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)"

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

План утвержден Ученым советом Университета Протокол № 11 от 25.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Проректор до учебно- методической работе

Стояновский М.Ю.

23 мая 2023 г.

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль):

Технология и организация индустрии питания

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

Основной	Виды профессиональной деятельности		
+	производственно-технологическая		
+	организационно-управленческая	×.	
+	проектная		

 Год начала подготовки (по учебному плану)
 2020

 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации

_/ Гаврилина О.И./

Начальник отдела контроля качества ОП

/ Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП

/ Вареник О.Н./

Директор филиала

/ Коржикова Н.С./

Кал	ΔUΓ	ian	ULI	ŭ v	uaf	รีมเ	-1174	- FD:	a ch	IAIV.	3U.	20-	.20·	21	_																													
Mec	C II	Сен	_	÷	T	_	тяб	_	T		Нояб		20.	_	<u></u> Дека	брь	Т	Янв	арь	Т	Фе	враль	,		Мар	т	Т	Апре	ль		Mi	эй			Июн	ь	Т	Ик	оль	Т		ABr	уст	
Пн		7 :	14 2	1 2		1	2 1	9 26	5 2	9	16	23		7	14	21 2	_	11	_	_	1 8				15			12				7 24			14 2			_	19	_			5 23	
Вт	1	_	-	-	9 6	_	-	0 27	_	-	_	-	_	8	-	_	29 5	_	-	_	2 9	-	-	2 9	_		_	-	20 27	-	1 1	_		-	_	2 2	-	-	-	_	_	0 17	_	-
Ср Чт	2	9 :		-	0 7 L 8		-	_		-			_	9	16 17		30 6 31 7				3 10 4 11			3 1 4 1				_	21 28 22 29		12 1			\rightarrow	16 2 17 2	3 3		14 15	$\overline{}$		4 1 5 1	1 18	3 25 9 26	
Пт		-		5										11			1 8				5 12			5 1					23 30		4 2					5 2					6 1			
C6		12		_	3 10						1 21			12		-	2 9				5 13				3 20				24 1		15 2					6 3			24			4 21	1 28	
Bc	-	13	_	7 .	-	_	8 2	_			5 22		-		20				24		7 14		-	_	4 21				25 2		16 2					7 4	-			\rightarrow	8 1	-	2 29	-
Нед	1	2	3 .	4 !	5 6	7	7 8	3 9	10	11	1 12	13	14	15	16	17	_	-	21	_	3 24	-	26	_	8 29	30 3	32	33	34 35	-	37 3	B 39	40	41	12 4	3 4	-	_	${}$	48 4	49 5	0 51	1 52	+
Пн Вт	Н								H	-						F	*			Э	К	4	*	*	4			У	У	H	*			=	-	•	Э		У К					K
Ср	Н								*	1						H	*			к	\vdash	┨	H	H	+			v	\vdash		\dashv			\dashv		•	V	1	К					
Чт	П								Г	1						r	*	Э		к	╚	1	Н		1			У	у		1					3	У		К	К	K	(K	K	
Пт																	* *			К								У								€	У		К					
C6	Ш								Ļ				L	<u>_</u>			* K	Э		К	L	_	Ш					У	*					*	3)	У		К					
Кал	енд	ιap	НЫ	йу	чеб	DHE	ЫЙ	гра	аф	ИК.	20:	21-	20:	22	<u>r.</u>						_																_			_				
Mec	L,	Сен			\perp		стяб				Нояб	-		_	Дека				нварі		\perp	-	раль			арт	-	Апре		Ц.	M		_		Июн		\perp	Ик		_		Авг		
Пн		6						8 25			15				13					24 3			21			21 2			18 25			6 23			13 2			-	18	_	-	_	5 22	-
Вт Ср	1	-		1 2	_		2 1 3 2				16				14			11 12			1 8 2 9			1 8	15				19 26 20 27		10 1					2 2			-		2 9	0 1	5 23 7 24	
Чт	2	-		3 3	_		-			-				9		-	30 6				3 10			3 1		-	_	-	21 28		2 1		-	\rightarrow		3 3	-		-	\rightarrow		1 18		+
Пт	-	- 1	_	4	_	_	-	_	-			+	-	10			31 7		\rightarrow	_	1 11			4 1	-		_		22 29	-	3 2			\rightarrow		4 1	-	+	-		-	2 19	-	-
C6	4	-	18 2	5	2 9	1	6 2	3 30	6	13	3 20	27	4	11	18	25	1 8	15	22	29 !	5 12	19	26	5 1	2 19	26 2	9	16	23 30	7 1	14 2	1 28	4	11	18 2	5 2	9	16	_	30	6 1	_	27	1
Вс	\rightarrow	12	_	6			-	_	-		1 21		-	12					23		5 13			6 1					24 1		15 2					6 3	-			_	7 1	_	-	-
Нед	1	2	3 .	4 !	5 6	7	1 8	3 9	10	11	1 12	13	14	15	16	17	18 19	20	\blacksquare	_	_	-	26	27 2	8 29	30 3	32	33	_	=	_	39	40	41	12 4	3 4	-	-	47	48 4	49 5	0 51	1 52	-
Пн Вт				-	+	+	+	+	+	+	+	+	\vdash	\vdash	Н	-	*			Э	K		Н	*	-			Н	П		*			1	*	+	Э							K
Ср	Н			\vdash	+	+	+	+	П	+	+	+	+	\vdash	Н	H	*	1 1			\Box	1	*	F	4			П		Ť	+			⊢	-	,	13	1						К
Чт	H			H	Ť	t	+	t	*	+	t	†	t		Н	H	*	Э	Э	K K	丨	1	Н	\vdash	1			П	п├	\vdash	\dashv					=	K		К	К	K	(K	K	Ë
Пт	□			Ţ	1 г	ı	1 [1 п	*	П	П	П	п	п	П	t	* *]		К		1	□	L				П							3)	К	1						
C6	Ш							\perp	\perp	L							* *	Ш		К		1			1			П			1				3)	К							
Кал	енд	ap	НЫ	йу	чеб	ΣHΕ	ЫЙ	гра	аф	ик.	20:	22-	20:	23	<u>Γ.</u>																													
Mec		Сен	гябр	ь			Окт	ябрь			Но	ябрь	,		Декаб	брь		Я	нварі	•	Т	Фев	раль		М	арт		Апре	ль		Mi	ий			Июн	ь	Τ	- 1	1юль			A	вгуст	
Пн				.9 2				7 24							12					23 3			20					10			8 1		29			9 2					31		1 21	
Вт		6	_	0 2	_		1 1	_	_	-		22	_			_	27 3		\rightarrow	24 3	_	-	-	28 7	_	_		_	18 25		9 1		-	\rightarrow		0 2	-	-	\rightarrow	\rightarrow	_		5 22	
Ср Чт	1	-	_	1 2	_	-	2 1 3 2	-	-	-	-	23	-	7	-	-	28 4		\rightarrow	25 : 26 :	2 9	-	-	1 8	_	-		-	19 26 20 27	-	10 1	_	-	-	14 2 15 2	2 2	+	-	-	-	2 9	_	5 23 7 24	+
Пт	2	-	_		0 7		-	_		-		-	-	9	\rightarrow		30 6				3 10			3 1					20 27		12 1				_	3 3	-	14	-		4 1	_		+
C6		10		-	1 8		-							-			31 7			_	1 11			4 1		_			22 29		13 2					4 1			-			2 19		-
Вс	\vdash	_	_	5		_	6 2		-		3 20		-	11	18				22					5 1					23 30		14 2					5 2		-	-		6 1	_	27	1_
Нед	1	2	3 .	4 !	5 6	7	7 8	3 9	-	_	1 12	13	14	15	16	17	_	20	21	_	3 24	_	26	27 2	8 29	30 3	32	33	34 35	36 3	37 3	B 39	40	41	12 4	3 4	_	_	47	48 4	49 5	0 51	1 52	_
Пн							\vdash	4	П							-	*			Э	K		Н	H	4					*	*				*	4	3							K
Вт Ср							\vdash	+		_						H	*		H	Э	<u>к</u> , к		Н	*	-					H	+			H	+	+	Э Э	1						K
Чт	Н						Ī	1 1	۳	1						F	*		Э	Э К	ΥË	1	*	H	1					H	┪			lŀ	3	3	Э		К	К	ΚH	(K	K	К
Пт							Ī		*									Э		К		1	*												3		К							
C6	Ш						Г										*	Э		К		┸	Ш												3)	К							
Кал	енд	ιap	НЫ	йу	чеб	ĎНЕ	ЫЙ	гра	аф	ИК.	20:	23-	20:	24	<u>r.</u>																													
Mec		Сен		ь			Окт	ябрь			_	ябры		_	Декаб			Я	нварі	•		Фев	раль			арт		An	рель			Май			Июн	ь		_ 1	1юль				вгуст	
Пн		4 :		8 2				_	30						11					22 2			19			18 2			15 22			3 20			10 1					22 2			2 19	
Вт		_	_	9 2	_	_	-	_	-	-	_		+-			_	26 2	_	$\overline{}$	23 3	_	-		27 5	_		_	-	16 23	-	7 1	_		\rightarrow	_	8 2	-	_	-	-	30 6	_	-	+
Ср		7 :		0 2	_	_	1 1	_					_		13		27 3	10 11			1 7			28 6 29 7		-			17 24 18 25	-	8 1 9 1					9 2		10		-	1 8	7 14	_	-
Пт	1	-	_	2 2	_		-	_		-		-	_	8	\rightarrow	-	29 5		\rightarrow	_	2 9			1 8	_	-	-		19 26		0 1	_	-		14 2	_	-	12	-	\rightarrow	2 9	_	-	-
C6	2	9	_	-	0 7		-				1 18				16				20			17	24	2 9					20 27		1 1					2 2			$\overline{}$	\rightarrow	3 1	_	7 24	-
Вс	-		_	4	_		-	_	_					10	17		31 7		21	_	1 11	+		3 1	_	-	_	14			12 1		_		_	3 3		-			4 1	_	-	+
Нед	1	2	3 .	4 !	5 6	7	, 8	3 9	10	11	1 12	13	14	15	16	17	_	_		_	3 24	25	26	27 2	8 29	-	32	33	34 35	_	37 3	_	40	_	_	3 4	-	_	47	48 4	49 5	0 51	1 52	53
Пн Вт									\vdash	+							*	*		Э I			Н	\vdash	+	Э					Щ	К			Д		Д							
Ср									\vdash	+							*	Э		Э I			Н	+	+	Э				Пд Г * г		К			Д *		Д							
Чт									H	1							*	 Э	Э	Э I	7		H	H	1	Э Э	цПд	Пд	1д Пд	ПД	;" п	д <u>К</u> Д	Д	Дŀ	* Д	1 4	Д Д К	К	К	К	K	(K	К	К
Пт										1							*	Э		К	1		*	*		Пд				ПдГ	Ιд	Д		L	Д		К	1	Ш					
C6	Ц					\perp	1		*								*	Э		К			П			Пд				ПдΓ	Ιд	Д			Д		К							
Сво	ДН	ыe,	дан	HE	<u>ie</u>																																							
_	_		_		_								Т		Курс	: 1		Т	-	(урс	2			K	урс 3	3	Т	l.	(урс 4		Т		1											
													Cer		Сем.		Bcero	Cen		Сем.		сего	Сем.		урс з ем. 6		Cer		Сем. 8		7	Ітого												
	Ter	рет	uu	CK	ne c	бνι	чен	ие						2/6	16 1		33 3/6			15 4/		0 4/6	15 3		7 5/6	33 2/6			6	23 2/		120	1											
_		_				_							_			- [-	\rightarrow		-		_	+			-	\rightarrow				5/6	-											
Э	_	заме					Lec	_ии					H	_	2	+	4	2 2	:/0	2 1/6	4	3/6	2 2/	0 2	2 1/6	4 3/6	2 2	/b	4/6	3		16	-											
Л	-	эбна		_			nr.						+		4	+	4	2	,	2	Ŧ	4	2	+		2	Н	+				6	1											
	_	ON3E					÷						+			+		Ľ	+			7	Ľ	+		Z	Н	+	8	8	1	8	1											
Пд	ı ·	едді				÷					40:	пс	\vdash			+		\vdash	+				\vdash	+				+		0		0	1											
_		цита 5оть									иОН	нои	1																															
Д	про	оцед	уре																										6	6		6												
	зац	цит	ol													4			_					1				\perp																
\vdash	Продолжительность каникул												17	ДН	43 <i>p</i>	Ή	60 дн	14	дн	56 ді	1 7	0 дн	14 /	1н 5	6 дн	70 дн	7,	дн	61 дн	68 д	н 2	58 дн												
К	пр	Нерабочие праздничные дни (не											- 1		II .						- 1		1		- 1																			
К *	He	рабо							дни	(He	e		8	дн	5 д	н	13 дн	10	дн	8 дн	1	8 дн	7д	н	7 дн	14 дн	8,	дн	5 дн	13 д	н 5	8 дн	l											
	He BK/	рабо	ая в	BOCI	cpec				дни	I (H	e		-		5 д 204 ,	4	13 дн 865 дн	_	_	8 дн 204 д	_		7д 161	_	7 дн 04 дн	14 дн 365 д		_		13 д 366 д	+	8 дн												

План Учебный план бакалавриата 'Вя-190304-ТОИПо-20.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль): Технология и организация индустрии питания, год начала подготовки 2 Блок 1.Дисциплины (модули) + 61.6.01 + 51.5.01.08 + 61.5.02 + 51.5.02.01 + 61.6.03.01 51.5 (3.03 51.5.04 51.5.04.03 + 61.6.08.01.01 61.6.08.01.02 61.6.Д8.01.03 + 51.8.02 55778 2467 66667 778 51 51 1836 1836 730 286 160 284 3 108 16 + 51.8.02.11 + 61.8.02.12 + 61.8.02.13 + 51.8.08.01 45 6 6 6 216 216 124 + 61.В.ДВ.02 61.В.ДВ.02.01 61.В.ДВ.02.02 Д + 61.8.Д8.03 + 61.8.08.03.01 61.В.ДВ.03.02 61.В.ДВ.04 61.В.ДВ.04.02 + 61.8.Д8.05

																Kypc 1							Kv	oc 2								Kypc								Kypc 4			
		Формы пром.	att.	3.0.					Итого а	жад,часов				Семестр 1			Ces	местр 2			Ce	местр 3			Ces	естр 4				Семестр 5				Семес	стр 6			Семестр 7				Семестр 8	
индекс	Наименование	Экаа мен Зачет	ачет с Эко оц. т	пер ое факт	9.e. 1	ionep П	о Конт. ну раб.	Лек	Лаб	Пр СР	п ср	Конт Элект роль часы	Пр. подгот a.e. Итого	лек лаб Пр	p CPN CP	Kowr pons a.e. Wron	то Лек Лаб	i Np CPF	п се Конт	a.e. Wron	о Лек Лаб	np cen	СР Конт роль	a.e. Virono	Лек Лаб	пр сип	СР Конт ропь	a.e. Wron	то Лек Ј	Лаб Пр	CPRI CP	Конт роль	i.e. Vitoro	Лек Лаб	пр сеп (ор Конт роль	з.е. Итого Ле	к Лаб Пр	CPR CP	Конт роль э.е.	Итого Лек .	Лаб Пр	СРП
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (наркировка)	6		2 2	36	72 7	2 32	16		16	40																						2 72	16	16	40							
ФТД,В.07	Повышение уровня правосозначия граждан и полутяризации антикоррупционных стандартов поведения	7		1 1	36	36 3	5 8	8			28																										1 36 8		28				
ФТД,В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности		5	2 2	36	72 7	2 34	16		18	38																	2 72	16	18	38												
ФТД,В.09	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	2		3	36	108 10	8 34	16		18	65	9 43				3 108	3 16	18	6S 9																								
≱ТД.В.10	Технология и организация индустрии питания	2		1 4	36	144 14	4 34	16		18	101	9 43				4 144	16	18	101 9																								Г

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Дисциплины (модули)	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-1; OПK-2; OПK-3; OПK-4; OПK-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	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-1; OПK-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; ОПК-4
Б1.Б.01.01	История	OK-2
Б1.Б.01.02	История казачества	OK-2
Б1.Б.01.03	Правоведение	OK-4
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	OK-8
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	OK-5
Б1.Б.01.06	Философия	OK-1
Б1.Б.01.07	Психология	OK-6
Б1.Б.01.08	Экономика	OK-3
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	OK-5
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	OK-2; OK-4
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	OK-4; OK-9; OПK-4
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	OK-5; OK-7
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	OПК-1; OПК-2; OПК-4
Б1.Б.02.01	Высшая математика	OПК-1
Б1.Б.02.02	Физика	OПК-1
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	OПК-1
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.02.05	Прикладная механика	ОПК-2; ОПК-4
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	OK-3; OK-6; OПK-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	OK-6
Б1.Б.03.02	Менеджмент	OПK-5
Б1.Б.03.03	Экономика предприятия общественного питания	OK-3; OПK-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	OПK-2
Б1.Б.04.02	Органическая химия	OПK-2
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	OTIK-2
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.06	Микробиология	OПК-3
Б1.Б.04.07	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ОПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.04.08	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.04.09	Технология продукции общественного питания	ОПК-2
Б1.Б.05	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	ОПК-1
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	OK-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	OK-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	OK-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	OK-8
1.B	Вариативная часть	ОПК-2; ОПК-4; 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-15; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПГ-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.02.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания	ΠK-15
Б1.В.02.02	Управление персоналом на предприятиях питания	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-20; ПК-21
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-3
Б1.В.02.04	Пищевая химия	ΠK-4; ΠK-17
Б1.В.02.05	Техническое оснащение предприятий питания	ПК-5; ПК-18; ПК-29
Б1.В.02.06	Стандартизация, сертификация и метрология	ΠK-1
Б1.В.02.07	Товароведение продовольственных товаров	ΠK-15; ΠK-19
Б1.В.02.08	Организация обслуживания в баре	ПК-19; ПК-20
Б1.В.02.09	Автоматизация и прикладное техническое программное обеспечение предприятий питания	ПК-2
Б1.В.02.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1
Б1.В.02.11	Инновационные технологии в индустрии питания	ΠK-5
Б1.В.02.12	Бережливое производство	ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.В.02.13	Технология производства ресторанных блюд	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.02.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	ПК-10; ПК-19; ПК-23
Б1.В.02.15	Проектирование предприятий питания	ПК-3; ПК-27; ПК-28
Б1.В.02.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия питания	ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ΠK-20
Б1.В.ДВ.02.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ΠK-20
Б1.В.ДВ.02.02	Деловой иностранный язык	ΠK-20
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции								
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19								
	Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19								
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19								
	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19								
	Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19								
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6								
	Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6								
	Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6								
Б2		Практики	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-1 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	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.B.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	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	ОПК-1; 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	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	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-1; OПK-2; OПK-3; OПK-4; OПK-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	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; OПК-2; OПК-3; OПК-4; OПК-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	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; OПК-2; OПК-3; OПК-4; OПК-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-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-29								
ФТ	гд.в	Вариативная часть	OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-29								
	ФТД.В.01	Основы православного вероучения	OK-6								
	ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	OK-8								
	ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	OK-9								
	ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	OK-6; OK-7								
	ФТД.В.05	Старославянский язык	OK-5; OK-7								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'Вя-190304-ТОИПо-20.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль): 190304-ТОИП, год начала подготовки 2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	OK-4
ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
ФТД.В.09	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	ОК-6; ОК-7; ПК-4; ПК-15
ФТД.В.10	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