

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: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2018
Учебный год _____ 2020-2021
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./

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
Блок 1. Дисциплины (модули)																				
Базовая часть																				
+	Б1.Б.01	Общекультурный модуль	123	1111 2333	13	35	35	1260	1260	80	80	1109	71	19	8	8				
+	Б1.Б.01.01	История	1			5	5	180	180	8	8	163	9	5						
+	Б1.Б.01.02	История казачества			1	2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.03	Правоведение		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	4	4	64	4	2						
+	Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.06	Философия	3			3	3	108	108	6	6	93	9		2	1				
+	Б1.Б.01.07	Психология		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.01.08	Экономика			3	2	2	72	72	4	4	64	4		1	1				
+	Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.01.12	Иностранный язык	2	11		9	9	324	324	24	24	283	17	6	3					
+	Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	11123	1	2	26	26	936	936	56	56	827	53	16	9	1				
+	Б1.Б.02.01	Математика	12	1		12	12	432	432	24	24	386	22	8	4					
+	Б1.Б.02.02	Физика	11			8	8	288	288	16	16	254	18	8						
+	Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика			2	3	3	108	108	8	8	96	4		3					
+	Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3			3	3	108	108	8	8	91	9		2	1				
+	Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"		13	3	6	6	216	216	14	14	190	12	2	1	3				
+	Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.03.02	Менеджмент		3		2	2	72	72	4	4	64	4		1	1				
+	Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности			3	2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	11223	1	3	29	29	1044	1044	58	58	933	53	13	11	5				
+	Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	10	10	125	9	4						
+	Б1.Б.04.02	Органическая химия	2	1		7	7	252	252	14	14	225	13	3	4					
+	Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1			6	6	216	216	10	10	197	9	6						
+	Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	144	144	8	8	132	4		3	1				
+	Б1.Б.04.05	Биохимия	2			4	4	144	144	8	8	127	9		4					
+	Б1.Б.04.06	Микробиология	3			4	4	144	144	8	8	127	9			4				
+	Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		3				328	328	2	2	322	4							
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4							
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4							
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3				328	328	2	2	322	4							
						96	96	3784	3784	210	210	3381	193	50	29	17				
Вариативная часть																				

+	Б1.В.01	Проектирование		223344	5	14	14	504	504	28	28	448	28		4	4	4	2		
+	Б1.В.02	Модуль профильной направленности	333344	344	23445	44	44	1584	1584	138	138	1351	95		4	17	20	3		
+	Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания			3	3	3	108	108	8	8	96	4			3				
+	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	4			3	3	108	108	14	14	85	9				3			
+	Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	3			3	3	108	108	10	10	89	9			3				
+	Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	3			3	3	108	108	10	10	89	9			3				
+	Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4			3	3	108	108	12	12	87	9				3			
+	Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров			4	2	2	72	72	6	6	62	4				2			
+	Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	4			3	3	108	108	16	16	83	9				3			
+	Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания			5	5	5	180	180	16	16	160	4				2	3		
+	Б1.В.02.09	Пищевая химия	3			3	3	108	108	8	8	91	9			3				
+	Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания			2	4	4	144	144	8	8	132	4		4					
+	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	3			3	3	108	108	10	10	89	9			3				
+	Б1.В.02.12	Прикладная механика		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.02.14	Бережливое производство			4	3	3	108	108	6	6	98	4				3			
+	Б1.В.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология		3		2	2	72	72	6	6	62	4			2				
+	Б1.В.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	3			4	4	144	144	6	6	129	9			4				
+	Б1.В.04	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	3			3	3	108	108	6	6	93	9			3				
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	3			3	3	108	108	8	8	91	9			3				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология и организация производства казахской кухни	3			3	3	108	108	8	8	91	9			3				
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни	3			3	3	108	108	8	8	91	9			3				
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору			4	5	5	180	180	10	10	166	4				5			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства социальных видов питания			4	5	5	180	180	10	10	166	4				5			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания			4	5	5	180	180	10	10	166	4				5			
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору			4	5	5	180	180	12	12	164	4				5			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании			4	5	5	180	180	12	12	164	4				5			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания			4	5	5	180	180	12	12	164	4				5			
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору			5	3	3	108	108	10	10	94	4					3		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование			5	3	3	108	108	10	10	94	4					3		

-	Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			5	3	3	108	108	10	10	94	4					3	
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору			4	4	4	144	144	12	12	128	4				4		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг			4	4	4	144	144	12	12	128	4				4		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Организация обслуживания в баре			4	4	4	144	144	12	12	128	4				4		
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору			2233	8	8	288	288	32	32	240	16		4	4			
+	Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис			2233	8	8	288	288	32	32	240	16		4	4			
-	Б1.В.ДВ.08.02	Поварское дело			2233	8	8	288	288	32	32	240	16		4	4			
					105	105	3780	3780	286	286	3291	203		14	39	44	8		
					201	201	7564	7564	496	496	6672	396	50	43	56	44	8		
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	210	4		6				
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34	12	12	432	432	4	4	420	8		6	6			
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5	12	12	432	432	2	2	426	4				12		
					30	30	1080	1080	8	8	1056	16		6	6	6	12		
					30	30	1080	1080	8	8	1056	16		6	6	6	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			1		1	36	36	4	4	28	4	1					
+	ФТД.В.02	Основы строевой подготовки			11		2	72	72	8	8	56	8	2					
+	ФТД.В.03	Основы медицинских знаний			11		2	72	72	8	8	56	8	2					
+	ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор			11		2	72	72	8	8	56	8	2					
+	ФТД.В.05	Старославянский язык			3		1	36	36	4	4	28	4		1				
+	ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)			4		2	72	72	4	4	64	4				2		
+	ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения			4		1	36	36	2	2	30	4				1		
					11	11	396	396	38	38	318	40	7		1	3			
					11	11	396	396	38	38	318	40	7		1	3			

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.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	
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	

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	
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	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	
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.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	
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	
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	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.04	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	

Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.07.02	Организация обслуживания в баре	
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.04	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства социальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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.03	Технология и организация индустрии 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	Технология и организация производства казачьей кухни
Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства социальных видов питания
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания
Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании
Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис
Б1.В.ДВ.08.02	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.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.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	Технология и организация индустрии 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	Технология и организация производства казачьей кухни	

Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства социальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.07.02	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.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.07.02	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.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.07.02	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	Технология и организация индустрии 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	Технология и организация индустрии 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	

Б1.В.03	Технология и организация индустрии 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-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.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.08.02	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.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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Технология и организация индустрии 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-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	
Б1.В.03	Технология и организация индустрии 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-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.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.07.02	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.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	

Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык
Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг
Б1.В.ДВ.07.02	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

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-27; ПК-28; ПК-29
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
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-2
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-6
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-3
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-5
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-4; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОПК-1
Б1.Б.02.01	Математика	ОПК-1
Б1.Б.02.02	Физика	ОПК-1
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОПК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОПК-5
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-3
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-8

	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-8
	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-8
	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-8
Б1.В		Вариативная часть	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-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.01	Проектирование	ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-23
	Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5
	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-1; ПК-2
	Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-1; ПК-3; ПК-15; ПК-19
	Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16
	Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-6; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
	Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15; ПК-19
	Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-4
	Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-13; ПК-14; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.02.09	Пищевая химия	ПК-4
	Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-27
	Б1.В.02.12	Прикладная механика	ПК-1
	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	ПК-1; ПК-27
	Б1.В.02.14	Бережливое производство	ПК-4
	Б1.В.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1
	Б1.В.03	Технология и организация индустрии питания (онлайн курс)	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-29
	Б1.В.04	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	ПК-1; ПК-4
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.02.01	Технология и организация производства казахской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства социальных видов питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7

	Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
	Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
	Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
	Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.07.02	Организация обслуживания в баре	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
	Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
	Б1.В.ДВ.08.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б2		Практики	ОК-5; ОК-6; 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-27; ПК-28; ПК-29
	Б2.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; 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-27; ПК-28; ПК-29
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-19
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-27; ПК-29
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-6; 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-27; ПК-28; ПК-29
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-27; ПК-28; ПК-29
	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-27; ПК-28; ПК-29
	Б3.Б.01(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-27; ПК-28; ПК-29
ФТД		Факультативы	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6; ПК-19

ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6; ПК-19
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-8
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				236	266	251	57	49	63	53	29
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	50	49	62	50	29
Б1	Дисциплины (модули)	48%	52%	38%	201	204	201	50	43	56	44	8
Б1.Б	Базовая часть				81	123	96	50	29	17		
Б1.В	Вариативная часть				81	120	105		14	39	44	8
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	33	30		6	6	6	12
Б2.В	Вариативная часть				27	33	30		6	6	6	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	20	11	7		1	3	
ФТД.В	Вариативная часть				2	20	11	7		1	3	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					51.3	50.5	47	60.5	46.2	59.6
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					98.8	110	110	128	118	28
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	4	10	4	
		ЗАЧЕТЫ (За)						8	4	9	4	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	5	8	6	4
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					30.37%					