

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 31.01.2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор \_\_\_\_\_ Иванова В.Н.  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного сервиса

Институт: Мега-факультет Технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_ 2017 \_\_\_\_\_

Образовательный стандарт (ФГОС) \_\_\_\_\_ № 1332 от 12.11.2015 \_\_\_\_\_

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

СОГЛАСОВАНО

Директор института \_\_\_\_\_ / Грибкова В.А./

Начальник отдела контроля качества \_\_\_\_\_ / Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_ / Куликов Д.А./



*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	8		
		2/6 (8)	4/6 (4)	(12 дн)	2/6 (8)	4/6 (4)	(12 дн)	2/6 (8)	4/6 (4)	(12 дн)	2/6 (8)	4/6 (4)	(12 дн)	(48 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	208
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																								
<b>Базовая часть</b>																								
+	Б1.Б.01	<b>Общекультурный модуль</b>	<b>234</b>	<b>11112</b>	<b>124</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>1260</b>	<b>1260</b>	<b>590</b>	<b>590</b>	<b>562</b>	<b>108</b>	11	8	5	9	2						
+	Б1.Б.01.01	История	2		1	5	5	180	180	70	70	74	36	2	3									
+	Б1.Б.01.02	История казачества			2	2	2	72	72	34	34	38			2									
+	Б1.Б.01.03	Правоведение		1		2	2	72	72	34	34	38		2										
+	Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	36	36	36		2										
+	Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	34	34	38		2										
+	Б1.Б.01.06	Философия	4			3	3	108	108	54	54	18	36				3							
+	Б1.Б.01.07	Психология		4		2	2	72	72	34	34	38					2							
+	Б1.Б.01.08	Экономика			4	2	2	72	72	34	34	38					2							
+	Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура русского казачества		3		2	2	72	72	34	34	38				2								
+	Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности		5		2	2	72	72	34	34	38					2							
+	Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности		4		2	2	72	72	34	34	38					2							
+	Б1.Б.01.12	Иностранный язык	3	12		9	9	324	324	158	158	130	36	3	3	3								
+	Б1.Б.02	<b>Фундаментальный модуль</b>	<b>12234</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>936</b>	<b>936</b>	<b>412</b>	<b>412</b>	<b>335</b>	<b>189</b>	8	8	7	3							
+	Б1.Б.02.01	Математика	23	1		12	12	432	432	208	208	161	63	4	4	4								
+	Б1.Б.02.02	Физика	12			8	8	288	288	104	104	94	90	4	4									
+	Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика			3	3	3	108	108	50	50	58				3								
+	Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4			3	3	108	108	50	50	22	36				3							
+	Б1.Б.03	<b>Модуль "Предпринимательство"</b>		<b>14</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>112</b>		2			2	2						
+	Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства		1		2	2	72	72	34	34	38		2										
+	Б1.Б.03.02	Менеджмент		4		2	2	72	72	36	36	36					2							
+	Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности			5	2	2	72	72	34	34	38						2						
+	Б1.Б.04	<b>Общепрофессиональный модуль</b>	<b>13345</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>1044</b>	<b>1044</b>	<b>410</b>	<b>410</b>	<b>454</b>	<b>180</b>	4	5	12	4	4						
+	Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	50	50	40	54	4										
+	Б1.Б.04.02	Органическая химия	3	2		7	7	252	252	122	122	94	36		3	4								
+	Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	6	6	216	216	86	86	103	27		2	4								
+	Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	144	144	68	68	76				4								
+	Б1.Б.04.05	Биохимия	4			4	4	144	144	50	50	67	27				4							
+	Б1.Б.04.06	Микробиология	5			4	4	144	144	34	34	74	36					4						
+	Б1.Б.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>		<b>12345</b>	<b>6</b>			<b>328</b>	<b>328</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>256</b>												
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		123456				328	328	72	72	256												
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		123456				328	328	72	72	256												
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		123456				328	328	72	72	256												
						<b>96</b>	<b>96</b>	<b>3784</b>	<b>3784</b>	<b>1588</b>	<b>1588</b>	<b>1719</b>	<b>477</b>	<b>25</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>8</b>						

Вариативная часть																						
+	Б1.В.01	Проектирование		123456	7	14	14	504	504	248	248	256		2	2	2	2	2	2			
+	Б1.В.02	<b>Модуль профильной направленности</b>	<b>5566677</b>	<b>3556</b>	<b>25678</b>	49	<b>49</b>	<b>1764</b>	<b>1764</b>	<b>818</b>	<b>818</b>	<b>757</b>	<b>189</b>		4	2		15	16	8	4	
+	Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания			6	3	3	108	108	48	48	60						3				
+	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	7			3	3	108	108	50	50	40	18							3		
+	Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	5			4	4	144	144	50	50	58	36					4				
+	Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	6	5		6	6	216	216	114	114	75	27					2	4			
+	Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6			4	4	144	144	64	64	53	27						4			
+	Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров			5	3	3	108	108	68	68	40						3				
+	Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	7			3	3	108	108	50	50	40	18							3		
+	Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания			8	4	4	144	144	70	70	74									4	
+	Б1.В.02.09	Пищевая химия	5			4	4	144	144	50	50	58	36					4				
+	Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания			2	4	4	144	144	72	72	72		4								
+	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	6			3	3	108	108	48	48	33	27						3			
+	Б1.В.02.12	Прикладная механика		3		2	2	72	72	34	34	38				2						
+	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника		5		2	2	72	72	34	34	38						2				
+	Б1.В.02.14	Бережливое производство			7	2	2	72	72	34	34	38								2		
+	Б1.В.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология		6		2	2	72	72	32	32	40							2			
+	Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	7			3	3	108	108	34	34	38	36							3		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>45</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>152</b>	<b>152</b>	<b>64</b>					2	2	2			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	216	216	152	152	64					2	2	2			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык		45	6	6	6	216	216	152	152	64					2	2	2			
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>94</b>					4					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований			4	4	4	144	144	50	50	94					4					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания			4	4	4	144	144	50	50	94					4					
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>6</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>33</b>	<b>27</b>						3			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	6			3	3	108	108	48	48	33	27						3			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	6			3	3	108	108	48	48	33	27						3			
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору</b>			<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>112</b>								5		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания			7	5	5	180	180	68	68	112								5		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания			7	5	5	180	180	68	68	112								5		
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>7</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>86</b>	<b>86</b>	<b>94</b>	<b>36</b>							6		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	7			6	6	216	216	86	86	94	36							6		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	7			6	6	216	216	86	86	94	36							6		
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору</b>			<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>112</b>								5		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании			7	5	5	180	180	68	68	112								5		

-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания			7	5	5	180	180	68	68	112							5			
+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору</b>			<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>									2	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование			8	2	2	72	72	36	36	36									2	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			8	2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору</b>			<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>82</b>									4	
+	Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг			8	4	4	144	144	62	62	82									4	
-	Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре			8	4	4	144	144	62	62	82									4	
+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору</b>			<b>56</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>78</b>					2	2				
+	Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис			56	4	4	144	144	66	66	78					2	2				
-	Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело			56	4	4	144	144	66	66	78					2	2				
					105	105	3780	3780	1736	1736	1756	288	2	6	4	8	21	25	29	10		
					201	201	7564	7564	3324	3324	3475	765	27	27	28	26	29	25	29	10		
<b>Блок 2.Практики</b>																						
<b>Вариативная часть</b>																						
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2	6	6	216	216	2	2	214									6	
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			46	12	12	432	432	4	4	428					6				6	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8	12	12	432	432	2	2	430										12
					30	30	1080	1080	8	8	1072					6				6		12
					30	30	1080	1080	8	8	1072					6				6		12
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																						
<b>Базовая часть</b>																						
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			9	9	324	324	10	10	314											9
					9	9	324	324	10	10	314											9
					9	9	324	324	10	10	314											9
<b>ФТД.Факультативы</b>																						
<b>Вариативная часть</b>																						
+	ФТД.В.01	Современные стандарты качества (маркировка)			6		2	2	72	72	32	32	40								2	
+	ФТД.В.02	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения			7		1	1	36	36	8	8	28								1	
+	ФТД.В.03	Основы православного вероучения			2		1	1	36	36	8	8	28								1	
+	ФТД.В.04	Основы медицинских знаний			12		2	2	72	72	32	32	40				1	1				
+	ФТД.В.05	Основы строевой подготовки			12		2	2	72	72	32	32	40				1	1				
+	ФТД.В.06	Музыкальная культура: традиции и фольклор			12		2	2	72	72	48	48	24				1	1				
+	ФТД.В.07	Старославянский язык			6		1	1	36	36	24	24	12								1	
					11	11	396	396	184	184	212					3	4				3	1
					11	11	396	396	184	184	212					3	4				3	1

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.06	Философия	
Б3.Б.01(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	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.01	История	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.08	Экономика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.03	Правоведение	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	
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.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
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	

БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.07	Старославянский язык	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
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	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Основы православного вероучения	
ФТД.В.06	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.07	Старославянский язык	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Основы строевой подготовки	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	



ФТД.В.04	Основы медицинских знаний	
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.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.01	Математика	
Б1.Б.02.02	Физика	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
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(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.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	
Б1.Б.04.02	Органическая химия	
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.04.05	Биохимия	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.04.05	Биохимия	
Б1.Б.04.06	Микробиология	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
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(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.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	
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(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б1.В.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	

Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.01	Проектирование	

Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.14	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
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(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
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(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Современные стандарты качества (маркировка)	
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.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	

Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
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(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.В.01	Проектирование	
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(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.В.01	Проектирование	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
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(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.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
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(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.03	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	



Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	
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(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Современные стандарты качества (маркировка)	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(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.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	

Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

