

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

*Е.В. Гордеева*

Е.В. Гордеева

2019 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Менеджмента / И.И. Лядова/



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов										Изучено и зачтено					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контроля						
																					Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																											
<b>Базовая часть</b>																											
+	Б1.Б.01	<b>Модуль исторических дисциплин</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				<b>11</b>	5	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>15.6</b>	<b>14</b>	<b>6</b>		<b>8</b>	<b>81</b>	<b>11.4</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.01.01	История	1				1	3	3	36	108	108	9.35	8	4		4	19	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	12	12			1122	14	14	36	504	504	27.2	24			24	220	22.8	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности					2	2	36	72	72									-	+	-	-	-	-		
+	Б1.Б.04	Философия	2				2	4	4	36	144	144	7.35	6	2		4	75	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.05	<b>Физико-математические дисциплины</b>	<b>1</b>		<b>1</b>		<b>11</b>	10	<b>10</b>		<b>360</b>	<b>360</b>	<b>33.7</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>261</b>	<b>11.3</b>	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.05.01	Высшая математика	1				1	7	7	36	252	252	19.35	18	8		10	171	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.05.02	Физика			1		1	3	3	36	108	108	14.35	14	6	8		90	3.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.06	Право	1				1	4	4	36	144	144	7.35	6	2		4	57	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.07	<b>Информационные технологии и системы</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			<b>11</b>	6	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>13.6</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>83</b>	<b>11.4</b>	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.07.01	Информационные технологии	1				1	4	4	36	144	144	7.35	6	2	4		21	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		1			1	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4	62	3.75	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.08	<b>Химико-микробиологические дисциплины</b>	<b>11</b>		<b>2</b>		<b>112</b>	10	<b>10</b>		<b>360</b>	<b>360</b>	<b>23.05</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>12</b>		<b>156</b>	<b>18.95</b>	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.08.01	Химия	11				11	6	6	36	216	216	14.7	12	4	8		60	15.3	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.08.02	Микробиология			2		2	4	4	36	144	144	8.35	8	4	4		96	3.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2				2	5	5	36	180	180	17.35	16	6	10		155	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания	3	3			3	10	10	36	360	360	27.6	24	4	20		123	11.4	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.11	Менеджмент предприятий питания	3				3	5	5	36	180	180	13.35	12	6		6	123	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.12	Проектирование предприятий общественного питания			4		4	3	3	36	108	108	28.35	28	12		16	76	3.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания		1			1	4	4	36	144	144	8.25	8	4		4	96	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	<b>Блок технических дисциплин</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			<b>33</b>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>17.6</b>	<b>16</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	<b>187</b>	<b>11.4</b>	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.15.01	Основы строительства и инженерное оборудование ресторана		3			3	3	3	36	108	108	8.25	8	4		4	96	3.75	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.15.02	Оборудование предприятий общественного питания	3				3	6	6	36	216	216	9.35	8	4		4	91	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.16	Экономика предприятий питания	4				4	4	4	36	144	144	21.35	18	8		10	25	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.17	Современные системы и концепции питания		2			2	5	5	36	180	180	16.25	16	6		10	160	3.75	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.18	Психология		1			1	3	3	36	108	108	6.25	6	2		4	98	3.75	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.Б.19	<b>Физическая культура и спорт (модуль)</b>		<b>11</b>			<b>1</b>	2	<b>2</b>		<b>400</b>	<b>400</b>	<b>16.5</b>	<b>16</b>	<b>10</b>		<b>6</b>	<b>376</b>	<b>7.5</b>	-	-	-	-	-	-		
+	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	-	-	-	-	-	-		
									<b>108</b>	<b>108</b>		<b>4216</b>	<b>4216</b>	<b>309.05</b>	<b>282</b>	<b>106</b>	<b>54</b>	<b>122</b>	<b>2448</b>	<b>162.95</b>							
<b>Вариативная часть</b>																											
+	Б1.В.01	Введение в профессию		1			1	3	3	36	108	108	4.25	4	2		2	100	3.75	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.02	Физиология питания	2				2	5	5	36	180	180	9.35	8	4		4	91	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.03	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	2				2	4	4	36	144	144	13.35	12	4	8		123	7.65	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.04	Бухгалтерский учет					3	3	3	36	108	108								-	-	+	-	-	-		



Курс 2																																							
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	68			8				60					103			8					91	0.25		3.75	эк	9								0.35	1	7.65	эк		
2.5	81	2		4				75					9									0.35	1	7.65	эк														
3	104	4	4					96					4									0.35		3.65	ок														
3	104	4	4					96					4									0.35		3.65	ок														
5													171	6	10						155				9								0.35	1	7.65	эк			
3													104	4		4						96			4									0.35		3.65	ок		
5													176	6		10						160			4									0.25		3.75	эк		
23.5	253	6	4	12				231					567	16	10	22					502	0.95	1	15.05		26								1.3	2	22.7			
3	99	4		4				91					9									0.35	1	7.65	эк														
4													135	4	8							123			9								0.35	1	7.65	эк			





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

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов										Изучено и зачтено					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контроля						
																					Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	
+	Б1.В.05	<b>Организационно-технологические дисциплины</b>	<b>233</b>				<b>23</b>	<b>3</b>	16	<b>16</b>		<b>576</b>	<b>576</b>	<b>40.05</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>261</b>	<b>22.95</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2				2		4	4	36	144	144	11.35	8	4	4		71	7.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	3					3	5	5	36	180	180	17.35	16	6	10		155	7.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3		7	7	36	252	252	11.35	8	4		4	35	7.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.06	Методы организации исследований в ресторанном деле		2				2	3	3	36	108	108	16.25	16	6		10	88	3.75	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира		2				2	3	3	36	108	108	8.25	8	4		4	96	3.75	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	2					2	5	5	36	180	180	13.35	12	4		8	159	7.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.09	<b>Управление качеством продукции и услуг</b>	<b>23</b>					<b>23</b>	11	<b>11</b>		<b>396</b>	<b>396</b>	<b>34.7</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>		<b>292</b>	<b>15.3</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.09.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	2					2	4	4	36	144	144	9.35	8	4	4		73	7.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.09.02	Управление качеством ресторанной продукции	3					3	7	7	36	252	252	25.35	24	10	14		219	7.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10	<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>46.2</b>	<b>42</b>	<b>16</b>		<b>26</b>	<b>349</b>	<b>18.8</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания	2				2		4	4	36	144	144	15.35	12	4		8	103	7.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле		2				2	2	2	36	72	72	8.25	8	4		4	60	3.75	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе			4			4	4	4	36	144	144	16.35	16	6		10	124	3.65	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		1				1	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4	62	3.75	-	-	-	-	-	-	
+	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>	4	<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>3.75</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Экология		2				2	4	4	36	144	144	8.25	8	4		4	78	3.75	-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Экологические основы природопользования		2				2	4	4	36	144	144	8.25	8	4		4	78	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>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>29.7</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>16</b>		<b>193</b>	<b>11.3</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.03.01	<b>Блок 1</b>	<b>3</b>		<b>3</b>			<b>33</b>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>29.7</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>16</b>		<b>193</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	17.35	16	8	8		65	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	3.65	-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.03.02	<b>Блок 2</b>	<b>3</b>		<b>3</b>			<b>33</b>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>29.7</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>16</b>		<b>193</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	17.35	16	8	8		65	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	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>	7	<b>7</b>		<b>252</b>	<b>252</b>	<b>41.7</b>	<b>40</b>	<b>16</b>		<b>24</b>	<b>199</b>	<b>11.3</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.04.01	<b>Блок 3</b>	<b>3</b>		<b>3</b>			<b>33</b>	7	<b>7</b>		<b>252</b>	<b>252</b>	<b>41.7</b>	<b>40</b>	<b>16</b>		<b>24</b>	<b>199</b>	<b>11.3</b>	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.04.01.01	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания			3			3	3	3	36	108	108	20.35	20	8		12	84	3.65	-	-	-	-	-	-	





-	Установочная сессия												Курс 3										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
7	171	6	10				155					72	4		4	1	1	18	35	0.35	1	7.65	эк	9							0.35	1	7.65	эр	
5	171	6	10				155					9								0.35	1	7.65	эк												
2												63	4		4	1	1	18	35					9							0.35	1	7.65	эр	
7												243	10	14					219					9							0.35	1	7.65	эк	
7												243	10	14					219					9							0.35	1	7.65	эк	
6.5	81	8	8				65					149	4	8					128	0.35	1	7.65	эк	4							0.35		3.65	ок	
6.5	81	8	8				65					149	4	8					128	0.35	1	7.65	эк	4							0.35		3.65	ок	
2.5	81	8	8				65					9								0.35	1	7.65	эк												
4												140	4	8					128					4							0.35		3.65	ок	
6.5	81	8	8				65					149	4	8					128	0.35	1	7.65	эк	4							0.35		3.65	ок	
2.5	81	8	8				65					9								0.35	1	7.65	эк												
4												140	4	8					128					4							0.35		3.65	ок	
7	135	8		12			115					113	8		12				84	0.35	1	7.65	эк	4							0.35		3.65	ок	
7	135	8		12			115					113	8		12				84	0.35	1	7.65	эк	4							0.35		3.65	ок	
3												104	8		12				84					4							0.35		3.65	ок	



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.			Итого акад. часов									Изучено и зачтено							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контроля							
																					Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.		
+	Б1.В.ДВ.04.01.02	Автоматизированные системы проектирования	3					3	4	4	36	144	144	21.35	20	8		12	115	7.65	-	-	-	-	-	-		
-	Б1.В.ДВ.04.02	<b>Блок 4</b>	<b>3</b>		<b>3</b>			<b>33</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		<b>252</b>	<b>252</b>	<b>41.7</b>	<b>40</b>	<b>16</b>		<b>24</b>	<b>199</b>	<b>11.3</b>	-	-	-	-	-	-		
-	Б1.В.ДВ.04.02.01	Пищевые добавки в продукции общественного питания			3			3	3	3	36	108	108	20.35	20	8		12	84	3.65	-	-	-	-	-	-		
-	Б1.В.ДВ.04.02.02	Проектные решения в AutoCad	3					3	4	4	36	144	144	21.35	20	8		12	115	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>16</b>	<b>180</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>16</b>	<b>180</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	3.75	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.ДВ.05.01.02	Высокотехнологичные производства		4				4	3	3	36	108	108	14.25	14	6		8	90	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>16</b>	<b>180</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	3.75	-	-	-	-	-	-		
-	Б1.В.ДВ.05.02.02	Наукоёмкие технологии в общественном питании		4				4	3	3	36	108	108	14.25	14	6		8	90	3.75	-	-	-	-	-	-		
											<b>93</b>	<b>93</b>		<b>3348</b>	<b>3348</b>	<b>293.9</b>	<b>270</b>	<b>112</b>	<b>56</b>	<b>102</b>	<b>2209</b>	<b>125.1</b>						
											<b>201</b>	<b>201</b>		<b>7564</b>	<b>7564</b>	<b>602.95</b>	<b>552</b>	<b>218</b>	<b>110</b>	<b>224</b>	<b>4657</b>	<b>288.05</b>						
<b>Блок 2. Практики</b>																												
<b>Вариативная часть</b>																												
+	Б2.В.01	<b>Учебная практика</b>							3	<b>3</b>		<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>23</b>	<b>4</b>				<b>27</b>	<b>27</b>		<b>972</b>	<b>972</b>	<b>12</b>						<b>888</b>	-	-	-	-	-	-		
+	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика		2					6	6	36	216	216	4						212	-	-	-	-	-	-		
+	Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		3					9	9	36	324	324	4						248	-	-	-	-	-	-		
+	Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика			4				12	12	36	432	432	4						428	-	-	-	-	-	-		
											<b>30</b>	<b>30</b>		<b>1080</b>	<b>1080</b>	<b>12</b>					<b>888</b>							
											<b>30</b>	<b>30</b>		<b>1080</b>	<b>1080</b>	<b>12</b>					<b>888</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	6						318	-	-	-	-	-	-		
											<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>6</b>					<b>318</b>							
											<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>6</b>					<b>318</b>							
<b>ФТД. Факультативы</b>																												
<b>Вариативная часть</b>																												
+	ФТД.В.01	Охрана труда на предприятии отрасли		3					3	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4	62	3.75	-	-	-	-	-		
+	ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий		3					3	1	1	36	36	36	4.25	4	2		2	28	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>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>7.5</b>						









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

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2019 (3,5 года).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2019

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
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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технологи 2019 (3,5 года).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2019

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
К.М	Комплексные модули	