МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *протоиерей Димитрий Лескин*

«28» 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) 2017

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_16-45.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

-	Форма контроля						з.е.	Итого акад.часов				Курс 1													Курс 2													Курс 3													Курс 4													Курс 5												
												-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																																												
Базовая часть																																																																												
История	1		1			1	7	252	24	215	13	7	8		4	123	9	э	4		8	92	4	ок																																																						
Всеобщая история	1						4	144	12	123	9	4	8		4	123	9	э																																																													
История России			1			1	3	108	12	92	4	3							4		8	92	4	ок																																																						
Философия	3	3				3	5	180	20	147	13																											5	8		4	56	4	зк	4		4	91	9	э																											
Иностранный язык	2	112				1122	12	432	32	379	21	6			8	96	4	зк			8	96	4	зк	6			8	96	4	зк			8	91	9	эк																																										
Русский язык и культура речи		1					2	72	8	60	4	2	2		6	60	4	з																																																													
Право		3					2	72	8	60	4																											2							4		4	60	4	з																											
Психология		3					2	72	8	60	4																											2							4		4	60	4	з																											
Экономика		2					2	72	8	60	4														2							4		4	60	4	з																																										
Менеджмент	2						4	144	16	119	9														4	8		8	119	9	э																																																	
Маркетинг	2					2	4	144	16	119	9														4							8		8	119	9	эк																																										
Математический анализ	1	1				11	7	252	32	207	13	7	8		8	88	4	зк	8		8	119	9	эк																																																										
Линейная алгебра	1					1	4	144	12	123	9	4	4		8	123	9	эк																																																													
Теория вероятностей и математическая статистика	2					2	4	144	12	123	9														4	4		8	123	9	эк																																																	
Информатика	2	1					5	180	16	151	13	2							2	6		60	4	з	3	2	6		91	9	э																																																
Физика	1					1	3	108	20	79	9	3	8	4	8	79	9	эк																																																														
Механика		1					3	108	12	92	4	3							4		8	92	4	з																																																									
Неорганическая химия	1					1	4	144	16	119	9	4	4	8	4	119	9	эк																																																													
Органическая химия	1					1	3	108	16	83	9	3							8	4	4	83	9	эк																																																								
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		3					3	108	16	88	4																											3	8	4	4	88	4	з																																				
Физическая и коллоидная химия		3					3	108	12	92	4																											3	4	4	4	92	4	з																																				
Микробиология		3					3	108	8	96	4																											3							4	4		96	4	з																											
Биохимия	3						3	108	12	87	9																											3							4	4	4	87	9	э																											
Безопасность жизнедеятельности		2					2	72	8	60	4														2	4		4	60	4	з																																																	
Технология продукции общественного питания	4	3			4	3	8	288	28	247	13																											4							4	8		128	4	зк	4	4	12		119	9	эр																									
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4	4	7	252	32	207	13																																								7	8		8	88	4	зк	4		12	119	9	эр													
Процессы и аппараты пищевых производств		3					3	108	12	92	4																											3							4		8	92	4	з																											
Оборудование предприятий общественного питания		4				4	3	108	12	92	4																																								3	4		8	92	4	зк																			
Физиология питания	3						3	108	8	91	9																											3	4		4	91	9	э																																				
Экономический анализ на предприятиях общественного питания	3					3	3	108	16	83	9																											3	8		8	83	9	эк																																				
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3					3	6	216	28	179	9																											6	8		8	92		к	4		8	87	9	э																											
Основы научных исследований и творчества		3					2	72	8	60	4																											2	4		4	60	4	з																																				
Физическая культура и спорт		2					2	72	6	62	4														2							2		4	62	4	з																																										
							124	*4464*	*482*	*3732*	*250*	*41*	*34*	*12*	*46*	*688*	*48*		*26*	*10*	*36*	*542*	*34*		*27*	*18*	*6*	*28*	*489*	*35*		*14*		*24*	*332*	*26*		*42*	*44*	*8*	*36*	*562*	*34*		*32*	*16*	*32*	*701*	*47*		*14*	*16*	*12*	*16*	*299*	*17*		*4*		*12*	*119*	*9*														
Вариативная часть																																																																														
Христианское вероучение и история	14	14	22			4	14	504	52	418	34	5	4		4	60	4	з	4		4	91	9	э	4	4		4	60	4	о	4		4	60	4	о														5	8		4	56	4	зк	4		4	91	9	э													
Введение в православное вероучение	1	1					5	180	16	151	13	5	4		4	60	4	з	4		4	91	9	э																																																								
Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)			2				2	72	8	60	4														2	4		4	60	4	о																																																		
Библеистика (Священное Писание Нового Завета)			2				2	72	8	60	4														2							4		4	60	4	о																																											
История религий	4	4				4	5	180	20	147	13																																								5	8		4	56	4	зк	4		4	91	9	э													
Основы учебной деятельности		1					2	72	8	60	4	2	4		4	60	4	з																																																													
Логика и теория аргументации		2					2	72	8	60	4														2							4		4	60	4	з																																										
Информационные технологии в профессиональной деятельности		2					2	72	16	52	4														2							4	12		52	4	з																																										
Инженерная и компьютерная графика		2					3	108	12	92	4														3							4	8		92	4	з																																										
Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания		4				4	3	108	16	88	4																																								3							8		8	88	4	зк													
Экология		3					2	72	8	60	4																											2	4		4	60	4	з																																				
Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания		5					2	72	10	58	4																																																						2	4	4	2	58	4	з						
Безопасность сырья и продуктов питания		5					3	108	12	92	4																																																					3							4		8	92	4	з
Теплотехника		2					2	72	12	56	4														2	4	8		56	4	з																																																		
Электротехника и электроника		3					2	72	12	56	4																											2	4		8	56	4	з																																				
Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	4					4	4	144	24	111	9																																								4							8		16	111	9	эк													
Профессиональная этика и этикет		3					2	72	8	60	4																											2							4		4	60	4	з																											
Русская кухня		4					3	108	16	88	4																																								3	4	12		88	4	з																			
Кухня, традиции и культура питания народов мира		4					3	108	16	88	4																																								3							8		8	88	4	з													
Календарная и обрядовая кухня		5				5	3	108	16	88	4																																																					3	4		12	88	4	зк						
Санитария и гигиена общественного питания	5						3	108	16	83	9																																																					3	8	8		83	9	э						
Проектирование предприятий общественного питания	5			5			4	144	20	115	9																																																					4	8		12	115	9	эп						
Лечебно-профилактическое и диетическое питание		5					2	72	12	56	4																																																					2							4		8	56	4	з
Элективные курсы по физической культуре и спорту		2						328	6	318	4																							6	318	4	з																																										
Хореография		2						328	6	318	4																							6	318	4	з																																										
Прикладная физическая культура		2						328	6	318	4																							6	318	4	з																																										
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2					2	72	8	60	4														2	4		4	60	4	з																																																	
Культурология		2					2	72	8	60	4														2	4		4	60	4	з																																																	
Риторика		2					2	72	8	60	4														2	4		4	60	4	з																																																		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		5				5	3	108	16	88	4																																																					3							4		12	88	4	зк
Функциональные продукты питания		5				5	3	108	16	88	4																																																					3							4		12	88	4	зк
Товароведение и экспертиза качества алкогольной продукции		5				5	3	108	16	88	4																																																					3							4		12	88	4	зк
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		5					3	108	16	88	4																																																					3	8	8		88	4	з						
Централизованное производство в общественном питании		5					3	108	16	88	4																																																					3	8	8		88	4	з						
Организация ресторанного дела		5					3	108	16	88	4																																																					3	8	8		88	4	з						
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		5					3	108	16	88	4																																																				3							4		12	88	4	з
Технология и организация специальных видов питания		5					3	108	16	88	4																																																					3							4		12	88	4	з
Организация барного дела		5					3	108	16	88	4																																																					3							4		12	88	4	з
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		4					3	108	8	96	4																																								3			8	96	4	з																			
Пищевые и биологически активные добавки		4					3	108	8	96	4																																								3			8	96	4	з																			
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 1		4					3	108	8	96	4																																								3			8	96	4	з																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		4					3	108	8	96	4																																								3									8	96	4	з													
Управление персоналом		4					3	108	8	96	4																																								3									8	96	4	з													
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 2		4					3	108	8	96	4																																								3									8	96	4	з													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	5						3	108	12	87	9																																																					3			12	87	9	э						
Логистика	5						3	108	12	87	9																																																					3			12	87	9	э						
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 3	5						3	108	12	87	9																																																					3			12	87	9	э						
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	4					4	4	144	20	115	9																																								4	8	12		115	9	эк																			
Технология и организация школьного и дошкольного питания	4					4	4	144	20	115	9																																								4	8	12		115	9	эк																			
Технология приготовления и оформления ресторанной продукции	4					4	4	144	20	115	9																																								4	8	12		115	9	эк																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9		5					2	72	8	60	4																																																					2	4		4	60	4	з						
Христианская этика и социальное учение Православной Церкви		5					2	72	8	60	4																																																					2	4		4	60	4	з						
Конфликтология		5					2	72	8	60	4																																																					2	4		4	60	4	з						
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10		5					2	72	8	60	4																																																					2							4		4	60	4	з
Коммерческая деятельность в общественном питании		5					2	72	8	60	4																																																					2							4		4	60	4	з
Контроль качества продуктов общественного питания		5					2	72	8	60	4																																																					2							4		4	60	4	з

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_16-45.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

-	Форма контроля						з.е.	Итого акад.часов				Курс 1												
												-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
							89	*3532*	*420*	*2937*	*175*	*7*	*8*		*8*	*120*	*8*		*4*		*4*	*91*	*9*	
							213	*7996*	*902*	*6669*	*425*	*48*	*42*	*12*	*54*	*808*	*56*		*30*	*10*	*40*	*633*	*43*	
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*														
							9	*324*		*324*														
ФТД.Факультативы																								
Вариативная часть																								
Хоровое пение		1					2	72	4	64	4	2									4	64	4	з
							2	*72*	*4*	*64*	*4*	*2*									*4*	*64*	*4*	
							2	*72*	*4*	*64*	*4*	*2*									*4*	*64*	*4*	

-	Курс 2													Курс 3												
	-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
	15	*12*	*8*	*8*	*176*	*12*		*16*	*20*	*14*	*582*	*20*		*6*	*8*		*12*	*116*	*8*		*4*		*4*	*60*	*4*	
	42	*30*	*14*	*36*	*665*	*47*		*30*	*20*	*38*	*914*	*46*		*48*	*52*	*8*	*48*	*678*	*42*		*36*	*16*	*36*	*761*	*51*	
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																										
ФТД.Факультативы																										
Вариативная часть																										
Хоровое пение																										

-	Курс 4													Курс 5												
	-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						Сессия 3					
Наименование	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
	28	*20*	*24*	*12*	*355*	*21*		*28*		*44*	*474*	*30*		*33*	*36*	*20*	*42*	*579*	*43*		*20*		*44*	*384*	*20*	
	42	*36*	*36*	*28*	*654*	*38*		*32*		*56*	*593*	*39*		*33*	*36*	*20*	*42*	*579*	*43*		*20*		*44*	*384*	*20*	
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*		
														9										*324*		
ФТД.Факультативы																										
Вариативная часть																										
Хоровое пение																										

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.02	Философия	
Б1.В.03	Логика и теория аргументации	
Б1.В.ДВ.02.01	Культурология	
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.01.04	История религий	
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.06	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.03	Логика и теория аргументации	
Б1.В.13	Профессиональная этика и этикет	
Б1.В.ДВ.02.02	Риторика	
Б1.В.ДВ.06.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 1	
Б1.В.ДВ.07.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 2	
Б1.В.ДВ.08.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 3	
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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.06	Психология	
Б1.В.01.01	Введение в православное вероучение	
Б1.В.01.02	Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)	
Б1.В.01.03	Библеистика (Священное Писание Нового Завета)	
Б1.В.13	Профессиональная этика и этикет	
Б1.В.ДВ.02.01	Культурология	
Б1.В.ДВ.07.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.10.01	Христианская этика и социальное учение Православной Церкви	
Б1.В.ДВ.10.02	Конфликтология	
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.Б.30	Основы научных исследований и творчества	
Б1.В.02	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	Хоровое пение	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.31	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.Б.30	Основы научных исследований и творчества	
Б1.В.02	Основы учебной деятельности	
Б1.В.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.05	Инженерная и компьютерная графика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.14	Русская кухня	
Б1.В.15	Кухня, традиции и культура питания народов мира	
Б1.В.16	Календарная и обрядовая кухня	
Б1.В.19	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	
Б1.В.ДВ.03.01	Функциональные продукты питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология и организация школьного и дошкольного питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология приготовления и оформления ресторанной продукции	
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.08	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.09	Безопасность сырья и продуктов питания	
Б1.В.12	Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	
Б1.В.17	Санитария и гигиена общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Централизованное производство в общественном питании	
Б1.В.ДВ.11.02	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	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.25	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.08	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.10	Теплотехника	
Б1.В.11	Электротехника и электроника	
Б1.В.18	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.13	Профессиональная этика и этикет	
Б1.В.ДВ.04.01	Централизованное производство в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация ресторанного дела	
Б1.В.ДВ.05.02	Организация барного дела	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология приготовления и оформления ресторанной продукции	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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	
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.08	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.12	Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	
Б1.В.14	Русская кухня	
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение и экспертиза качества алкогольной продукции	
Б1.В.ДВ.04.01	Централизованное производство в общественном питании	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология приготовления и оформления ресторанной продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.11.02	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.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.05	Инженерная и компьютерная графика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.07	Экология	
Б1.В.17	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.07	Экология	
Б1.В.09	Безопасность сырья и продуктов питания	
Б1.В.19	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	
Б1.В.ДВ.03.01	Функциональные продукты питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	
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.08	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	
Б1.В.17	Санитария и гигиена общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация ресторанного дела	
Б1.В.ДВ.05.02	Организация барного 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.15	Кухня, традиции и культура питания народов мира	
Б1.В.16	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	

Индекс	Содержание	Тип
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.03.02	Товароведение и экспертиза качества алкогольной продукции	
Б1.В.ДВ.08.01	Логистика	
Б1.В.ДВ.11.01	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	
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.07.01	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.07.01	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.07.01	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.06	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.11.01	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	
Б1.В.ДВ.08.01	Логистика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
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.06	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-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.10	Теплотехника	
Б1.В.11	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.03.02	Товароведение и экспертиза качества алкогольной продукции	
Б1.В.ДВ.11.01	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.07.01	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.07.01	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.06	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	

Индекс	Содержание	Тип
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.07.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.10.02	Конфликтология	
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	
Б1.Б.30	Основы научных исследований и творчества	
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-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК
Б1.Б.30	Основы научных исследований и творчества	
Б1.В.15	Кухня, традиции и культура питания народов мира	
Б1.В.16	Календарная и обрядовая кухня	
Б1.В.19	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	
Б1.В.ДВ.03.01	Функциональные продукты питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология и организация школьного и дошкольного 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-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	
Б1.Б.30	Основы научных исследований и творчества	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.18	Проектирование предприятий общественного питания	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.18	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.18	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.11.01	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	
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.06	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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.ДВ.08.01	Логистика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_16-45.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

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-25; 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	Основы научных исследований и творчества	ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.31	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; 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-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-33
Б1.В.01	Христианское вероучение и история	
Б1.В.01.01	Введение в православное вероучение	ОК-6
Б1.В.01.02	Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)	ОК-6
Б1.В.01.03	Библеистика (Священное Писание Нового Завета)	ОК-6
Б1.В.01.04	История религий	ОК-2
Б1.В.02	Основы учебной деятельности	ОК-7; ОПК-1
Б1.В.03	Логика и теория аргументации	ОК-1; ОК-5
Б1.В.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.05	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.06	Основы бухгалтерского учета и калькуляция на предприятиях общественного питания	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30
Б1.В.07	Экология	ПК-3; ПК-4
Б1.В.08	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-6
Б1.В.09	Безопасность сырья и продуктов питания	ОПК-3; ПК-4
Б1.В.10	Теплотехника	ОПК-4; ПК-18
Б1.В.11	Электротехника и электроника	ОПК-4; ПК-18
Б1.В.12	Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.13	Профессиональная этика и этикет	ОК-5; ОК-6; ОПК-5
Б1.В.14	Русская кухня	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.15	Кухня, традиции и культура питания народов мира	ОПК-2; ПК-7; ПК-25
Б1.В.16	Календарная и обрядовая кухня	ОПК-2; ПК-7; ПК-25
Б1.В.17	Санитария и гигиена общественного питания	ОПК-3; ПК-3; ПК-6
Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питани	ОПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.19	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	ОПК-2; ПК-4; ПК-25
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-1; ОК-6
Б1.В.ДВ.02.01	Культурология	ОК-1; ОК-6
Б1.В.ДВ.02.02	Риторика	ОК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_16-45.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

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	Товароведение и экспертиза качества алкогольной продукции	ПК-1; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Централизованное производство в общественном питании	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.02	Организация ресторанного дела	ОПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация специальных видов питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.05.02	Организация барного дела	ОПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.06.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 1	ОК-5
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-6; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.ДВ.07.01	Управление персоналом	ОК-6; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.ДВ.07.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 2	ОК-5
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-10; ПК-15; ПК-33
Б1.В.ДВ.08.01	Логистика	ПК-10; ПК-15; ПК-33
Б1.В.ДВ.08.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 3	ОК-5
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ОПК-2; ПК-25
Б1.В.ДВ.09.01	Технология и организация школьного и дошкольного питания	ОПК-2; ПК-25
Б1.В.ДВ.09.02	Технология приготовления и оформления ресторанной продукции	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ОК-6
Б1.В.ДВ.10.01	Христианская этика и социальное учение Православной Церкви	ОК-6
Б1.В.ДВ.10.02	Конфликтология	ОК-6; ПК-23
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-10; ПК-14; ПК-19; ПК-29
Б1.В.ДВ.11.01	Коммерческая деятельность в общественном питании	ПК-10; ПК-14; ПК-19; ПК-29
Б1.В.ДВ.11.02	Контроль качества продуктов общественного питани	ОПК-3; ПК-1
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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; ОПК-5; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-24; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29
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
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-7
ФТД.В.01	Хоровое пение	ОК-7

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_16-45.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				239	245	242	50	48	48	48	48
Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	48	48	48	48	48
Дисциплины (модули)	58%	42%	31.4%	213	213	213	48	42	48	42	33
Базовая часть				102	130	124	41	27	42	14	
Вариативная часть				83	111	89	7	15	6	28	33
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				2	2	2	2				
Вариативная часть				2	2	2	2				
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41	41.9	47.2	40.2	38.8	36
	в период гос. экзаменов										54
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					902	188	168	196	188	162
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					6		6			
	Блок Б2										
	Блок Б3										
	Блок ФТД					4	4				
	Итого по всем блокам					906	192	168	196	188	162
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	5	5	5	3
	ЗАЧЕТ (За)						8	10	12	8	9
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	3		1	1
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)										1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									2	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						9	4	4	6	2
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38.4%					