы и концепции питания		2				2		5	5	36	180	180	16.25	16	6		10			160	0.25		3.75		
+	Б1.В.07	<b>Организационно-технологические дисциплины</b>	<b>233</b>					<b>2</b>	<b>33</b>	16	<b>16</b>		<b>576</b>	<b>576</b>	<b>38.05</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>14</b>		<b>1</b>	<b>18</b>	<b>281</b>	<b>2.05</b>	<b>3</b>	<b>22.95</b>	
+	Б1.В.07.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2					2		4	4	36	144	144	11.35	8	4	4			1	18	71	1.35	1	7.65	
+	Б1.В.07.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	3							3	5	5	36	180	180	17.35	16	6		10			155	0.35	1	7.65	
+	Б1.В.07.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3							3	7	7	36	252	252	9.35	8	4		4			55	0.35	1	7.65	
+	Б1.В.08	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания		2						2	3	3	36	108	108	8.25	8	4		4			96	0.25		3.75	
+	Б1.В.09	Традиции и культура питания народов мира		2						2	3	3	36	108	108	8.25	8	4		4			96	0.25		3.75	
+	Б1.В.10	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	2							2	5	5	36	180	180	13.35	12	4		8			159	0.35	1	7.65	
+	Б1.В.11	<b>Управление качеством продукции и услуг</b>	<b>23</b>							<b>3</b>		<b>2</b>	11	<b>11</b>					<b>18</b>		<b>1</b>	<b>18</b>	<b>272</b>	<b>1.7</b>	<b>2</b>	<b>15.3</b>	
+	Б1.В.11.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	2							2	4	4	36	144	144	9.35	8	4		4			73	0.35	1	7.65	
+	Б1.В.11.02	Управление качеством ресторанной продукции	3				3			7	7	36	252	252	27.35	24	10		14		1	18	199	1.35	1	7.65	
+	Б1.В.12	<b>Сервисные технологии</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>4</b>			<b>2</b>	<b>124</b>	12	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>46.25</b>	<b>42</b>	<b>16</b>		<b>26</b>		<b>1</b>	<b>18</b>	<b>349</b>	<b>2.25</b>	<b>1</b>	<b>18.75</b>	
+	Б1.В.12.01	Сервисная деятельность предприятий питания	2							2	4	4	36	144	144	15.35	12	4		8		1	18	103	1.35	1	7.65
+	Б1.В.12.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле		2						2	2	2	36	72	72	8.25	8	4		4			60	0.25		3.75	
+	Б1.В.12.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе			4					4	4	4	36	144	144	16.35	16	6		10			124	0.35		3.65	
+	Б1.В.12.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		1						1	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4			62	0.3		3.7	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>								2	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>													
+	Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности								2	2	36	72	72													
-	Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в профессиональной деятельности								2	2	36	72	72													
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>2</b>						<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>8.25</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>			<b>78</b>	<b>0.25</b>		<b>3.75</b>		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Экология		2						2	4	4	36	144	144	8.25	8	4		4			78	0.25		3.75	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы методологии научных исследований		2						2	4	4	36	144	144	8.25	8	4		4			78	0.25		3.75	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>3</b>		<b>3</b>					<b>33</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>21.7</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			<b>201</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>	
+	Б1.В.ДВ.03.01	<b>Блок 1</b>	<b>3</b>		<b>3</b>					<b>33</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>21.7</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			<b>201</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>	
+	Б1.В.ДВ.03.01.01	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	3							3	5	5	36	180	180	9.35	8		8				73	0.35	1	7.65	
+	Б1.В.ДВ.03.01.02	Методы технического контроля качества продукции общественного питания			3					3	4	4	36	144	144	12.35	12	4		8			128	0.35		3.65	
-	Б1.В.ДВ.03.02	<b>Блок 2</b>	<b>3</b>		<b>3</b>					<b>33</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>21.7</b>	<b>20</b>	<b>4</b>		<b>16</b>			<b>201</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>	
-	Б1.В.ДВ.03.02.01	Технико-технологические карты на новые виды продукции предприятий общественного питания	3							3	5	5	36	180	180	9.35	8			8			73	0.35	1	7.65	
-	Б1.В.ДВ.03.02.02	Физико-химический контроль качества продукции общественного питания			3					3	4	4	36	144	144	12.35	12	4		8			128	0.35		3.65	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>3</b>		<b>3</b>					<b>33</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>41.7</b>	<b>40</b>	<b>16</b>		<b>24</b>			<b>379</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>	
-	Б1.В.ДВ.04.01	<b>Блок 3</b>	<b>3</b>		<b>3</b>					<b>33</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>41.7</b>	<b>40</b>	<b>16</b>		<b>24</b>			<b>379</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>	





Курс 2																														
		Установочная сессия														Зимняя сессия														
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
5																176	6				10						160			
3																98	4	2	4	4				1	18	71				
3																98	4	2	4	4				1	18	71				
3	104	4	2			4					96					4										0.25		3.75	эк	
3																104	4				4					96				
5	171	4	2			8					159					9										0.35	1	7.65	эк	
2.5	81	4	2			4					73					9										0.35	1	7.65	эк	
2.5	81	4	2			4					73					9										0.35	1	7.65	эк	
6	134	4	2			8	2		1	18	103					78	4				4					60	1.35	1	7.65	эр
4	134	4	2			8	2		1	18	103					10										1.35	1	7.65	эр	
2																68	4				4					60				
2.5	86	4	2			4					78					4										0.25		3.75	эк	
2.5	86	4	2			4					78					4										0.25		3.75	эк	
2.5	86	4	2			4					78					4										0.25		3.75	эк	





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	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
7	171	6			10					155					72	4			4				55	0.35	1	7.65	эк
5	171	6			10					155					9								0.35	1	7.65	эк	
2															63	4			4				55				
7															242	10			14		1	18	199				
7															242	10			14		1	18	199				
6.5	81		8							73					149	4			8				128	0.35	1	7.65	эк
6.5	81		8							73					149	4			8				128	0.35	1	7.65	эк
2.5	81		8							73					9								0.35	1	7.65	эк	
4															140	4			8				128				
6.5	81				8					73					149	4			8				128	0.35	1	7.65	эк
2.5	81				8					73					9								0.35	1	7.65	эк	
4															140	4			8				128				
12	207	8			12	6				187					221	8			12				192	0.35	1	7.65	эк
12	207	8			12	6				187					221	8			12				192	0.35	1	7.65	эк

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
9								0.35	1	7.65	эк
9								0.35	1	7.65	эк
10								1.35	1	7.65	эп
10								1.35	1	7.65	эп
4								0.35		3.65	ок
4								0.35		3.65	ок
4								0.35		3.65	ок
4								0.35		3.65	ок
4								0.35		3.65	ок
4								0.35		3.65	ок
4								0.35		3.65	ок





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	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль		
-	Б1.В.ДВ.04.01.01	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания			3			3	6	6	36	216	216	20.35	20	8	12				192	0.35		3.65			
-	Б1.В.ДВ.04.01.02	Автоматизированные системы проектирования	3					3	6	6	36	216	216	21.35	20	8	12				187	0.35	1	7.65			
+	Б1.В.ДВ.04.02	<b>Блок 4</b>	<b>3</b>		<b>3</b>			<b>33</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>41.7</b>	<b>40</b>	<b>16</b>				<b>379</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>				
+	Б1.В.ДВ.04.02.01	Пищевые добавки в продукции общественного питания			3			3	6	6	36	216	216	20.35	20	8	12				192	0.35		3.65			
+	Б1.В.ДВ.04.02.02	Проектные решения предприятий общественного питания	3					3	6	6	36	216	216	21.35	20	8	12				187	0.35	1	7.65			
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>44</b>				<b>44</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>28.5</b>	<b>28</b>	<b>12</b>				<b>180</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>				
+	Б1.В.ДВ.05.01	<b>Блок 5</b>		<b>44</b>				<b>44</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>28.5</b>	<b>28</b>	<b>12</b>				<b>180</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>				
+	Б1.В.ДВ.05.01.01	Эстетика ресторанной продукции		4				4	3	3	36	108	108	14.25	14	6	8				90	0.25		3.75			
+	Б1.В.ДВ.05.01.02	Высокотехнологичные производства		4				4	3	3	36	108	108	14.25	14	6	8				90	0.25		3.75			
-	Б1.В.ДВ.05.02	<b>Блок 6</b>		<b>44</b>				<b>44</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>28.5</b>	<b>28</b>	<b>12</b>				<b>180</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>				
-	Б1.В.ДВ.05.02.01	Эстетика в общественном питании		4				4	3	3	36	108	108	14.25	14	6	8				90	0.25		3.75			
-	Б1.В.ДВ.05.02.02	Наукоемкие технологии в общественном питании		4				4	3	3	36	108	108	14.25	14	6	8				90	0.25		3.75			
									<b>106</b>	<b>106</b>		<b>3816</b>	<b>3816</b>	<b>304.55</b>	<b>280</b>	<b>112</b>	<b>20</b>	<b>148</b>		<b>3</b>	<b>54</b>	<b>2659</b>	<b>10.55</b>	<b>11</b>	<b>132.45</b>		
									<b>213</b>	<b>213</b>		<b>7996</b>	<b>7996</b>	<b>604</b>	<b>540</b>	<b>210</b>	<b>76</b>	<b>254</b>		<b>5</b>	<b>90</b>	<b>5086</b>	<b>22</b>	<b>37</b>	<b>290</b>		
<b>Блок 2.Практики</b>																											
<b>Вариативная часть</b>																											
+	Б2.В.01	<b>Учебная практика</b>							3	3		<b>108</b>	<b>108</b>														
+	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	36	108	108														
+	Б2.В.02	<b>Производственная практика</b>		<b>33</b>	<b>4</b>				<b>15</b>	<b>15</b>		<b>540</b>	<b>540</b>	<b>12</b>							<b>6</b>	<b>6</b>					
+	Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа		3					2	2	36	72	72	4							2	2					
+	Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		3					4	4	36	144	144	4							2	2					
+	Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика			4				9	9	36	324	324	4							2	2					
									<b>18</b>	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>12</b>						<b>6</b>	<b>6</b>						
									<b>18</b>	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>12</b>						<b>6</b>	<b>6</b>						
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																											
<b>Базовая часть</b>																											
+	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты							9	9	36	324	324	14							6		310	8			
									<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>14</b>						<b>6</b>		<b>310</b>	<b>8</b>				
									<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>14</b>						<b>6</b>		<b>310</b>	<b>8</b>				
<b>ФТД.Факультативы</b>																											
<b>Вариативная часть</b>																											
+	ФТД.В.01	Охрана труда на предприятиях отрасли		3				3	2	2	36	72	72	6.25	6	2	4					62	0.25		3.75		
+	ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий		3				3	1	1	36	36	36	4.25	4	2	2					28	0.25		3.75		
									<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.5</b>	<b>10</b>	<b>4</b>				<b>6</b>		<b>90</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>		
									<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.5</b>	<b>10</b>	<b>4</b>				<b>6</b>		<b>90</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>		



Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
8								0.6		7.4	
56								3.2	8	44.8	







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	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	
6															212	8			12									
6	207	8			12	6				187					9										0.35	1	7.65	эк
12	207	8			12	6				187					221	8			12						0.35	1	7.65	эк
6															212	8			12									
6	207	8			12	6				187					9										0.35	1	7.65	эк
32.5	459	14	8		22	6				415					684	26			38			1	18	574	1.05	3	22.95	
47.5	770	26	18	6	32	6				694					894	32	14	10	38			2	36	728	1.95	4	38.05	
4																												
2																												
2																												
4																												
4																												
2															68	2			4									
1	32	2			2					28					4										0.25		3.75	эк
3	32	2			2					28					72	2			4						0.25		3.75	
3	32	2			2					28					72	2			4						0.25		3.75	

Летняя сессия											
Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.
4								0.35		3.65	ок
4								<b>0.35</b>		<b>3.65</b>	<b>ок</b>
4								0.35		3.65	ок
27								2.4	2	22.6	
46								4.15	5	36.85	
8				4	4						з
4				2	2						з
4				2	2						
8				4	4						
8				4	4						
4								0.25		3.75	эк
4								0.25		3.75	
4								0.25		3.75	





РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2018 (3,5 года).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-7; ОК-6; ОК-2; ОПК-2; ОПК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-4; ОК-9; ОПК-5; ОПК-3; ОК-8; ОПК-1; ПК-6; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-2; ПК-12; ПК-17; ПК-8; ПК-9; ПК-13; ПК-23; ПК-20; ПК-10; ПК-18; ПК-19; ПК-15; ПК-16; ПК-7; ПК-21; ПК-11; ПК-14; ПК-22; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-27; ПК-28
Б1.Б	Базовая часть	ОК-6; ОПК-3; ОК-4; ОК-9; ОК-5; ОК-3; ОК-2; ОК-7; ОК-1; ОПК-4; ОК-8; ОПК-1; ПК-5; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-23; ПК-16; ПК-22; ПК-14; ПК-20; ПК-13; ПК-10; ПК-18; ПК-8; ПК-17; ПК-9; ПК-7; ПК-19; ПК-15; ПК-25; ПК-24; ПК-26; ПК-28; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.01	Модуль исторических дисциплин	ОК-3; ОК-2; 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-26; ПК-24
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-25; ПК-24; 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-6; ПК-4
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-9; ПК-8
Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10
Б1.Б.15	Блок технических дисциплин	ОПК-4; ПК-5; ПК-17; ПК-15
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ПК-4; ПК-6; ПК-1; ПК-11; ПК-15; ПК-22; ПК-14; ПК-21; ПК-7; ПК-23; ПК-16; ПК-17; ПК-12; ПК-19; ПК-24; ПК-26; ПК-25; ПК-29; ПК-27; ПК-28
Б1.В.01	Психология в профессиональной деятельности	ПК-12; ПК-11; 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-4; ПК-1
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-6; ПК-4; ПК-7; ПК-23; ПК-16
Б1.В.07.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	ОПК-4; ПК-6; ПК-4
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-23; ПК-16
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-6; ПК-4
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-17; ПК-19; ПК-7
Б1.В.11.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	ОПК-3; ПК-19; ПК-7
Б1.В.11.02	Управление качеством ресторанной продукции	ОПК-3; ОПК-2; ПК-17
Б1.В.12	Сервисные технологии	ОПК-5; ОПК-3; ПК-1; ПК-7; ПК-23; ПК-27; ПК-29
Б1.В.12.01	Сервисная деятельность предприятий питания	ОПК-5; ПК-23; ПК-7
Б1.В.12.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	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 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	Основы методологии научных исследований	ПК-24; ПК-26; ПК-25
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.03.01.1	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	ПК-6

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2018 (3,5 года).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; 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-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.ДВ.04.01	Блок 3	ПК-17; ПК-29; ПК-28; ПК-27
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-29; ПК-28; ПК-27
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-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.01	Блок 5	ПК-17; ПК-29; ПК-28; ПК-27
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-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02.	Эстетика в общественном питании	ПК-17
Б1.В.ДВ.05.02.	Наукоёмкие технологии в общественном питании	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2	Практики	ОПК-5; ОПК-4; ОК-4; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-5; ОПК-2; ОК-8; ОК-7; ОК-3; ОК-1; ОПК-1; ОК-2; ПК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-19; ПК-15; ПК-18; ПК-11; ПК-20; ПК-21; ПК-16; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-9; ПК-8; ПК-17; ПК-7; ПК-22; ПК-23; ПК-10; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-27; ПК-29; ПК-28
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-5; ОПК-4; ОК-4; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-5; ОПК-2; ОК-8; ОК-7; ОК-3; ОК-1; ОПК-1; ОК-2; ПК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-19; ПК-15; ПК-18; ПК-11; ПК-20; ПК-21; ПК-16; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-9; ПК-8; ПК-17; ПК-7; ПК-22; ПК-23; ПК-10; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-27; ПК-29; ПК-28
Б2.В.01	Учебная практика	ОК-9; ОПК-1; ОК-6; ОК-7; ПК-6; ПК-3; 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-9; ОПК-1; ОК-6; ОК-7; ПК-3; ПК-6; ПК-15; ПК-25; ПК-28
Б2.В.02	Производственная практика	ОПК-5; ОПК-4; ОК-4; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-5; ОПК-2; ОК-8; ОК-7; ОК-3; ОК-1; ОПК-1; ОК-2; ПК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-19; ПК-15; ПК-18; ПК-11; ПК-20; ПК-21; ПК-16; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-9; ПК-8; ПК-17; ПК-7; ПК-22; ПК-23; ПК-10; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-27; ПК-29; ПК-28
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ОПК-1; ОК-7; ОК-9; ПК-6; ПК-3; ПК-15; ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-28
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-9; ОК-6; ОПК-5; ОПК-3; ОК-5; ОПК-4; ОК-3; ОК-4; ПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-19; ПК-18; ПК-17; ПК-25; ПК-28



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2018 (3,5 года).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-4; ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-2; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-9; ПК-7; ПК-19; ПК-8; ПК-13; ПК-21; ПК-20; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОК-4; ОК-7; ОПК-4; ОК-5; ОПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-16; ПК-12; ПК-11; ПК-10; ПК-13; ПК-21; ПК-20; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОК-4; ОК-7; ОПК-4; ОК-5; ОПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-16; ПК-12; ПК-11; ПК-10; ПК-13; ПК-21; ПК-20; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты	ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОК-4; ОК-7; ОПК-4; ОК-5; ОПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-16; ПК-12; ПК-11; ПК-10; ПК-13; ПК-21; ПК-20; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-29; ПК-28; ПК-27
К.М	Комплексные модули	
ФТД	Факультативы	ОПК-4; ПК-6; ПК-4; ПК-18
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-4; ПК-6; ПК-4; ПК-18
ФТД.В.01	Охрана труда на предприятиях отрасли	ПК-18
ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-4; ПК-6; ПК-4