

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

Тш

Е.В. Гордеева

06 20 19 з.

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: 3з 6м	

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. декана факультета Менеджмента *А.С. Ожгихина* / А.С. Ожгихина/

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	=	=	=	=	II	III	IV	V	VI	Э	Э							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
II	К	К	К	К	К	Э				*								*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
III	К	К	К	К	К	Э	Э			Э	Э							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
IV	К	К	К	Э	Э	Э			*	Э	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд

График сессий

	Курс 1			Курс 2		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	9	20	11	10	27	13
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	28 марта 2021 г / 30	25 июня 2021 г / 43	10 октября 2021 г / 6	4 февраля 2022 г / 23	25 мая 2022 г / 39
	Курс 3			Курс 4		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	13	26	11	15	10	
Дата начала/Номер недели	21 октября 2022 г / 8	20 января 2023 г / 21	19 мая 2023 г / 38	18 сентября 2023 г / 3	16 ноября 2023 г / 11	
Дата окончания/Номер недели	2 ноября 2022 г / 9	14 февраля 2023 г / 24	29 мая 2023 г / 39	2 октября 2023 г / 5	25 ноября 2023 г / 13	

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
Теоретическое обучение	33 1/6	27 1/6	24	4 5/6	89 1/6
Э Экзаменационные сессии	6 5/6	9	8 5/6	6	30 4/6
П Производственная практика		3 5/6	4 5/6		8 4/6
Пд Преддипломная практика				8	8
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				6	6
К Каникулы	10	10	10	2	32
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2□ (12 дн)	2□ (12 дн)	2□ (12 дн)	1 3/6□ (9 дн)	3/6□ (45)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед	более 39 нед	не менее 12 нед и не более 39 нед	не менее 12 нед и не более 39 нед	
Итого	52	52	49 4/6	28 2/6	182
Студентов	25	25	25	25	
Групп	1	1	1	1	

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.
Блок 1. Дисциплины (модули)																										
Базовая часть																										
+	Б1.Б.01	Модуль исторических дисциплин	1	1				11	5	5		180	180	15.6	14	6		8	81	11.4	-	-	-	-	-	-
+	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	Физико-математические дисциплины	1		1		11	10	10		360	360	33.7	32	14	8	10	261	11.3	-	-	-	-	-	-	
+	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	Информационные технологии и системы	1	1			11	6	6		216	216	13.6	12	4	4	4	83	11.4	-	-	-	-	-	-	
+	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	Химико-микробиологические дисциплины	11		2		112	10	10		360	360	23.05	20	8	12		156	18.95	-	-	-	-	-	-	
+	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	Блок технических дисциплин	3	3			33	9	9		324	324	17.6	16	8		8	187	11.4	-	-	-	-	-	-	
+	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	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	309.05	282	106	54	122	2448	162.95						
Вариативная часть																										
+	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	Организационно-технологические дисциплины	233				23	3	16	16		576	576	40.05	32	14	14	4	261	22.95	-	-	-	-	-	-	
+	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	Управление качеством продукции и услуг	23					23	11	11		396	396	34.7	32	14	18		292	15.3	-	-	-	-	-	-	
+	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	Сервисные технологии	2	12	4		2	124	12	12		432	432	46.2	42	16		26	349	18.8	-	-	-	-	-	-	
+	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	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1							2	2		72	72								-	-	-	-	-	-	
+	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	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2			2		4	4		144	144	8.25	8	4		4	78	3.75	-	-	-	-	-	-	
-	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	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3	3		3			33	9	9		324	324	29.7	28	12	16		193	11.3	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Блок 1	3		3			33	9	9		324	324	29.7	28	12	16		193	11.3	-	-	-	-	-	-	
+	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	Блок 2	3		3			33	9	9		324	324	29.7	28	12	16		193	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	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	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4	3		3			33	7	7		252	252	41.7	40	16		24	199	11.3	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Блок 3	3		3			33	7	7		252	252	41.7	40	16		24	199	11.3	-	-	-	-	-	-	
+	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	-	-	-	-	-	-	

Курс 3																																					
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.	
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	Блок 4	3		3			33	7	7		252	252	41.7	40	16		24	199	11.3	-	-	-	-	-	-		
-	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	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5		44				44	6	6		216	216	28.5	28	12		16	180	7.5	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Блок 5		44				44	6	6		216	216	28.5	28	12		16	180	7.5	-	-	-	-	-	-		
+	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	Высокотехнологические производства		4				4	3	3	36	108	108	14.25	14	6		8	90	3.75	-	-	-	-	-	-		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Блок 6		44				44	6	6		216	216	28.5	28	12		16	180	7.5	-	-	-	-	-	-		
-	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	-	-	-	-	-	-		
											93	93		3348	3348	293.9	270	112	56	102	2209	125.1						
											201	201		7564	7564	602.95	552	218	110	224	4657	288.05						
Блок 2. Практики																												
Вариативная часть																												
+	Б2.В.01	Учебная практика							3	3		108	108															
+	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	Производственная практика		23	4				27	27		972	972	12						888								
+	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								
											30	30		1080	1080	12					888							
											30	30		1080	1080	12					888							
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	6						318								
											9	9		324	324	6					318							
											9	9		324	324	6					318							
ФТД. Факультативы																												
Вариативная часть																												
+	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	-	-	-	-	-	-	-	
											3	3		108	108	10.5	10	4		6	90	7.5						
											3	3		108	108	10.5	10	4		6	90	7.5						

Курс 3																																								
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.				
4	135	8		12				115					9								0.35	1	7.65	эк																
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			
4	135	8		12				115					9								0.35	1	7.65	эк																
27.5	387	22	18	12				335					577	26	22	16	1	1	18	466	1.05	3	22.95		26								1.4	2	22.6					
42.5	694	34	28	22				610					791	32	32	20	1	2	36	624	1.9	4	38.1		45								3.1	4	37.9					
7																										252									2	2	248		3	
7																										252								2	2	248		3		
7																										252								2	2	248				
7																										252								2	2	248				
2													68	2		4					62				4										0.25		3.75	эк		
1	32	2		2				28					4											0.25		3.75	эк													
3	32	2		2				28					72	2		4					62	0.25		3.75		4								0.25		3.75				
3	32	2		2				28					72	2		4					62	0.25		3.75		4								0.25		3.75				

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 2020 (3,5 года).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

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 2020 (3,5 года).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

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	