

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)

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по  
учебно-  
методической  
работе

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План утвержден Ученым советом Университета

Протокол № 6 от 24.02.2022

по программе бакалавриата

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: приклад.
Форма обучения: Очно-заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 6 м.

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./



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 русского 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	
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	
ФТД.В.09	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
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	
ФТД.В.09	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
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	Высшая математика	
Б1.Б.02.02	Физика	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.Б.05	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.05	Прикладная механика	
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	
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.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.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.05	Прикладная механика	
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 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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.02.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.02.13	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.09	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.15	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	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Пищевая химия	
Б1.В.02.12	Бережливое производство	
Б1.В.02.13	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	

ФТД.В.09	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.05	Техническое оснащение предприятий питания	
Б1.В.02.11	Инновационные технологии в индустрии питания	
Б1.В.02.13	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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.13	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)	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	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 услуг 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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.14	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.02	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.12	Бережливое производство	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.12	Бережливое производство	
Б1.В.02.16	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	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания	
Б1.В.02.07	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	
ФТД.В.09	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.16	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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Пищевая химия	
Б1.В.02.12	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	

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	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.02.08	Организация обслуживания в баре	
Б1.В.02.14	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)	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
Б1.В.02.08	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
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.02.02	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК

Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.16	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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.14	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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.15	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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.15	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.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	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	
ФТД.В.10	Технология и организация индустрии питания (онлайн-курс)	