Автономная некоммерческая организация высшего образования "Поволжский православный институт имени Святителя Алексия, митрополита Московского"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *протоиерей Димитрий Лескин*

"31" августа 2020 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 28.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Кафедра: Технологии продукции и организации общественного питания

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ */ О.А. Лышова/*

Руководитель управления образовательных программ _____ */ В.В. Козлякова/*

Заведующий кафедрой _____ */ Д.Ф. Игнатова/*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_18-123.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

-	Форма контроля						з.е.	Итого акад.часов			
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)											
Базовая часть											
История	1		1			1	7	252	16	223	13
Всеобщая история	1						4	144	8	127	9
История России			1			1	3	108	8	96	4
Философия	3	3				3	5	180	16	151	13
Иностранный язык	2	112				1122	12	432	32	379	21
Русский язык и культура речи		1					2	72	8	60	4
Право		3					2	72	8	60	4
Психология		2					2	72	8	60	4
Экономика		2					2	72	8	60	4
Менеджмент	2						4	144	8	127	9
Маркетинг	2						4	144	8	127	9
Математический анализ	1	1				11	7	252	28	211	13
Линейная алгебра	1					1	4	144	12	123	9
Теория вероятностей и математическая статистика	2					2	4	144	8	127	9
Информатика		1					3	108	8	96	4
Физика	1					1	3	108	12	87	9
Механика		1					3	108	8	96	4
Неорганическая химия	1					1	4	144	12	123	9
Органическая химия	1					1	3	108	12	87	9
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2					3	108	12	92	4
Физическая и коллоидная химия		3					3	108	12	92	4
Микробиология		2					2	72	8	60	4
Биохимия	3						3	108	12	87	9
Безопасность жизнедеятельности		2					2	72	8	60	4
Технология продукции общественного питания	4	3			4		8	288	24	251	13
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4				4	7	252	24	215	13
Процессы и аппараты пищевых производств		3					3	108	8	96	4
Оборудование предприятий общественного питания	4	4				4	6	216	16	187	13
Физиология питания	3						3	108	8	91	9
Экономический анализ на предприятиях общественного питания	3					3	3	108	8	91	9
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3	3				3	6	216	16	187	13
Физическая культура и спорт		2					2	72	6	62	4
							122	*4392*	*374*	*3768*	*250*
Вариативная часть											
Основы учебной деятельности		1					2	72	6	62	4
Информационные технологии в профессиональной деятельности		22					4	144	16	120	8
Инженерная и компьютерная графика		3					3	108	8	96	4
Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания		3				3	3	108	8	96	4
Экология		3					2	72	8	60	4
Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания		5					2	72	10	58	4
Безопасность сырья и продуктов питания		5					3	108	8	96	4
Теплотехника		2					2	72	8	60	4
Электротехника и электроника		2					2	72	8	60	4
Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	4					4	4	144	12	123	9
Профессиональная этика и этикет		3					2	72	8	60	4
Русская кухня		4					3	108	12	92	4
Санитария и гигиена общественного питания	5						3	108	12	87	9
Проектирование предприятий общественного питания	5	4		5			5	180	24	143	13
Технология и организация специальных видов питания		5					3	108	12	92	4
Пищевые и биологически активные добавки		3					3	108	8	96	4
Христианское вероучение и история	1	15	22344			4	17	612	64	511	37
Введение в православное вероучение	1	1					5	180	16	151	13
Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)			2				2	72	8	60	4
Библеистика (Священное Писание Нового Завета)			2				2	72	8	60	4
История христианства			34				4	144	16	120	8
Религии мира			4			4	2	72	8	60	4
Христианская этика и социальное учение Православной Церкви		5					2	72	8	60	4
Элективные курсы по физической культуре и спорту		2						328	6	318	4
Хореография		2						328	6	318	4
Прикладная физическая культура		2						328	6	318	4
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		4					2	72	8	60	4
Политология		4					2	72	8	60	4
Социология		4					2	72	8	60	4
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		5				5	3	108	8	96	4
Функциональные продукты питания		5				5	3	108	8	96	4
Лечебно-профилактическое и диетическое питание		5				5	3	108	8	96	4
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		5					3	108	8	96	4
Организация барного дела		5					3	108	8	96	4
Организация ресторанного дела		5					3	108	8	96	4
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		3					3	108	8	96	4
Организационная психология		3					3	108	8	96	4
Психология управления		3					3	108	8	96	4
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		4					3	108	8	96	4
Управление персоналом		4					3	108	8	96	4
Антикризисное управление		4					3	108	8	96	4
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		5					3	108	8	96	4
Коммерческая деятельность в общественном питании		5					3	108	8	96	4
Организация предпринимательской деятельности		5					3	108	8	96	4
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	5	5				5	6	216	16	187	13
HACCP в общественном питании	5	5				5	6	216	16	187	13
Контроль качества продуктов общественного питания	5	5				5	6	216	16	187	13
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	4	4					5	180	16	151	13
Кухня, традиции и культура питания народов мира	4	4					5	180	16	151	13
Календарная и обрядовая кухня	4	4					5	180	16	151	13
							91	*3604*	*318*	*3108*	*178*
							213	*7996*	*692*	*6876*	*428*
Блок 2.Практики											
Вариативная часть											
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2				6	216		216	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4				6	216		216	
Преддипломная практика			5				6	216		216	
							18	*648*		*648*	
							18	*648*		*648*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация											
Базовая часть											
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена							3	108		108	
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							6	216		216	
							9	*324*		*324*	

Курс 1

Наименование	з.е. на курсе	Сессия 1 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Сессия 2 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Сессия 3 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																			
Базовая часть																			
История	7	4			32					4	95	9	э	4		4	96	4	ок
Всеобщая история	4	4			32					4	95	9	э						
История России	3													4		4	96	4	ок
Философия																			
Иностранный язык	6			4	32					4	64	4	зк			8	96	4	зк
Русский язык и культура речи	2	2		2	32					4	28	4	з						
Право																			
Психология																			
Экономика																			
Менеджмент																			
Маркетинг																			
Математический анализ	7	4			32					8	60	4	зк	8		8	119	9	эк
Линейная алгебра	4	4			32			4		4	91	9	эк						
Теория вероятностей и математическая статистика																			
Информатика	3													2	6		96	4	з
Физика	3	4			32				4	4	55	9	эк						
Механика	3													4		4	96	4	з
Неорганическая химия	4	4			32				4	4	91	9	эк						
Органическая химия	3													4	4	4	87	9	эк
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																			
Физическая и коллоидная химия																			
Микробиология																			
Биохимия																			
Безопасность жизнедеятельности																			
Технология продукции общественного питания																			
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																			
Процессы и аппараты пищевых производств																			
Оборудование предприятий общественного питания																			
Физиология питания																			
Экономический анализ на предприятиях общественного питания																			
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров																			
Физическая культура и спорт																			
	42	*22*		*6*	*224*			*4*	*8*	*32*	*484*	*48*		*22*	*10*	*28*	*590*	*34*	
Вариативная часть																			
Основы учебной деятельности	2	2		4	62	4	з												
Информационные технологии в профессиональной деятельности																			
Инженерная и компьютерная графика																			
Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания																			
Экология																			
Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания																			
Безопасность сырья и продуктов питания																			
Теплотехника																			
Электротехника и электроника																			
Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий																			
Профессиональная этика и этикет																			
Русская кухня																			
Санитария и гигиена общественного питания																			
Проектирование предприятий общественного питания																			
Технология и организация специальных видов питания																			
Пищевые и биологически активные добавки																			
Христианское вероучение и история	5	4			32					4	28	4	з	4		4	91	9	э
Введение в православное вероучение	5	4			32					4	28	4	з	4		4	91	9	э
Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)																			
Библеистика (Священное Писание Нового Завета)																			
История христианства																			
Религии мира																			
Христианская этика и социальное учение Православной Церкви																			
Элективные курсы по физической культуре и спорту																			
Хореография																			
Прикладная физическая культура																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																			
Политология																			
Социология																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																			
Функциональные продукты питания																			
Лечебно-профилактическое и диетическое питание																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																			
Организация барного дела																			
Организация ресторанного дела																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																			
Организационная психология																			
Психология управления																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5																			
Управление персоналом																			
Антикризисное управление																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6																			
Коммерческая деятельность в общественном питании																			
Организация предпринимательской деятельности																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7																			
HACCP в общественном питании																			
Контроль качества продуктов общественного питания																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8																			
Кухня, традиции и культура питания народов мира																			
Календарная и обрядовая кухня																			
	7	*6*		*4*	*94*	*4*				*4*	*28*	*4*		*4*		*4*	*91*	*9*	
	49	*28*		*10*	*318*	*4*		*4*	*8*	*36*	*512*	*52*		*26*	*10*	*32*	*681*	*43*	
Блок 2.Практики																			
Вариативная часть																			
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																			
Преддипломная практика																			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																			
Базовая часть																			
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																			
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																			

Курс 2 и Курс 3

Наименование	Курс 2 з.е. на курсе	Сессия 2 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Сессия 3 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Курс 3 з.е. на курсе	Сессия 2 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Сессия 3 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																										
Базовая часть																										
История																										
Всеобщая история																										
История России																										
Философия														5	4		4	60	4	зк	4		4	91	9	э
Иностранный язык	6			8	96	4	зк			8	91	9	эк													
Русский язык и культура речи																										
Право														2							4		4	60	4	з
Психология	2							4		4	60	4	з													
Экономика	2							4		4	60	4	з													
Менеджмент	4	4		4	127	9	э																			
Маркетинг	4							4		4	127	9	э													
Математический анализ																										
Линейная алгебра																										
Теория вероятностей и математическая статистика	4	4		4	127	9	эк																			
Информатика																										
Физика																										
Механика																										
Неорганическая химия																										
Органическая химия																										
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	4	4	4	92	4	з																			
Физическая и коллоидная химия														3	4	4	4	92	4	з						
Микробиология	2							4	4		60	4	з													
Биохимия														3							4	4	4	87	9	э
Безопасность жизнедеятельности	2	4		4	60	4	з																			
Технология продукции общественного питания														4							4	8		128	4	з
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																										
Процессы и аппараты пищевых производств														3							4		4	96	4	з
Оборудование предприятий общественного питания																										
Физиология питания														3	4		4	91	9	э						
Экономический анализ на предприятиях общественного питания														3							4		4	91	9	эк
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров														6	4		4	96	4	зк	4		4	91	9	э
Физическая культура и спорт	2							2		4	62	4	з													
	31	*16*	*4*	*24*	*502*	*30*		*18*	*4*	*24*	*460*	*34*		*32*	*16*	*4*	*16*	*339*	*21*		*28*	*12*	*24*	*644*	*48*	
Вариативная часть																										
Основы учебной деятельности																										
Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	2	6		60	4	з		8		60	4	з													
Инженерная и компьютерная графика														3	4	4		96	4	з						
Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания														3	4		4	96	4	зк						
Экология														2	4		4	60	4	з						
Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания																										
Безопасность сырья и продуктов питания																										
Теплотехника	2	4	4		60	4	з																			
Электротехника и электроника	2	4		4	60	4	з																			
Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий																										
Профессиональная этика и этикет														2							4		4	60	4	з
Русская кухня																										
Санитария и гигиена общественного питания																										
Проектирование предприятий общественного питания																										
Технология и организация специальных видов питания																										
Пищевые и биологически активные добавки														3	4		4	96	4	з						
Христианское вероучение и история	4	4		4	60	4	о	4		4	60	4	о	2							4		4	60	4	о
Введение в православное вероучение																										
Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)	2	4		4	60	4	о																			
Библеистика (Священное Писание Нового Завета)	2							4		4	60	4	о													
История христианства														2							4		4	60	4	о
Религии мира																										
Христианская этика и социальное учение Православной Церкви																										
Элективные курсы по физической культуре и спорту										6	318	4	з													
Хореография										6	318	4	з													
Прикладная физическая культура										6	318	4	з													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																										
Политология																										
Социология																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																										
Функциональные продукты питания																										
Лечебно-профилактическое и диетическое питание																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																										
Организация барного дела																										
Организация ресторанного дела																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4														3	4		4	96	4	з						
Организационная психология														3	4		4	96	4	з						
Психология управления														3	4		4	96	4	з						
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5																										
Управление персоналом																										
Антикризисное управление																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6																										
Коммерческая деятельность в общественном питании																										
Организация предпринимательской деятельности																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7																										
HACCP в общественном питании																										
Контроль качества продуктов общественного питания																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8																										
Кухня, традиции и культура питания народов мира																										
Календарная и обрядовая кухня																										
	12	*14*	*10*	*8*	*240*	*16*		*4*	*8*	*10*	*438*	*12*		*18*	*20*	*4*	*16*	*444*	*20*		*8*		*8*	*120*	*8*	
	43	*30*	*14*	*32*	*742*	*46*		*22*	*12*	*34*	*898*	*46*		*50*	*36*	*8*	*32*	*783*	*41*		*36*	*12*	*32*	*764*	*56*	
Блок 2.Практики																										
Вариативная часть																										
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	6										216		о													
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																										
Преддипломная практика																										
	6										*216*															
	6										*216*															
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																										
Базовая часть																										
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																										
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																										

Курс 4 и Курс 5

Наименование	Курс 4 з.е. на курсе	Сессия 2 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Сессия 3 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Курс 5 з.е. на курсе	Сессия 2 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Сессия 3 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																										
Базовая часть																										
История																										
Всеобщая история																										
История России																										
Философия																										
Иностранный язык																										
Русский язык и культура речи																										
Право																										
Психология																										
Экономика																										
Менеджмент																										
Маркетинг																										
Математический анализ																										
Линейная алгебра																										
Теория вероятностей и математическая статистика																										
Информатика																										
Физика																										
Механика																										
Неорганическая химия																										
Органическая химия																										
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																										
Физическая и коллоидная химия																										
Микробиология																										
Биохимия																										
Безопасность жизнедеятельности																										
Технология продукции общественного питания	4	4	8		123	9	эр																			
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	4		8	92	4	зк	4		8	123	9	э													
Процессы и аппараты пищевых производств																										
Оборудование предприятий общественного питания	6	4		4	96	4	з	4		4	91	9	эк													
Физиология питания																										
Экономический анализ на предприятиях общественного питания																										
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров																										
Физическая культура и спорт																										
	17	*12*	*8*	*12*	*311*	*17*		*8*		*12*	*214*	*18*														
Вариативная часть																										
Основы учебной деятельности																										
Информационные технологии в профессиональной деятельности																										
Инженерная и компьютерная графика																										
Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания																										
Экология																										
Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания														2	4	4	2	58	4	з						
Безопасность сырья и продуктов питания														3							4		4	96	4	з
Теплотехника																										
Электротехника и электроника																										
Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	4	4	8		123	9	эк																			
Профессиональная этика и этикет																										
Русская кухня	3	4	8		92	4	з																			
Санитария и гигиена общественного питания														3	4	8		87	9	э						
Проектирование предприятий общественного питания	2							4		8	56	4	з	3	4		8	87	9	эп						
Технология и организация специальных видов питания														3							4		8	92	4	з
Пищевые и биологически активные добавки																										
Христианское вероучение и история	4	4		4	60	4	о	4		4	60	4	ок	2	4		4	60	4	з						
Введение в православное вероучение																										
Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)																										
Библеистика (Священное Писание Нового Завета)																										
История христианства	2	4		4	60	4	о																			
Религии мира	2							4		4	60	4	ок													
Христианская этика и социальное учение Православной Церкви														2	4		4	60	4	з						
Элективные курсы по физической культуре и спорту																										
Хореография																										
Прикладная физическая культура																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2							4		4	60	4	з													
Политология	2							4		4	60	4	з													
Социология	2							4		4	60	4	з													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2														3							4		4	96	4	зк
Функциональные продукты питания														3							4		4	96	4	зк
Лечебно-профилактическое и диетическое питание														3							4		4	96	4	зк
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3														3	4	4		96	4	з						
Организация барного дела														3	4	4		96	4	з						
Организация ресторанного дела														3	4	4		96	4	з						
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																										
Организационная психология																										
Психология управления																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	3							4		4	96	4	з													
Управление персоналом	3							4		4	96	4	з													
Антикризисное управление	3							4		4	96	4	з													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6														3							4		4	96	4	з
Коммерческая деятельность в общественном питании														3							4		4	96	4	з
Организация предпринимательской деятельности														3							4		4	96	4	з
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7														6	4		4	96	4	зк	4		4	91	9	э
HACCP в общественном питании														6	4		4	96	4	зк	4		4	91	9	э
Контроль качества продуктов общественного питания														6	4		4	96	4	зк	4		4	91	9	э
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	5	4		4	60	4	з	4		4	91	9	э													
Кухня, традиции и культура питания народов мира	5	4		4	60	4	з	4		4	91	9	э													
Календарная и обрядовая кухня	5	4		4	60	4	з	4		4	91	9	э													
	23	*16*	*16*	*8*	*335*	*21*		*20*		*24*	*363*	*25*		*31*	*24*	*16*	*18*	*484*	*34*		*20*		*24*	*471*	*25*	
	40	*28*	*24*	*20*	*646*	*38*		*28*		*36*	*577*	*43*		*31*	*24*	*16*	*18*	*484*	*34*		*20*		*24*	*471*	*25*	
Блок 2.Практики																										
Вариативная часть																										
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																										
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6										216		о													
Преддипломная практика														6										216		о
	6										*216*			*6*										*216*		
	6										*216*			*6*										*216*		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																										
Базовая часть																										
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена														3										108		
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты														6										216		
														9										*324*		

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_18-123.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

-	Форма контроля						з.е.	Итого акад.часов			
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль
							9	*324*		*324*	
ФТД.Факультативы											
Вариативная часть											
Основы научных исследований и творчества		2					2	72	8	60	4
Логистика		3					2	72	8	60	4
							4	*144*	*16*	*120*	*8*
							4	*144*	*16*	*120*	*8*

	Курс 1																		
	-	Сессия 1						Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
ФТД.Факультативы																			
Вариативная часть																			
Основы научных исследований и творчества																			
Логистика																			

	Курс 2												
	-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
ФТД.Факультативы													
Вариативная часть													
Основы научных исследований и творчества	2							4		4	60	4	з
Логистика													
	2							*4*		*4*	*60*	*4*	
	2							*4*		*4*	*60*	*4*	

	Курс 3												
	-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
ФТД.Факультативы													
Вариативная часть													
Основы научных исследований и творчества													
Логистика	2							4		4	60	4	з
	2							*4*		*4*	*60*	*4*	
	2							*4*		*4*	*60*	*4*	

	Курс 4												
	-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
ФТД.Факультативы													
Вариативная часть													
Основы научных исследований и творчества													
Логистика													

	Курс 5												
	-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
	9										*324*		
ФТД.Факультативы													
Вариативная часть													
Основы научных исследований и творчества													
Логистика													

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.02	Философия	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.01.01	Всеобщая история	
Б1.Б.01.02	История России	
Б1.В.17	Христианское вероучение и история	
Б1.В.17.04	История христианства	
Б1.В.17.05	Религии мира	
Б1.В.ДВ.02.01	Политология	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.07	Экономика	
Б1.Б.08	Менеджмент	
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.05	Право	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.03	Иностранный язык	
Б1.Б.04	Русский язык и культура речи	
Б1.В.11	Профессиональная этика и этикет	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.06	Психология	
Б1.В.11	Профессиональная этика и этикет	
Б1.В.17	Христианское вероучение и история	
Б1.В.17.01	Введение в православное вероучение	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.17.02	Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)	
Б1.В.17.03	Библеистика (Священное Писание Нового Завета)	
Б1.В.17.06	Христианская этика и социальное учение Православной Церкви	
Б1.В.ДВ.02.02	Социология	
Б1.В.ДВ.05.01	Организационная психология	
Б1.В.ДВ.05.02	Психология управления	
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.01	Основы учебной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы научных исследований и творчества	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.30	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.01.01	Хореография	
Б1.В.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.13	Информатика	
Б1.В.01	Основы учебной деятельности	
Б1.В.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы научных исследований и творчества	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.12	Русская кухня	
Б1.В.15	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.ДВ.03.01	Функциональные продукты питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	
Б1.В.ДВ.09.01	Кухня, традиции и культура питания народов мира	
Б1.В.ДВ.09.02	Календарная и обрядовая кухня	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК
Б1.Б.16	Неорганическая химия	
Б1.Б.17	Органическая химия	
Б1.Б.18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.19	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.20	Микробиология	
Б1.Б.21	Биохимия	
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.07	Безопасность сырья и продуктов питания	
Б1.В.10	Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	
Б1.В.13	Санитария и гигиена общественного питания	
Б1.В.ДВ.08.01	НАССР в общественном питании	
Б1.В.ДВ.08.02	Контроль качества продуктов общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК
Б1.Б.14	Физика	
Б1.Б.15	Механика	
Б1.Б.25	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.08	Теплотехника	
Б1.В.09	Электротехника и электроника	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.11	Профессиональная этика и этикет	
Б1.В.ДВ.04.01	Организация барного дела	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация ресторанного дела	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
Б1.Б.14	Физика	
Б1.Б.16	Неорганическая химия	
Б1.Б.17	Органическая химия	
Б1.Б.18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.19	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.25	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.10	Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	
Б1.В.12	Русская кухня	
Б1.В.ДВ.08.01	НАССР в общественном питании	
Б1.В.ДВ.08.02	Контроль качества продуктов общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
Б1.Б.13	Информатика	
Б1.В.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
Б1.Б.20	Микробиология	
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.27	Физиология питания	
Б1.В.05	Экология	
Б1.В.13	Санитария и гигиена общественного питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.Б.21	Биохимия	
Б1.В.05	Экология	
Б1.В.07	Безопасность сырья и продуктов питания	
Б1.В.15	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.ДВ.03.01	Функциональные продукты питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	
Б1.В.ДВ.07.02	Организация предпринимательской деятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
Б1.Б.10	Математический анализ	
Б1.Б.11	Линейная алгебра	
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Организация предпринимательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.13	Санитария и гигиена общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Организация барного дела	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация ресторанного дела	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Кухня, традиции и культура питания народов мира	
Б1.В.ДВ.09.02	Календарная и обрядовая кухня	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	ПК
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Коммерческая деятельность в общественном питании	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Логистика	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
Б1.Б.08	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	ПК
Б1.Б.08	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ПК
Б1.Б.08	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ПК
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.02	Антикризисное управление	
Б1.В.ДВ.07.01	Коммерческая деятельность в общественном питании	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.Б.09	Маркетинг	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Логистика	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	ПК
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.02	Антикризисное управление	
Б1.В.ДВ.07.02	Организация предпринимательской деятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК
Б1.Б.25	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.08	Теплотехника	
Б1.В.09	Электротехника и электроника	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ПК
Б1.Б.05	Право	
Б1.В.ДВ.07.01	Коммерческая деятельность в общественном питании	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК
Б1.Б.08	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.Б.08	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.Б.08	Менеджмент	
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Организационная психология	
Б1.В.ДВ.05.02	Психология управления	
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК
Б1.Б.27	Физиология питания	
Б1.Б.29	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы научных исследований и творчества	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК
Б1.В.15	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Функциональные продукты питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	
Б1.В.ДВ.09.01	Кухня, традиции и культура питания народов мира	
Б1.В.ДВ.09.02	Календарная и обрядовая кухня	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы научных исследований и творчества	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК
Б1.Б.12	Теория вероятностей и математическая статистика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы научных исследований и творчества	
Вид деятельности: проектная		
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПК
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.Б.29	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Коммерческая деятельность в общественном питании	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: маркетинговая		
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	ПК
Б1.Б.09	Маркетинг	
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	ПК
Б1.Б.09	Маркетинг	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	ПК
Б1.Б.09	Маркетинг	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	ПК
Б1.Б.09	Маркетинг	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Логистика	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_18-123.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

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-24; ПК-25; ПК-26; 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-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.01	Всеобщая история	ОК-2
Б1.Б.01.02	История России	ОК-2
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.05	Право	ОК-4; ПК-19
Б1.Б.06	Психология	ОК-6
Б1.Б.07	Экономика	ОК-3
Б1.Б.08	Менеджмент	ОК-3; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.09	Маркетинг	ПК-15; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.10	Математический анализ	ПК-5
Б1.Б.11	Линейная алгебра	ПК-5
Б1.Б.12	Теория вероятностей и математическая статистика	ПК-26
Б1.Б.13	Информатика	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.14	Физика	ОПК-4; ПК-1
Б1.Б.15	Механика	ОПК-4
Б1.Б.16	Неорганическая химия	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.17	Органическая химия	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.19	Физическая и коллоидная химия	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.20	Микробиология	ОПК-3; ПК-3
Б1.Б.21	Биохимия	ОПК-3; ПК-4
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ОК-7; ОПК-2
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10
Б1.Б.25	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1; ПК-17
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.27	Физиология питания	ПК-3; ПК-24
Б1.Б.28	Экономический анализ на предприятиях общественного питания	ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-23; ПК-30

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.29	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ПК-24; ПК-28
Б1.Б.30	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; 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-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б1.В.01	Основы учебной деятельности	ОК-7; ОПК-1
Б1.В.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.04	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30
Б1.В.05	Экология	ПК-3; ПК-4
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-6
Б1.В.07	Безопасность сырья и продуктов питания	ОПК-3; ПК-4
Б1.В.08	Теплотехника	ОПК-4; ПК-18
Б1.В.09	Электротехника и электроника	ОПК-4; ПК-18
Б1.В.10	Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.11	Профессиональная этика и этикет	ОК-5; ОК-6; ОПК-5
Б1.В.12	Русская кухня	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.13	Санитария и гигиена общественного питания	ОПК-3; ПК-3; ПК-6
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питани	ОПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.15	Технология и организация специальных видов питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-25
Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.17	Христианское вероучение и история	ОК-2; ОК-6
Б1.В.17.01	Введение в православное вероучение	ОК-6
Б1.В.17.02	Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)	ОК-6
Б1.В.17.03	Библеистика (Священное Писание Нового Завета)	ОК-6
Б1.В.17.04	История христианства	ОК-2
Б1.В.17.05	Религии мира	ОК-2
Б1.В.17.06	Христианская этика и социальное учение Православной Церкви	ОК-6
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Хореография	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура	ОК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Политология	ОК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Социология	ОК-6

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_18-123.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-2; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.01	Функциональные продукты питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.02	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	ОПК-2; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.04.01	Организация барного дела	ОПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.04.02	Организация ресторанного дела	ОПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-6; ПК-23
Б1.В.ДВ.05.01	Организационная психология	ОК-6; ПК-23
Б1.В.ДВ.05.02	Психология управления	ОК-6; ПК-23
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОК-6; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.ДВ.06.01	Управление персоналом	ОК-6; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.ДВ.06.02	Антикризисное управление	ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-10; ПК-14; ПК-19; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.01	Коммерческая деятельность в общественном питании	ПК-10; ПК-14; ПК-19; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.02	Организация предпринимательской деятельности	ПК-4; ПК-5; ПК-16
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.08.01	НАССР в общественном питании	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.08.02	Контроль качества продуктов общественного питани	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ОПК-2; ПК-7; ПК-25
Б1.В.ДВ.09.01	Кухня, традиции и культура питания народов мира	ОПК-2; ПК-7; ПК-25
Б1.В.ДВ.09.02	Календарная и обрядовая кухня	ОПК-2; ПК-7; ПК-25
Б2	Практики	ОК-6; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б2.В	Вариативная часть	ОК-6; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-6; ОПК-5; ПК-3
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-1; ПК-3; ПК-5
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б3	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-24; ПК-25; ПК-27; ПК-28

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_18-123.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
ФТД	Факультативы	ОК-7; ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-33
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-7; ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-33
ФТД.В.01	Основы научных исследований и творчества	ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
ФТД.В.02	Логистика	ПК-10; ПК-15; ПК-33

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_18-123.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2018

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				241	247	244	49	51	52	46	46
Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	49	49	50	46	46
Дисциплины (модули)	57%	43%	30.7%	213	213	213	49	43	50	40	31
Базовая часть				102	130	122	42	31	32	17	
Вариативная часть				83	111	91	7	12	18	23	31
Практики	0%	100%	0%	18	21	18		6		6	6
Вариативная часть				18	21	18		6		6	6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				4	4	4		2	2		
Вариативная часть				4	4	4		2	2		
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.4	41.1	50	43.6	37	33.9
	в период гос. экзаменов										54
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					692	154	144	156	136	102
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					6		6			
	Блок Б2										
	Блок Б3										
	Блок ФТД					16		8	8		
	Итого по всем блокам					708	154	152	164	136	102
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	5	5	3
	ЗАЧЕТ (За)						8	12	12	7	8
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	3	1	3	1
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)										1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						9	3	4	4	2
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					41.11%					