#### 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)

План одобрен Ученым советом Университета Протокол N2 7 от 01.02.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖЛАЮ

Иванова В.Н.

19.03.04

<u>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
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	

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2017

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Директор института

\_/ Капица Г.П./

/ Воробьева А.В./

/-Славянский А.А./

#### Календарный учебный график

Mee		οπ	брь		s	0	ктяб	-	_	Π	Hor	брь			Дох	брь	Т.		наср		_	Œ:	арал	· T_	Τ.	Mi	рт	П		An	pone	Τ_	Π	Me	ă	П		Июн		Τ,	T	Ию		L	Π	Apr	уст	$\neg$
Чнот	1.7	8 - 14	15 - 21	8	8	6 - 12	0 · EI	8.8	20-	3.9	91 - 01	0.3	8.8	1+2	8 - 14	15-21	8 8	11.5	12 - 18	19 - 25	Ŕ	2-8	9-15	2 · 5	3.8	9.15	16 - 22	23-20	8	6 - 12	S 8	20	4.10	n - D	18-24	18 · 31	1:3	ĕ 5	1 8	a .		9 . 5	8	ŝ	3-9	10 - 16	0.23	34-31
Hog	1	2	3	4	5	8	7	5	9	10	11	12	13	14	15	16 1	7 1	19	20	21	22	23	24	25 25	27	25	29	30	31	32	33 3	35	36	37	35	39	40	41 4	Z 4	3 4	4 4	4	47	48	49	50	51	52
·										*				2	•	,		_	ĸ	ĸ				•								•			2	*	,	3						ĸ	к	ĸ	к	ĸ
=										*				200	•	,		$\pm$	ĸ	ĸ				•		3 3	•	1	y y	У	У	y									ĸ	ĸ	ĸ	ĸ	ĸ	ĸ	ĸ	ĸ
==									3	2 2 2	•	2 2							ĸ	ĸ				•						•	,			п	п	п	L	*				ĸ	ĸ	ĸ	ĸ	ĸ	ĸ	ĸ
īv											•	4	*						ĸ	ĸ				•		9	4	•	U C C C	п	n n	* 1 1 1 1	-					*			к	ĸ	ĸ	ĸ	к	ĸ	к	ĸ
v							•	•	9	* C2 C2 C2	Πa	Пд	Па	Пg	Пя	Na K K K	K K K	A A	Д	д	д	д	д	4 K	٦.	-	-	-	-	-	- -	-	-	-	-	-	-			-		-	-	-	-	-	-	-

#### Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	37 2/6	30 2/6	29 5/6	28 4/6	5 4/6	131 5/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 4/6	7 1/6	7 2/6	3 3/6	29 2/6
У	Учебная практика		4				4
П	Производственная практика			4	4		5
Пд	Преддипломная практика						8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					٠	8
К	Каникулы	7	10	9	10	3 2/6	39 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 gs)	2 (12 gs)	2 (12 gx)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 AH)	9 3/8 (57 AH)
	олжительность обучения включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	болос 39 над.	болос 39 над.	болос 39 над.	болос 39 над.	нс монос 12 над. и на болос 39 над.	
Ито	oro	52	52	52	52	26	234

План Уч	5ный план б	акалавриата '19.03.04-17 Технология продукции	и организаці	ия обще	ственного	о питания	3ФО.plx'.	. код напг	равления 1	9.03.04. ro.	д начала по	одготовки	12017																								
-		-	Форма контр	оля	3.e.	-		,		Итого ак						k	ypc 1				Ку	/pc 2				Курс 3					(урс 4			1	Кур		
Считать в плане	Индекс		кза зачет	Зачет Э с оц.	Экспер тное Ф	Факт Часо в з.е	ов Экспер .е. тное	) По плану	Контакт часы	Лек Ла	16 Пр	СРП	CP K	оль 3.6	е. Итого	Лек Лаб	Пр	СРП С	, Контро ль з.	. Итого Лек	Ла6	Пр СРП	СР Контро ль	з.е. И	1того Лек	Лаб Пр	СРП С	р Контро ль	о з.е. Итого	Лек Лаб	Пр	СРП СР	Контро ль з.е.	Итого	Лек Ла6	Пр СРП	CP Korr
		ы (модули)																							<u> </u>							, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					
Базова		L	11111		25		1	1				1 1					T T	-	.     .		1								$\overline{}$		1		1	1	$\overline{}$	$\overline{}$	$\overline{}$
+			22 11111 2333			35 5 36		1260			52		163		180		<b>32</b>		5 <b>33 1</b> 9	360 8	-	14	312 26	6 2	216 6	6	19	12								<b></b> '	
	1.5.01.02	История История казачества	1	_		2 36			6	-	4			4 2			4		! 4									+	-							$\Box$	
	1.6.01.03	Правоведение	1			2 36			6		4			4 2			4		! 4																		
	1.6.01.04	Физическая культура и спорт Русский язык и культура речи	1	_		2 36	72		6		4			4 2	72 72		4		! 4									+	+					+	+++	$\vdash\vdash$	++
	1.5.01.06		2			3 36					2			9					3	108 4		2	93 9														
	1.5.01.07	Психология Экономика	3			2 36			4		2			4			1		2	72 2	-	2	64 4	2	72 2	2	6	4 4								<b></b> '	
	1.5.01.09	Духовно-нравственные основы и культура	2			2 36				2	2			4					2			2	64 4														+
		российского казачества  Роль казачества в формировании и развитии																		72 2		-	0					_	+								
	1.5.01.10	российской государственности	3			2 36				2	2			4											72 2	2		4 4									
	1.6.01.11	Безопасность жизнедеятельности  Иностранный язык	2 11			2 36 9 36		324	4 24	2	24			4 17 6	216		16	19	2 8 3	108		8	91 9	2	72 2	2	ь	- 4									++
+		- /	122 1			26			56				827	53 16	5 576	12 12				360 8	6	10	314 22														
	1.5.02.01		12 1	_		12 36 8 36					12				288 288	4 12	8		9 13 4 4 18	144 4		4	127 9						+								
	1.6.02.03	Инженерная и компьютерная графика				3 36					6			4					3	108 2		6	96 4														
+	1.5.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2		3	3 36	108	108	8	2 6	.	]	91	9					3	108 2	6	-	91 9						-						7	,   7	
+		Модуль "Предпринимательство"	12			6		216			8				72		4		2 4 2	72 2		2	64 4	2	72 2	2	6	4 4	$\perp \perp$								
	1.6.03.01	Основы предпринимательства Менеджмент	2	_		2 36 2 36	_	_	6	-	2			4 2	72	2	4	62	! 4	72 2		2	64 4					+	+-	<del>                                     </del>				+-	+++	$\vdash\vdash$	++
	1.6.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности				2 36				2	2			4			$\Box$			2				2	72 2	2	6	4 4	+					1		$\sqcap$	
+			223 1			29		_	58						3 468	10 16	+	42	0 22 1	432 6	18		386 22			6		27 9	+					+	++	$\vdash$	++
	1.5.04.01	Неорганическая химия	1		4	4 36	144	144	10	4 6			125	9 4	144	4 6		12	5 9									1	$\perp \perp$								
	1.5.04.02	Органическая химия Аналитическая химия и физико-химические	2 1				252								108				1 4 4	144 2	6		127 9						+								
	1.5.04.03	методы анализа Физическая и коллоидная химия	-			6 36 4 36		216 144	10	4 6				9 6	216	4 6	1	19	7 9	144 2	6		132 4													<b></b> '	
	1.6.04.05		2			4 36								9					4				127 9														++
+	1.5.04.06		3		4	4 36	144	144	8	2 6			127	9										4 1	144 2	6	12	7 9									
+	1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	3				328	328	2	2			322	4						164 2			162	1	164		16	60 4								ı I '	
		Учебно-тренировочный модуль	3			_		328 328	2	_				4			1			164 2 164 2	-		162 162		164 164			60 4 60 4								<b></b> '	
		Специально-тренировочный модуль Секционно-спортивный модуль	3		_	+		328						4						164 2			162		164			60 4									++
					96	96	3784	3784	210	74 5	8 78		3381	193 5	0 1800	38 28	44	16	00 90 3	1388 26	24	26	1238 74	12 .	596 10	6 8	5	43 29								ш	
+	в <b>ная часть</b>	Проектирование	22334	5	14 1	14 36	504	504	28		28		448	28			П			144	T	8	128 8	4 1	144	8	12	18 8	4 144		8	128	8 2	72		4	64 4
-		1 1	334 334 3344 2																- 4		4	-									-			180	6	8	+ -
+		Модуль профильной направленности  Оборудование предприятий общественного	14 3344	_		53	1908			46 32	_			99					4	144 2	*		134 4	22 7		12 28		32 48	22 792	16 16	30	687	43 5	180	<b>•</b>	*	162 4
+	1.B.02.01	питания		3	3	3 36	108	108	8	2 4	2		96	4										3 1	108 2	4 2	9	6 4								<b>⊢⊢</b> '	$\perp \perp$
	1.8.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	4			5 36				2 6				9															5 180	2 6	6	157	9				
	1.B.02.03		3			4 36				4	6			9							-			4 1		6		15 9						-	$\vdash$	$\vdash$	+-
+	1.B.02.04	, . ,	3 3		6	6 36		216		8	12			13										6 2	216 8	12	18	13								<b>⊢⊢</b> '	$\perp \perp$
	1.8.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4			4 36			12	2 4				9															4 144	2 4		123	9				
+	1.B.02.06	Товароведение продовольственных товаров		4	3	3 36	108	108	6	2	4		98	4							-								3 108	2	4	98	4	-	$\vdash$	$\vdash$	+-
+	1.8.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	4		3	3 36	108	108	16	4 4	8		83	9															3 108	4 4	8	83	9			,   '	
+	1.8.02.08	Проектирование предприятий общественного питания		5	5	5 36	180	180	14	6	8		162	4														1					5	180	6	8	162 4
+	1.B.02.09		3			4 36				4 4				9			ш							4 1	144 4	4	12	7 9								世	
+	1.B.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания		2	4	4 36	144	144	6	2 4			134	4					4	144 2	4		134 4														
_		Процессы и аппараты пищевых производств	3	_		3 36				_	_			9										3 1	108 2	4 4	8	9 9									世
	1.B.02.12 1.B.02.13	Прикладная механика Электротехника и электроника	4			2 36 2 36				2 2	2			4	+		++				1	+						+	2 72		2	64 64	4	+	+	$\vdash\vdash$	++
+	1.B.02.14	Бережливое производство	7	4	3	3 36	108	108	6	2	4		98	4			ш											士	3 108		4		4			世	
	1.8.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология	3			2 36 6				2	4			4	$\perp$		$+ \top$			1_					72 2		6		+					1		$\vdash\vdash$	$+ \mathbb{T}$
		Дисциплины по выбору  Иностранный язык в профессиональной деятельности				6 36					12		192			_	++	+	2	72	1	4	<b>64 4</b> 64 4			8 8		2 <b>8 8</b> 18 8	++-	<del>                                      </del>	+			+	+++	$\vdash$	+
		деятельности Деловой иностранный язык				6 36					12		192		+		++		2		1	4	64 4			8		8 8	+-	<del>                                      </del>				+	$\vdash\vdash\vdash$	$\vdash\vdash$	+
+	1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору		2	4	4	144	144	18		6		122	4					4	144 6	6	6	122 4				12							1			tt
		Основы научных исследований	$\blacksquare$			4 36							122							144 6			122 4					$\perp$	+						$\Box$	$\vdash$	$\Box$
		Методы исследования сырья и продуктов общественного питания				4 36					6			4					4	144 6	6	6	122 4						$\perp \perp$						$\Box$	<u> </u>	$\perp \perp$
_			3	_		3			8					9	+		++				1	+			108 2			1 9	+-	+			_	+	+	$\vdash\vdash$	++
$\vdash$	1.В.ДВ.03.01	казачьей кухни	3	_		3 36	_			2 6				9							1				108 2			1 9	$\perp \perp$					1	$\sqcup \sqcup$	——'	+
	1.В.ДВ.03.02	кухни	3			3 36		108						9										3 1	108 2	6	9	1 9								<u> </u>	
		Дисциплины по выбору	$+\Box$			5			10			$\vdash \exists$		4	+		$+ \top$		$+ \mp$			+ T						+	5 180			166	4	+	$\Box$	$\vdash\vdash$	$+$ $\top$
	1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	1 1	4	5	5 36	180	180	10	4 6	.		166	4							1	1 1		1 1		1 1	1 1		5 180	4 6		166	4		1 1 1		1 1
				_	$\rightarrow$	_	_	+	-		_						+-+	_			_			_				-	+		+	_	-				
-	1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания							10					4															5 180 6 216			166 195	4				+
+	1.В.ДВ.04.02 1.В.ДВ.05	Основы рационального питания Дисциплины по выбору	4		6	6	216	216		4 8	1		195															#	5 180 <b>6 216</b> 6 216	4 8		166 195 195					Ħ

ан Учебны	ый план ба	калавриата '19.03.04-17 Технология продук		изация об онтроля		нного пит з.е.	тания ЗФ	O.plx', к	од напр	авления 1		д начала ад.часов	подготов	ки 2017					Kypc 1					Курс 2					Кур	uc 2						Курс 4			_		Vu	ypc 5	
итать ,		-	9v2a	3auer			Varne	Экспер	По	Контакт				T	Конт				ÎΠ		Контоо					Контро						Контро				1 1		сь Контр					con co l
пане 1	Индекс	Наименование	мен За	с оц.		Факт	в з.е.	тное	плану		Лек Ла	а6 Пр	СРП	CP	роль	3.e. V	horo J	1ек Ла	6 Пр	СРП СЕ	ль	з.е. Итоп	Лек Ла	6 Пр	СРП СР	ль	з.е. Итс	ого Лек	Ла6	Пр СР	еп ср	ль	з.е. И	froro J	Іек Ла	6 Пр	СРП (	СР Контр	з.е.	Итого Л	к Лаб	Пр С	СРП СР
- Б1.В.,	.дв.05.02	Инновационные технологии общественного питания	4		6	6	36	216	216	12	4 8	1		195	9																		6	216	4 8		1	.95 9					
+ 51.B.	.дв.06	Дисциплины по выбору		4	5	5		180	180	12	4	8		164	4																		5 1	180	4	8	1	64 4					
+ 61.8.	кДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании		4	5	5	36	180	180	12	4	8		164	4																		5	180	4	8	1	.64 4					
- Б1.В.,	.дв.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания		4	5	5	36	180	180	12	4	8		164	4																		5	180	4	8	1	.64 4					
+ 61.B.	.дв.07	Дисциплины по выбору		5	4	4		144	144	10	4	6		130	4																								4	144 4		6	130
+ 61.B.	.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование		5	4	4	36	144	144	10	4	6		130	4																								4	144 4		6	130
- Б1.В.,	.дв.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания		5	4	4	36	144	144	10	4	6		130	4																								4	144 4		6	130
<b>+</b> 51.B.,	.дв.08	Дисциплины по выбору		4	4	4		144	144	12	4	8		128	4																		4 1	144	4	8	1	28 4					
+ 61.B.,	.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг		4	4	4	36	144	144	12	4	8		128	4																		4	144	4	8	1	28 4					
- 61.B.,	.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре		4		4	36	144	144	12	4	8	_	128	4																		4 :	144	4	8	1	28 4					
+ 61.B.		Дисциплины по выбору		33	_	4		144	144		4	12	_	120	8												4 14	_		12	120								لل				
		Ресторанный сервис		33		4		144	144		4	12	_	120	8													4 4		12	120								$\perp$				
- 61.B.,	.дв.09.02	Поварское дело	oxdot	33	_	4	36	144	144	16	4	12	_	120	8 185		_	_	$\perp$			14 504	<del></del>				4 14	_		12 56	120	_	46		32 30	) 54		468 72	44			+	
						108 204			3888 7672			8 140 16 22		3421 6802		50	1800 .	38 28	3 44	160	00 90	14 504 48 1892		18	168	8 20 86 94	37 13 49 19	32 28 28 38	18 24	56 64	114:				32 30			468 72 468 72	_	396 1	0	18 18	356 356
ок 2.Пра	VTUVU				204	204		7072	7072	492	152 1.	10 22-	7	0002	3/0	3U .		30 20	74	100	0 90	40 1092	34 3	77	100	0 34	49 19	20 30	24	04	1092	2 110	40	1030	32 30	7 34	1	400 /2	- 11	390 1	U	10	330
риативна																																							-			-	
+ 62.8.0		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-		2	6	6	36	216	216	2			2	210	4							6 216			2 210	) 4					Т								П			П	
		исследовательской деятельности																																									
+ 62.8.0	I.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		34	12	12	36	432	432	4			4	420	8												6 21	6		2	210	4	6	216			2 2	10 4					
+ 62.B.I	1.03(Пд)	Преддипломная практика		5	9	9	36	324	324	2			2	318	4																								9	324			2 318
•					27	27		972	972	8			8	948	16							6 216			2 210	0 4	6 2.	16		- 2	210	4	6	216			2 2	210 4	9	324			2 318
					27	27		972	972	8			8	948	16							6 216			2 210	0 4	6 2.	16		2	210	4	6	216			2 2	210 4	9	324			2 318
		нная итоговая аттестация																																									
зовая ча	всть	t				,																						_,			_,								44		-		
+ 63.6.0		Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			9	9	36	324	324	10			10	314																									9	324			10 314
		I .	<u> </u>		0	9	+	324	324	10	_	_	10	314			-		+			_	$\vdash$	+		+	_			_		+	_	_	_	+	-	_	9	324	+-	+-+	10 314
						9			324			_		314		-		_	+		+							+			+	1 1	-	_	_			$\dashv$	9				10 314
Д.Факул	пьтативы												1													-										-						_	
риативна																																											
+ ФТД.	J.B.01	Основы православного вероучения			1	1	36	36	36	4	4			28	4	1	36	4		28	4																						
+ ФТД.		Основы строевой подготовки	1	1	2	2	36	72	72	8		8		56	8	2	72		8	56	8																						
+ ФТД.	J.B.03	Основы медицинских знаний	1	1	2	2	36	72	72	8		8		56	8	2	72		8	56	8																		لل				
+ ФТД.	J.B.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	1	1	2	2	36	72	72	8		8		56	8	2	72		8	56	8																						
+ ФТД.	J.B.05	Старославянский язык		3	1	1	36	36	36	4		4		28	4												1 3	5		4	28	4											
+ ФТД.	J.B.06	Современные стандарты качества (маркировка)			2	2	36	72	72	4	2	2		64	4											1 7						1 T	2	72	2	2		64 4					
+ ФТД.		Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения			1	1	36	36	36	2	2			30	4																		1	36	2		-	30 4					
																																											-
					11	11		396	396	38	8	30	)	318	40	7	252	4	24	19	6 28						1 3	6		4	28	4	3	108	4	2		94 8					

## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-17 Технология продукции и организация общественного питания 3ФО.plx', код направления 19.03.04, год начаг

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Дисциплины (модули)	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-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	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; ΟΠΚ-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	ОПК-1
Б1.Б.02.01	Математика	ОПК-1
Б1.Б.02.02	Физика	ОПК-1
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	OΠK-1
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ΟΠK-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОПК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	OK-6; OK-7
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОПК-5
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	OK-3; OПК-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	OK-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	OK-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	OK-8

### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-17 Технология продукции и организация общественного питания 3ФО.plx', код направления 19.03.04, год начал

Индекс	Наименование	-т технология продукции и организация оощественного питания 3ФО.ріх , код направления тэ.оз.о4, год нача Формируемые компетенции
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	OK-8
l.B	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
51.B.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	ΠK-10; ΠK-15; ΠK-19
Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-4
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питани	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	ΠK-1; ΠK-27
Б1.В.02.14	Бережливое производство	ПК-4
Б1.В.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельност	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	Основы научных исследований	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-17 Технология продукции и организация общественного питания 3ФО.plx', код направления 19.03.04, год начаг

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
	Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ΠK-1; ΠK-6
	Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	ΠK-1; ΠK-6
	Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
	Б1.В.ДВ.09.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
	Б1.В.ДВ.09.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б2		Практики	OK-5; OK-6; OПК-1; OПК-2; ОПК-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
Б2	2.B	Вариативная часть	OK-5; OK-6; 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
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научноисследовательской 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	OK-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-22; 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; 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	3.Б	Базовая часть	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-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	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; ПK-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
Φ.	тд.в	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6; ПК-19
L	ФТД.В.01	Основы православного вероучения	OK-6

### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-17 Технология продукции и организация общественного питания 3ФО.plx', код направления 19.03.04, год начал

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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

				1того							
	Баз.%	Bap.%	ДВ(от		3.6		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Kypc 5
		,	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				236	266	251	57	54	56	55	29
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	50	54	55	52	29
Дисциплины (модули)	47%	53%	37.9%	201	204	204	50	48	49	46	11
Базовая часть				81	123	96	50	34	12		
Вариативная часть				81	120	108		14	37	46	11
Практики	0%	100%	0%	27	33	27		6	6	6	9
Вариативная часть				27	33	27		6	6	6	9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				2	20	11	7		1	3	
Вариативная часть				2	20	11	7		1	3	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, фа	культат	ивы			50.1	47.8	52.6	53.1	49	43.2
учеоная нагрузка (акад.час/нед)	в перио	д гос. эн	сзаменов								
	Блок Б1	L				492	110	112	126	116	28
	в том ч	исле по	элект. д	исц. по	ф.к.	2		2			
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б2	2				8		2	2	2	2
Суннарная контактная расста (акад. час)	Блок БЗ	3				10					10
	Блок Ф	тд				38	28		4	6	
	Итого г	ю всем б	локам			548	138	114	132	124	40
	ЭКЗАМ	1ЕН (Эк)	)				6	6	6	4	
Обязательные формы контроля	ЗАЧЕТ	(3a)					8	5	9	4	
	ЗАЧЕТ	СОЦЕН	ІКОЙ (За	0)			1	6	6	6	4
Процент занятий от аудиторных (%)	лекцио	нных				30.62%					