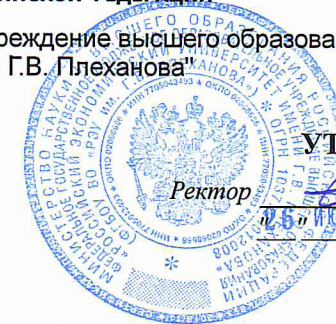


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом
Протокол № 13 от 25.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.И. Гришин

25 июня 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: Очная		
Срок получения образования: 4г		

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО


Проректор по дополнительному образованию и филиалам

 / А.М. Асапиев/

Директор центра по работе с филиалам

 / А.А. Степанов/

Начальник учебно-методического управления

 / И.Б. Стукалова/

Директор Пермского института (филиала)

 / Е.В. Гордеева/

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	17	15 5/6	32 5/6	17	17 4/6	34 4/6	17 4/6	14 5/6	32 3/6	16	5 5/6	21 5/6	121 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2 4/6	2 3/6	5 1/6	2 4/6	2 4/6	5 2/6	2	2 3/6	4 3/6	2 4/6	2	4 4/6	19 4/6
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика								6	6				6
Пд	Преддипломная практика											7 4/6	7 4/6	7 4/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											5 5/6	5 5/6	5 5/6
К	Каникулы	2	8	10	2	8	10	2	5	7	2	8	10	37
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	2□ (12 дн)	8□ (48 дн)
	Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
	Итого	23	29	52	23	29	52	23	29	52	22	30	52	208
	Студентов	25			25			25			25			
	Групп	1			1			1			1			

				Форма контроля				з.е.				Итого акад. часов												
Считать в плане	Индекс	Наименование		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)																								
Базовая часть																								
+	Б1.Б.01	Модуль исторических дисциплин		1	1			5	5		180	180	64.4	60	30		30	2			82	0.4	2	33.6
+	Б1.Б.01.01	История		1				3	3	36	108	108	36.4	34	16		18				38	0.4	2	33.6
+	Б1.Б.01.02	История экономики			1			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	Б1.Б.02	Иностранный язык		46	135	2		14	14	36	504	504	255.75	244			244	8			180	0.75	3	68.25
+	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности			1			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	Б1.Б.04	Философия		3				4	4	36	144	144	44.4	42	14		28				66	0.4	2	33.6
+	Б1.Б.05	Физико-математические дисциплины		12		1		10	10		360	360	144.8	138	56	26	56	2			148	0.8	4	67.2
+	Б1.Б.05.01	Высшая математика		12				7	7	36	252	252	102.8	98	42		56				82	0.8	4	67.2
+	Б1.Б.05.02	Физика				1		3	3	36	108	108	42	40	14	26		2			66			
+	Б1.Б.06	Право		2				4	4	36	144	144	44.4	42	14		28				66	0.4	2	33.6
+	Б1.Б.07	Информационные технологии и системы		1	2			6	6		216	216	66.4	62	22	28	12	2			116	0.4	2	33.6
+	Б1.Б.07.01	Информационные технологии		1				4	4	36	144	144	38.4	36	8	28					72	0.4	2	33.6
+	Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана			2			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	Б1.Б.08	Химико-микробиологические дисциплины		12		3		10	10		360	360	138.8	132	42	90		2			154	0.8	4	67.2
+	Б1.Б.08.01	Химия		12				6	6	36	216	216	96.8	92	28	64					52	0.8	4	67.2
+	Б1.Б.08.02	Микробиология				3		4	4	36	144	144	42	40	14	26		2			102			
+	Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		5				5	5	36	180	180	71.35	70	28	28	14				74	0.35	1	34.65
+	Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания		5	34		4	10	10	36	360	360	157.35	150	56	94		5	1	18	150	0.35	1	34.65
+	Б1.Б.11	Менеджмент предприятий питания		6				5	5	36	180	180	57.35	56	28		28				88	0.35	1	34.65
+	Б1.Б.12	Проектирование предприятий общественного питания				7		3	3	36	108	108	56	54	28		26	2			52			
+	Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания			2			4	4	36	144	144	56	54	28		26	2			88			
+	Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров				3		3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
+	Б1.Б.15	Блок технических дисциплин		8	57			9	9		324	324	113.35	108	42	40	26	4			176	0.35	1	34.65
+	Б1.Б.15.01	Основы строительства и инженерное оборудование ресторана			5			3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
+	Б1.Б.15.02	Оборудование предприятий общественного питания		8	7			6	6	36	216	216	71.35	68	28	40		2			110	0.35	1	34.65
+	Б1.Б.16	Экономика предприятий питания		7			7	4	4	36	144	144	45.35	42	14		28	1	1	18	46	0.35	1	34.65
+	Б1.Б.17	Современные системы и концепции питания			5			5	5	36	180	180	56	54	28		26	2			124			
+	Б1.Б.18	Психология			1			3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
+	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)			2246			2	2		400	400	400	398	28		370	2						
+	Б1.Б.19.01	Физическая культура			2			2	2	36	72	72	72	70	28		42	2						
+	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту			246						328	328	328	328			328							
								108	108		4216	4216	1883.7	1812	500	306	1006	40	2	36	1786	5.7	24	510.3
Вариативная часть																								
+	Б1.В.01	Деловая культура в ресторанном бизнесе			2			3	3	36	108	108	28	26	14		12	2			80			
+	Б1.В.02	Физиология питания		3				5	5	36	180	180	58.4	56	28		28				88	0.4	2	33.6
+	Б1.В.03	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке		3				4	4	36	144	144	72.4	70	28	28	14				38	0.4	2	33.6
+	Б1.В.04	Бухгалтерский учет				4		3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			

Курс 2																													
Сем. 3														Сем. 4															
з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль
2	72					40	8	2			30				3	108					42	8				30	0.4	2	33.6
4	144	14	4			28	8				66	0.4	2	33.6															
4	144	14	4	26	8			2			102																		
4	144	14	4	26	8			2			102																		
3	108	14	4	26	8			2			66			3	108	14	4	26	8			3	1	18	46				
3	108	14	4			26	10	2			66																		
16	630	56	16	52	16	148	26	8			330	0.4	2	33.6	6	270	14	4	26	8	96	8	3	1	18	76	0.4	2	33.6
5	180	28	4			28	4				88	0.4	2	33.6															
4	144	28	4	28	4	14	2				38	0.4	2	33.6															
															3	108	14	4			26	8	2			66			

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.	-	Итого акад. часов												
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт			Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк
+	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	467	6		46	16	16		576	576	219.1	208	98	56	54	4	2	36	218	1.1	4	102.9
+	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	4			4	4	4	36	144	144	60.4	56	28	28		1	1	18	32	0.4	2	33.6
+	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	6				5	5	36	180	180	57.35	56	28	28					88	0.35	1	34.65
+	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	6		6	7	7	36	252	252	101.35	96	42		54	3	1	18	98	0.35	1	34.65
+	Б1.В.06	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания		4			3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
+	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира		5			3	3	36	108	108	56	54	28		26	2			52			
+	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	3				5	5	36	180	180	58.4	56	28		28				88	0.4	2	33.6
+	Б1.В.09	Управление качеством продукции и услуг	47	6			11	11		396	396	129.75	124	42	68	14	2			198	0.75	3	68.25
+	Б1.В.09.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	4				4	4	36	144	144	44.4	42	14	28					66	0.4	2	33.6
+	Б1.В.09.02	Управление качеством ресторанной продукции	7	6			7	7	36	252	252	85.35	82	28	40	14	2			132	0.35	1	34.65
+	Б1.В.10	Сервисные технологии	2	15	7	2	12	12		432	432	158.4	148	70	14	64	7	1	18	222	0.4	2	33.6
+	Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания	2			2	4	4	36	144	144	46.4	42	14		28	1	1	18	46	0.4	2	33.6
+	Б1.В.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле		5			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	Б1.В.10.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе			7		4	4	36	144	144	56	54	28	14	12	2			88			
+	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		1			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1			2	2		72	72	28	26	14		12	2			44			
-	Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности		1			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в профессиональной деятельности		1			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		4			4	4		144	144	42	40	14		26	2			102			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Экология		4			4	4	36	144	144	42	40	14		26	2			102			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы методологии научных исследований		4			4	4	36	144	144	42	40	14		26	2			102			
+	Б1.В.ДВ.03	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3	5	6			9	9		324	324	85.35	82	28	54		2			204	0.35	1	34.65
+	Б1.В.ДВ.03.01	Блок 1	5	6			9	9		324	324	85.35	82	28	54		2			204	0.35	1	34.65
+	Б1.В.ДВ.03.01.01	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	5				5	5	36	180	180	43.35	42	14	28					102	0.35	1	34.65
+	Б1.В.ДВ.03.01.02	Методы технического контроля качества продукции общественного питания			6		4	4	36	144	144	42	40	14	26		2			102			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Блок 2	5	6			9	9		324	324	85.35	82	28	26	28	2			204	0.35	1	34.65
-	Б1.В.ДВ.03.02.01	Технико-технологические карты на новые виды продукции предприятий общественного питания	5				5	5	36	180	180	43.35	42	14		28				102	0.35	1	34.65
-	Б1.В.ДВ.03.02.02	Физико-химический контроль качества продукции общественного питания			6		4	4	36	144	144	42	40	14	26		2			102			
+	Б1.В.ДВ.04	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4	8	7			7	7		252	252	85.35	82	28		54	2			132	0.35	1	34.65
+	Б1.В.ДВ.04.01	Блок 3	8	7			7	7		252	252	85.35	82	28		54	2			132	0.35	1	34.65

Курс 4																												Закрепленная			
Сем. 7														Сем. 8																	
з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Код	
4	144	14	2			28	8				66	0.35	1	34.65																	
																															4
																															4
4	144	14	2			28	8				66	0.35	1	34.65																4	
																															4
																															4
																															2
5	180	14	4	28	6	14	2				88	0.35	1	34.65																	
																															4
5	180	14	4	28	6	14	2				88	0.35	1	34.65																4	
4	144	28	4	14	4	12	4	2			88																				
																															4
																															4
4	144	28	4	14	4	12	4	2			88																			4	
																															4
																															1
																															1
																															4
																															4
																															4
																															4
																															4
3	108	14	4			26	8	2			66				4	144	14	4				28	8			66	0.35	1	34.65		
3	108	14	4			26	8	2			66				4	144	14	4				28	8			66	0.35	1	34.65		

				Форма контроля				з.е.				Итого акад. часов											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	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.ДВ.04.01.01	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания			7		3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
+	Б1.В.ДВ.04.01.02	Автоматизированные системы проектирования	8				4	4	36	144	144	43.35	42	14		28				66	0.35	1	34.65
-	Б1.В.ДВ.04.02	Блок 4	8		7		7	7		252	252	85.35	82	28		54	2			132	0.35	1	34.65
-	Б1.В.ДВ.04.02.01	Пищевые добавки в продукции общественного питания			7		3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
-	Б1.В.ДВ.04.02.02	Проектные решения в AutoCad	8				4	4	36	144	144	43.35	42	14		28				66	0.35	1	34.65
+	Б1.В.ДВ.05	Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5		78			6	6		216	216	98	94	28		66	4			118			
-	Б1.В.ДВ.05.01	Блок 5		78			6	6		216	216	98	94	28		66	4			118			
-	Б1.В.ДВ.05.01.01	Эстетика ресторанной продукции		7			3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
-	Б1.В.ДВ.05.01.02	Высокотехнологичные производства		8			3	3	36	108	108	56	54	14		40	2			52			
+	Б1.В.ДВ.05.02	Блок 6		78			6	6		216	216	98	94	28		66	4			118			
+	Б1.В.ДВ.05.02.01	Эстетика в общественном питании		7			3	3	36	108	108	42	40	14		26	2			66			
+	Б1.В.ДВ.05.02.02	Наукоемкие технологии в общественном питании		8			3	3	36	108	108	56	54	14		40	2			52			
							<i>93</i>	<i>93</i>		<i>3348</i>	<i>3348</i>	<i>1203.15</i>	<i>1146</i>	<i>476</i>	<i>220</i>	<i>450</i>	<i>33</i>	<i>3</i>	<i>54</i>	<i>1716</i>	<i>4.15</i>	<i>17</i>	<i>374.85</i>
							<i>201</i>	<i>201</i>		<i>7564</i>	<i>7564</i>	<i>3086.85</i>	<i>2958</i>	<i>976</i>	<i>526</i>	<i>1456</i>	<i>73</i>	<i>5</i>	<i>90</i>	<i>3502</i>	<i>9.85</i>	<i>41</i>	<i>885.15</i>
Блок 2.Практики																							
Вариативная часть																							
+	Б2.В.01	Учебная практика		2			3	3		108	108	42	40			40	2			66			
+	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	42	40			40	2			66			
+	Б2.В.02	Производственная практика		466	8		27	27		972	972	98	82			82	8	8		874			
+	Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа		4			6	6	36	216	216	86	82			82	2	2		130			
+	Б2.В.02.02(П)	Технологическая практика		6			3	3	36	108	108	4					2	2		104			
+	Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		6			6	6	36	216	216	4					2	2		212			
+	Б2.В.02.04(Пд)	Преддипломная практика			8		12	12	36	432	432	4					2	2		428			
							<i>30</i>	<i>30</i>		<i>1080</i>	<i>1080</i>	<i>140</i>	<i>122</i>			<i>122</i>	<i>10</i>	<i>8</i>		<i>940</i>			
							<i>30</i>	<i>30</i>		<i>1080</i>	<i>1080</i>	<i>140</i>	<i>122</i>			<i>122</i>	<i>10</i>	<i>8</i>		<i>940</i>			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																							
Базовая часть																							
+	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты					9	9	36	324	324	14						6		310	8		
							<i>9</i>	<i>9</i>		<i>324</i>	<i>324</i>	<i>14</i>						<i>6</i>		<i>310</i>	<i>8</i>		
							<i>9</i>	<i>9</i>		<i>324</i>	<i>324</i>	<i>14</i>						<i>6</i>		<i>310</i>	<i>8</i>		
ФТД.Факультативы																							
Вариативная часть																							
+	ФТД.В.01	Охрана труда на предприятии отрасли		6			2	2	36	72	72	28	26	14		12	2			44			
+	ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий		8			1	1	36	36	36	14	12	6		6	2			22			
							<i>3</i>	<i>3</i>		<i>108</i>	<i>108</i>	<i>42</i>	<i>38</i>	<i>20</i>		<i>18</i>	<i>4</i>			<i>66</i>			
							<i>3</i>	<i>3</i>		<i>108</i>	<i>108</i>	<i>42</i>	<i>38</i>	<i>20</i>		<i>18</i>	<i>4</i>			<i>66</i>			

Курс 4																											Закрепленная				
Сем. 7														Сем. 8																	
з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Код	
3	108	14	4			26	8	2			66																		4		
															4	144	14	4				28	8			66	0.35	1	34.65	2	
3	108	14	4			26	8	2			66				4	144	14	4			28	8			66	0.35	1	34.65			
3	108	14	4			26	8	2			66																		4		
															4	144	14	4				28	8			66	0.35	1	34.65	2	
3	108	14	4			26	8	2			66				3	108	14	4			40	8	2		52						
3	108	14	4			26	8	2			66				3	108	14	4			40	8	2		52						
3	108	14	4			26	8	2			66																		4		
															3	108	14	4				40	8	2		52				4	
3	108	14	4			26	8	2			66				3	108	14	4			40	8	2		52						
3	108	14	4			26	8	2			66																		4		
															3	108	14	4				40	8	2		52				4	
19	684	84	18	42	10	106	30	6			374	0.7	2	69.3	7	252	28	8							118	0.35	1	34.65			
28	1008	140	28	54	10	160	50	11	1	18	516	1.05	3	103.95	11	396	42	12	28	8	68	16	2		184	0.7	2	69.3			
															12	432								2	2		428				4
																														4	
																														4	
															12	432								2	2		428				4
															12	432								2	2		428				4
															12	432								2	2		428				4
															9	324								6		310	8			4	
															9	324								6		310	8				
															9	324								6		310	8				
																														2	
															1	36	6					6		2		22				4	
															1	36	6					6		2		22					
															1	36	6					6		2		22					

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОПК-4; ОК-2; ОК-7; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-2; ОК-5; ОК-1; ОК-3; ОК-6; ОК-4; ОК-9; ОК-8; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-11; ПК-8; ПК-21; ПК-9; ПК-13; ПК-12; ПК-18; ПК-20; ПК-10; ПК-14; ПК-19; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-15; ПК-7; ПК-22; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-28; ПК-29; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-6; ОК-9; ОК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОК-3; ОК-2; ОК-1; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОПК-4; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-20; ПК-13; ПК-18; ПК-23; ПК-21; ПК-11; ПК-12; ПК-16; ПК-14; ПК-22; ПК-9; ПК-19; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-17; ПК-15; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-27; ПК-28; 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-24; ПК-26
Б1.Б.05.01	Высшая математика	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.05.02	Физика	ПК-26; ПК-24
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-22; ПК-14; ПК-16
Б1.Б.17	Современные системы и концепции питания	ОПК-2; ОПК-5; ПК-4
Б1.Б.18	Психология	ПК-12; ПК-11; 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-7; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-1; ОК-6; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-22; ПК-16; ПК-15; ПК-14; ПК-7; ПК-17; ПК-19; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.01	Деловая культура в ресторанном бизнесе	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-4; ПК-1
Б1.В.04	Бухгалтерский учет	ПК-14; ПК-22
Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	ОПК-4; ПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-23; ПК-16
Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	ОПК-4; ПК-6; ПК-4
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-16
Б1.В.06	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира	ОПК-4; ПК-6; ПК-4
Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	ПК-15
Б1.В.09	Управление качеством продукции и услуг	ОПК-2; ОПК-3; ПК-17; ПК-19; ПК-7
Б1.В.09.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	ОПК-3; ПК-19; ПК-7
Б1.В.09.02	Управление качеством ресторанной продукции	ОПК-3; ОПК-2; ПК-17
Б1.В.10	Сервисные технологии	ОПК-5; ОПК-3; ПК-1; ПК-7; ПК-23; ПК-27; ПК-29
Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания	ОПК-5; ПК-23; ПК-7
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-27; ПК-29
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-7
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-6; ПК-1
Б1.В.ДВ.03.01	Блок 1	ОПК-1; ПК-6; ПК-1
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-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 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-6; ПК-4
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; ОПК-3; ОК-5; ОПК-5; ОК-7; ОК-4; ОПК-1; ОК-8; ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-16; ПК-19; ПК-17; ПК-10; ПК-7; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-9; ПК-20; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-25; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-29; ПК-28
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОПК-3; ОК-5; ОПК-5; ОК-7; ОК-4; ОПК-1; ОК-8; ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-16; ПК-19; ПК-17; ПК-10; ПК-7; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-9; ПК-20; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-25; ПК-24; ПК-26; 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	ОК-1; ОПК-3; ОК-5; ОПК-5; ОК-7; ОК-4; ОПК-1; ОК-8; ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-16; ПК-19; ПК-17; ПК-10; ПК-7; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-9; ПК-20; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-25; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-29; ПК-28
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ОПК-1; ОК-9; ОК-7; ПК-6; ПК-3; ПК-18; ПК-19; ПК-7; ПК-15; ПК-28
Б2.В.02.02(П)	Технологическая практика	ОК-9; ОПК-2; ОК-5; ОК-6; ПК-1; ПК-6; ПК-4; ПК-18; ПК-25
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-9; ОК-6; ОПК-5; ОПК-3; ОК-4; ОК-3; ОК-5; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-19; ПК-17; ПК-18; ПК-25; ПК-28
Б2.В.02.04(Пд)	Преддипломная практика	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-4; ОК-3; ОК-2; ОК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ПК-6; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-3; ПК-2; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-18; ПК-20; ПК-9; ПК-23; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-28; ПК-27; ПК-29

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного дела 2017.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ	Государственная итоговая аттестация	ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОК-5; ОК-7; ОК-4; ОПК-5; ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-14; ПК-15; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-16; ПК-20; ПК-21; ПК-13; ПК-11; ПК-10; ПК-12; ПК-18; ПК-17; ПК-19; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-29; ПК-28; ПК-27
БЗ.Б	Базовая часть	ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОК-6; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОК-5; ОК-7; ОК-4; ОПК-5; ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-14; ПК-15; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-16; ПК-20; ПК-21; ПК-13; ПК-11; ПК-10; ПК-12; ПК-18; ПК-17; ПК-19; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-29; ПК-28; ПК-27
БЗ.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-5; ОК-7; ОК-4; ОПК-5; ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-14; ПК-15; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-16; ПК-20; ПК-21; ПК-13; ПК-11; ПК-10; ПК-12; ПК-18; ПК-17; ПК-19; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-29; ПК-28; ПК-27
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 предприятии отрасли	ПК-18
ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-4; ПК-6; ПК-4