

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
профиль Технология и организация предприятий питания

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) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.011	ПОВАР
33.013	ОФИЦИАНТ/БАРМЕН
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

+	Основной	Виды профессиональной 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	52	23	29	52	23	29	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

+	Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование			8	3	3	108	108	42	42	66								3		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			8	3	3	108	108	42	42	66								3		
							94	94	3384	3384	1402	1402	1676	306	4	7	5	8	13	18	28	11
							201	201	7564	7564	3166	3166	3570	828	29	25	26	28	28	26	28	11
Блок 2.Практики																						
Вариативная часть																						
+	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	8	8	424				3	3	3	3			
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8	12	12	432	432	2	2	430									12	
							30	30	1080	1080	12	12	1068			6	3	3	3	3	12	
							30	30	1080	1080	12	12	1068			6	3	3	3	3	12	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																						
Базовая часть																						
+	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	
ФТД.Факультативы																						
Вариативная часть																						
+	ФТД.В.01	Основы православного вероучения			2		1	1	36	36	8	8	28			1						
+	ФТД.В.02	Основы строевой подготовки			12		2	2	72	72	32	32	40		1	1						
+	ФТД.В.03	Основы медицинских знаний			12		2	2	72	72	32	32	40		1	1						
+	ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор			12		2	2	72	72	48	48	24		1	1						
+	ФТД.В.05	Старославянский язык			6		1	1	36	36	24	24	12							1		
+	ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)			6		2	2	72	72	32	32	40							2		
+	ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения			7		1	1	36	36	8	8	28							1		
+	ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности				5	2	2	72	72	34	34	38						2			
+	ФТД.В.09	Решение практических задач в неорганической химии			2		1	1	36	36	16	16	20			1						
+	ФТД.В.10	Прикладная механика			3		2	2	72	72	34	34	38						2			
							16	16	576	576	268	268	308		3	5	2		2	3	1	
							16	16	576	576	268	268	308		3	5	2		2	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 предприятия общественного питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	
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.07	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	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ФТД.В.05	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	
Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	
ФТД.В.04	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	
Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.05	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	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	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	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	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	
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.Б.04.09	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Решение практических задач в неорганической химии	
ФТД.В.10	Прикладная механика	
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	
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	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	

Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.10	Прикладная механика	
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 предприятия общественного питания	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.07	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.Б.04.08	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	
ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.06	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.03.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
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.03	Модуль профильной направленности	

Б1.В.03.09	Автоматизация и прикладное техническое программное обеспечение предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	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	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.04	Пищевая химия	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий питания	
Б1.В.03.11	Инновационные технологии в индустрии питания	
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами 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(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	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.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального 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(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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	

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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия 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	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания	
Б1.В.03.07	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.04	Пищевая химия	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.07	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.03.08	Организация обслуживания в баре	
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
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.06	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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
Б1.В.03.08	Организация обслуживания в баре	
Б1.В.ДВ.02.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.02.02	Деловой иностранный язык	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	
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.01	Проектирование	

Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий 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-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.01	Проектирование	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий 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.01	Проектирование	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий 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	

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				236	266	256	68	32	36	62	31	31	65	33	32	61	29	32
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	29	31	60	29	31	60	31	29	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	31.9%	201	204	201	54	29	25	54	26	28	54	28	26	39	28	11
Б1.Б	Базовая часть				81	123	107	43	25	18	41	21	20	23	15	8			
Б1.В	Вариативная часть				81	120	94	11	4	7	13	5	8	31	13	18	39	28	11
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	33	30	6		6	6	3	3	6	3	3	12		12
Б2.В	Вариативная часть				27	33	30	6		6	6	3	3	6	3	3	12		12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9
ФТД	Факультативы				2	20	16	8	3	5	2	2		5	2	3	1	1	
ФТД.В	Вариативная часть				2	20	16	8	3	5	2	2		5	2	3	1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					61	-	63.4	67.7	-	60.9	57.9	-	65.5	60.4	-	53	58.4
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					25.8	-	26.5	27.7	-	28.5	25.9	-	24	24.7	-	24.3	24.4
		элективные дисциплины по физ.к.					0.6	-	0.7	0.8	-	0.8	0.8	-	0.8	0.8	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3166	-	470	432	-	458	434	-	388	414	-	420	150
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					72	-	12	12	-	12	12	-	12	12	-		
		Блок Б2					12	-		2	-	2	2	-	2	2	-		2
		Блок Б3					10	-			-			-			-		10
		Блок ФТД					268	-	56	80	-	34		-	34	56	-	8	
		Итого по всем блокам					3456	-	526	514	-	494	436	-	424	472	-	428	162
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	3	3	8	5	3	6	3	3	4	3	1
		ЗАЧЕТ (За)						13	8	5	9	2	7	9	6	3	1		1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						6	2	4	7	3	4	7	2	5	9	6	3
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						37.43%											