

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СОЮЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 02.03.2017

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор

УТВЕРЖДАЮ

Бусыгин А.Е.



19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания направленность "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

Профессиональный стандарт "Повар" №610н от 08.09.2015г.

Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания" №28/н от 07.05.2015г.

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017



Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

+	Виды деятельности
<input checked="" type="checkbox"/>	производственно-технологическая
<input checked="" type="checkbox"/>	организационно-управленческая
<input checked="" type="checkbox"/>	проектная
<input type="checkbox"/>	научно-исследовательская
<input type="checkbox"/>	маркетинговая

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Руководитель Департамента образовательных программ

 / Дианова В.К./
 / Морозова Е.А./

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
		ОК-2; ОК-7
		ОК-1
		ОК-5
		ОК-8
		ОК-9; ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18
		ОПК-1; ПК-2
		ОК-5; ОК-7
		ОК-3; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-22
		ОК-6; ПК-11; ПК-12
		ОК-4
		ОПК-3
		ОПК-3
		ПК-10
		ОПК-3
		ОПК-3
		ПК-28
		ОПК-4; ПК-4; ПК-5
		ДПК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-17; ПК-19; ПК-23
		ОПК-2; ОПК-4; ПК-5
		ПК-1
		ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29
		ДПК-1; ОПК-3; ПК-1
		ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
		ПК-3; ПК-8
		ОПК-3; ПК-6
		ДПК-2; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-17
		ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-19
		ОПК-3
		ПК-1
		ПК-4
		ОК-7; ПК-7
		ОПК-4
		ОПК-3; ПК-19
		ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
		ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
		ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
		ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
		ОПК-3; ПК-7
		ОК-8
		ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22; ПКВ-1; ПКВ-2
		ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22; ПКВ-1; ПКВ-2
		ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22; ПКВ-1; ПКВ-2
		ОК-6; ПК-16; ПК-29
		ОК-6; ПК-16; ПК-29
		ОК-6; ПК-16; ПК-29
		ОПК-5; ПК-27
		ОПК-5; ПК-27
		ОПК-5; ПК-27
		ОПК-1; ПК-2
		ОПК-1; ПК-2
		ОПК-1; ПК-2
		ОПК-3
		ОПК-3
		ОПК-3
		ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
		ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
		ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
		ОПК-5
		ОПК-5
		ОПК-5
		ОПК-1; ПК-2
		ПК-1; ПК-3
		ДПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
		ПК-1; ПК-5; ПК-12; ПК-22; ПК-27

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
		ДПК-1; ДПК-2; 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

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ДПК-1	способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ДПК-2	готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.02	Философия
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.Б.01	История
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.10	Правоведение
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.07	Русский язык и культура речи
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.09	Психология

Индекс	Содержание
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.01	История
Б1.Б.07	Русский язык и культура речи
Б1.В.05	Физика
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
Б1.В.13	Элективные курсы по физической культуре и спорту
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
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
Б1.Б.06	Информатика
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Б1.Б.11	Неорганическая химия
Б1.Б.12	Органическая химия
Б1.Б.14	Биохимия
Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
Б1.Б.25	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.02	Физическая и коллоидная химия

Индекс	Содержание
Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Б1.В.12	Организация питания в гостиничный комплексах и центрах досуга
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.06	Холодильная техника и технология
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело
Б1.В.ДВ.07.02	Напитки в культуре народов мира
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
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.03	Микробиология
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.06	Информатика

Индекс	Содержание
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.04	Экология
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПКВ-1	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания

Индекс	Содержание
ПКВ-2	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Вид деятельности: производственно-технологическая	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.25	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.05	Физика
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация

Индекс	Содержание
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
Б1.Б.13	Логистика на предприятиях питания
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
Б1.Б.09	Психология
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.09	Психология
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Индекс	Содержание
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация

Индекс	Содержание
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
Вид деятельности: проектная	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
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)
Б1.Б.16	Инженерная графика
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания

Индекс	Содержание
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ДПК-1; ДПК-2; 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; ПКВ-1; ПКВ-2
Б1.Б	Базовая часть	ДПК-1; ДПК-2; 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.01	История	ОК-2; ОК-7
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18
Б1.Б.06	Информатика	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.07	Русский язык и культура речи	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.08	Экономика и управление производством	ОК-3; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-22
Б1.Б.09	Психология	ОК-6; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.10	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.11	Неорганическая химия	ОПК-3
Б1.Б.12	Органическая химия	ОПК-3
Б1.Б.13	Логистика на предприятиях питания	ПК-10
Б1.Б.14	Биохимия	ОПК-3
Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.16	Инженерная графика	ПК-28
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ДПК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-17; ПК-19; ПК-23
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4; ПК-5
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции	ДПК-1; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания	ПК-3; ПК-8
Б1.Б.25	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-6
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания	ДПК-2; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-17
Б1.В	Вариативная часть	ДПК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-29; ПКВ-1; ПКВ-2
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-19

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.02	Физическая и коллоидная химия	ОПК-3
Б1.В.03	Микробиология	ПК-1
Б1.В.04	Экология	ПК-4
Б1.В.05	Физика	ОК-7; ПК-7
Б1.В.06	Холодильная техника и технология	ОПК-4
Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания	ОПК-3; ПК-19
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом	ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения	ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.10	Технология специальных видов питания	ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга	ОПК-3; ПК-7
Б1.В.13	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22; ПКВ-1; ПКВ-2
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса	ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22; ПКВ-1; ПКВ-2
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания	ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22; ПКВ-1; ПКВ-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-6; ПК-16; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология	ОК-6; ПК-16; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры	ОК-6; ПК-16; ПК-29
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-3
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ОПК-3
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров	ОПК-3
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания	ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания	ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-5
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	ОПК-5
Б1.В.ДВ.07.02	Напитки в культуре народов мира	ОПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТПиООП-2017 Питание.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	Практики	ДПК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-12; ПК-22; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ДПК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-12; ПК-22; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий	ОПК-1; ПК-2
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности	ПК-1; ПК-3
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ДПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-5; ПК-12; ПК-22; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ДПК-1; ДПК-2; 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	ДПК-1; ДПК-2; 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	Государственная итоговая аттестация	ДПК-1; ДПК-2; 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	
ФТД.В	Вариативная часть	
ФТД.В.01	Теория и практика кооперации	

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Лек	Лаб		
ИТОГО				1026							27	19		1242							33	23		2268						60	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1026						27	19		1242							33	23		2268						60	42				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (звезд.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54										54										54										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54										54										54										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			20.6										18.2										19.5										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			20.6										18.2										19.5										
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			3.3										3										3.2											
ДИСЦИПЛИНЫ			(Д)								ТО: 16										ТО: 18									ТО: 35				
			(Предельное)	1026						126	2/3		1134							144	1/3		2160					270	2/3					
			(План)	1026	396	142	36	218	504	126	27	9: 2 1/3	1134	396	144	52	190	604	144	30	9: 2 2/3	2160	782	296	88	408	1108	270	57	9: 5				
1	Б1.Б.01	История	Экз	180	68	34		34	76	36	5		Экз	180	68	34		34	76	36	5	Экз	180	68	34		34	76	36	5		1		
2	Б1.Б.02	Философия											Экз	180	68	34		34	76	36	5	Экз	180	68	34		34	76	36	5		2		
3	Б1.Б.03	Иностранный язык	Экз	108	36			36	72		3		Экз	262	36			36	180	36	7	Экз Экз	380	72			72	252	36	10		12		
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	Экз	72	32	16		16	40		2		Экз	72	32	16		16	40		2	Экз	72	32	16		16	40		2		2		
5	Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности	Экз	72	32	16		16	40		2		Экз	72	32	16		16	40		2	Экз	72	32	16		16	40		2		2		
6	Б1.Б.06	Информатика	Экз	144	24	8	16		120		4		Экз	144	24	8	16		120		4	Экз	144	24	8	16		120		4		2		
7	Б1.Б.07	Русский язык и культура речи	Экз	144	34	16		18	110		4		Экз	144	34	16		18	110		4	Экз	144	34	16		18	110		4		1		
8	Б1.Б.08	Зоология	Экз	108	34	16		18	74		3		Экз	108	34	16		18	74		3	Экз	108	34	16		18	74		3		1		
9	Б1.Б.10	Правоведение	Экз	144	68	34		34	40	36	4		Экз	144	68	34		34	40	36	4	Экз	144	68	34		34	40	36	4		1		
10	Б1.Б.11	Неорганическая химия	Экз	144	60	24	36		30	54	4		Экз	144	60	24	36		30	54	4	Экз	144	60	24	36		30	54	4		1		
11	Б1.Б.12	Органическая химия	Экз	180	72	36	36		72	36	5		Экз	180	72	36	36		72	36	5	Экз	180	72	36	36		72	36	5		2		
12	Б1.Б.04	Биология	Экз	144	42	18		24	102		4		Экз	144	42	18		24	102		4	Экз	144	42	18		24	102		4		1		
13	Б1.Б.03	Физика	Экз	180	68	34		34	76	36	5		Экз	180	68	34		34	76	36	5	Экз	180	68	34		34	76	36	5		2		
14	Б1.Б.13	Вспомогательные курсы по физической культуре и спорту	Экз	64	54			54					Экз	64	54			54				Экз	108	108			108					123456		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) Экз(4) ЭкзО								Экз(4) Экз(3) ЭкзО								Экз(7) Экз(7) ЭкзО(2)														
ПРАКТИКИ			(План)										108								3	2	108					108		3	2			
													Экз	108							3	2	Экз	108				108		3	2			
ГИА			(План)																															
КАНИКУЛЫ											2											8								10				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф	Семестры			
			Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя								
				Всего	Контакт								Всего	Контакт								Всего	Контакт														
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль											
ИТОГО			1062							28	18 2/6	1278							34	23 4/6	2340							62	42								
ИТОГО по ОП (без факультативов)			990							26		1278							34		2268							60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (зачас/нед)			54									54									54																
			54									54									54																
			21.6									18									19.8																
			21.6									18									19.8																
ДИСЦИПЛИНЫ			(А)																																		
			(Предельное)	990									1170									2160							288								
			(План)	990	414	136	104	174	486	90	26						198			2160	792	282	170	340	1080	288	57										
										ТО: 16 2/3 В: 1 2/3									ТО: 18 2/3 В: 3 2/3									ТО: 34 2/3 В: 5 1/3									
1	Б1.Б.08	Экономика и управление производством	Экз КР	180	60	24		36	66	54	5								Экз КР	180	60	24		36	66	54	5							3			
2	Б1.Б.13	Логистика на предприятиях питания	Экз	144	36	18			18	81	27	4							Экз	144	36	18		18	81	27	4							4			
3	Б1.Б.14	Биохимия	Экз	144	48	16	32		60	36	4								Экз	144	48	16	32		60	36	4							3			
4	Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Экз	72	42	18	24		30		2								Экз Экз	144	76	34	42		32	36	4							43			
5	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	180	36	18			18	108	36	5							Экз	180	36	18		18	108	36	5							4			
6	Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Экз	144	42	18		24	102		4								Экз	144	42	18		24	102		4							3			
7	Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания	Экз	144	42	18		24	102		4								Экз	144	42	18		24	102		4							3			
8	Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания	Экз	180	72	24	48		108		5								Экз	180	72	24	48		108		5							45			
9	Б1.Б.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	Экз	144	36	18		18	81	27	4								Экз	144	36	18		18	81	27	4							4			
10	Б1.Б.02	Биохимия и коллоидная химия	Экз	144	72	24	48		72		4								Экз	144	72	24	48		72		4							3			
11	Б1.Б.13	Вспомогательные курсы по физической культуре и спорту	Экз	64	54			54											Экз(2)	108	108			108										123456			
12	Б1.Б.ДВ.01.01	Основы бизнеса	Экз	216	68	34		34	112	36	6								Экз	216	68	34		34	112	36	6								4		
13	Б1.Б.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания	Экз	216	68	34		34	112	36	6								Экз	216	68	34		34	112	36	6								4		
14	Б1.Б.ДВ.02.01	Конфликтология	Экз	108	54	18		36	54		3								Экз	108	54	18		36	54		3								3		
15	Б1.Б.ДВ.02.02	Деловые переговоры	Экз	108	54	18		36	54		3								Экз	108	54	18		36	54		3								3		
16	Б1.Б.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	Экз	180	42	18		24	102	36	5								Экз	180	42	18		24	102	36	5								4		
17	Б1.Б.ДВ.03.02	Брендовый стиль предприятий индустрии питания	Экз	180	42	18		24	102	36	5								Экз	180	42	18		24	102	36	5								4		
18	Б1.Б.01	Теория и практика кооперации	Экз	72	34	16		18	38		2								Экз	72	34	16		18	38		2								3		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(2) За(4) ЗаО(3) КР										Экз(6) За(2)										Экз(8) За(6) ЗаО(3) КР														
ПРАКТИКИ			(План)									108									108	3	2							108							
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности												Экз	108									108				108			3	2							
ГИА			(План)																																		
КАНИКУЛЫ										2																											

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Квф	Семестры		
			Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Академических часов						ЗЕТ	Неделя							
				Всего	Контакт								Всего	Контакт								Всего	Контакт													
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СР					Контр.оль	Всего	Лек	Лаб	Пр					СР	Контр.оль	Всего	Лек	Лаб			Пр	СР	Контр.оль				
ИТОГО				990							26		20		1282							34		24		2272							60		44	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				990							26		20		1282							34		24		2272							60		44	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (зач.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			48.8											53.2											51										
	ОП, факультативы (в период за.ос.)			54											54												54									
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			21.2											17.4												19.3									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			21.2											17.4												19.3									
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			3.2											3.4												3.4									
ДИСЦИПЛИНЫ			(Д)	Δ 90									ТО: 17	Δ 14										ТО: 17	Δ 104								ТО: 34			
			(Предельное)	1080									9: 3	1080										1/3	2160								1/3			
			(План)	990	414	156	78	180	414	162	26			1066	358	132	72	154	564	144	28			9: 2,2/3	2056	772	288	150	334	978	306	54		9: 5,2/3		
1	19.03.16	Инженерная графика	зачО	108	42	18		24	66		3													зачО	108	42	18		24	66		3		5		
2	19.03.17	Оборудование предприятий общественного питания											зач	218	60	24		36	120	36	6			зач	218	60	24		36	120	36	6		6		
3	19.03.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания											зачО	180	48	24		24	132		5			зачО	180	48	24		24	132		5		67		
4	19.03.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	зач	108	68	34		34	4	36	3													зач	108	68	34		34	4	36	3		5		
5	19.03.25	Товароведение продовольственных товаров	зач	144	42	18	24		66	36	4													зач	144	42	18	24		66	36	4		5		
6	19.03.26	Технология продукции общественного питания	зач КР	144	88	34	54		2	54	4													зач КР	144	88	34	54		2	54	4		45		
7	19.03.23	Микробиология											зач	144	60	24	36		48	36	4			зач	144	60	24	36		48	36	4		6		
8	19.03.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания											зачО	144	36	18		18	108		4			зачО	144	36	18		18	108		4		6		
9	19.03.12	Организация питания в гостиничный комплексах и центрах досуга											зач	144	36	18		18	72	36	4			зач	144	36	18		18	72	36	4		6		
10	19.03.13	Взлетные курсы по физической культуре и спорту	зач	64	54			54					зач	68	58			58						зач(2)	112	112			112					123456		
11	19.03.05.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	зач	218	52	18		34	128	36	6													зач	218	52	18		34	128	36	6		5		
12	19.03.05.04.02	Компьютерная графика	зач	218	52	18		34	128	36	6													зач	218	52	18		34	128	36	6		5		
13	19.03.05.05.01	Идентификация и оборудование для идентификации пищевых продуктов											зач	180	60	24	36		84	36	5			зач	180	60	24	36		84	36	5		6		
14	19.03.05.05.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров											зач	180	60	24	36		84	36	5			зач	180	60	24	36		84	36	5		6		
15	19.03.05.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания	зачО	218	68	34		34	148		6													зачО	218	68	34		34	148		6		5		
16	19.03.05.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания	зачО	218	68	34		34	148		6													зачО	218	68	34		34	148		6		5		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Зач(4) За ЗаО(2) КР											Зач(4) За ЗаО(2)											Зач(8) За(2) ЗаО(4) КР										
ПРАКТИКИ			(План)											216					216		6	4			216					216		6	4			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности													зачО	216					216		6	4		зачО	216					216		6	4			
ГИА			(План)																																	
КАНИКУЛЫ											2											6										8				

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоёмкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий	1	2			2							
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности	2	2			2							
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			4							
Преддипломная практика	4	2			4							
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4	2			8							
Итого по факту												
Итого по плану						20						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
-----	------	-----	------	-------	-----------

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого				234	248	242	60	27	33	62	28	34	60	26	34	60	29	31
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	27	33	60	26	34	60	26	34	60	29	31
Дисциплины (модули)	60%	40%	41.4%	201	204	204	57	27	30	57	26	31	54	26	28	36	29	7
Базовая часть				81	123	122	48	23	25	35	19	16	25	14	11	14	14	
Вариативная часть				81	120	82	9	4	5	22	7	15	29	12	17	22	15	7
Практики	0%	100%	0%	27	33	30	3		3	3		3	6		6	18		18
Вариативная часть				27	33	30	3		3	3		3	6		6	18		18
Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Базовая часть				6	9	6										6		6
Факультативы					2	2				2	2							
Вариативная часть					2	2				2	2							
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					42%												
	в интерактивной форме					0%												
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.4	-	54	54	-	54	54	-	48.8	53.2	-	49.7	46.3
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)					19.6	-	20.6	18.2	-	21.6	18	-	21.2	17.4	-	20.4	19.3
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.7	-	3.3	3	-	3.3	3	-	3.2	3.4	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	3	4	8	2	6	8	4	4	6	5	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						5	3	2	3	2	1				1		1
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	1	2	4	3	1	5	2	3	4	2	2
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)															1	1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									1	1		1	1		1	1	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Консультации по				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Член комиссии				
Примечания к комиссиям ГЭК				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

Код	Аббревиатура	Название кафедры
1		Философия и история
2		Машины и оборудование бытового и жилищно-коммунального назначения
3		Радиоэлектронные системы
4		Информационные системы и радиотехника
5		Энергетика и безопасность жизнедеятельности
6		Прикладная механика и конструирование машин
7		Организация и безопасность движения
8		Техническая эксплуатация автомобилей
9		Технология швейных изделий и материаловедение
10		Технология изделий из кожи, стандартизация и сертификация
11		Математика
12		Естественнонаучные дисциплины
14		Коммерческое и финансовое право
15		Экономика
16		Менеджмент
18		Организация производства и управления
19		Информатика
20		Иностранные языки
21		Физическая культура и спорт
22		Моделирование, конструирование и дизайн
23		Социальные технологии
25		Туризм и индустрия гостеприимства
26		Гражданское право и процесс
28		Теория государства и права
29		Сервис
30		Маркетинг и реклама
31		Психология и педагогика
32		Резерв
33		Трудовое право и право социального обеспечения
34		Конституционное и муниципальное право
35		Батайский УП
36		Белокалитвенский УП
37		Уголовно-правовые дисциплины
38		Колледж экономики и сервиса

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам															
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
Итого	60				62				60				60			
Всего	27		33		28		34		26		34		29		31	
1	Б1.Б.01 История [Экз]	5	Б1.Б.02 Философия [Экз]	5	Б1.Б.08 Экономика и управление производством [Экз, КР]	5	Б1.Б.13 Логистика на предприятиях питания [Экз]	4	Б1.Б.16 Инженерная графика [ЗаО]	3	Б1.Б.17 Оборудование предприятий общественного питания [Экз]	6	Б1.Б.18 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Экз, КР]	5	Б1.Б.09 Технология производства функционального назначения [Экз]	4
2																
3																
4																
5																
6	Б1.Б.03 Иностранный язык [За]	3	Б1.Б.03 Иностранный язык [Экз]	7	Б1.Б.14 Биохимия [Экз]	4	Б1.Б.15 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Экз]	2	Б1.Б.23 Менеджмент на предприятиях индустрии питания [Экз]	3	Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания [Экз, КП]	5	Б1.В.ДВ.07.01 Барное дело [За] (/ Напитки в культуре народов мира)	3		
7																
8																
9																
10	Б1.Б.07 Русский язык и культура речи [ЗаО]	4	Б1.Б.03 Иностранный язык [Экз]	7	Б1.Б.15 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [За]	2	Б1.Б.19 Процессы и аппараты пищевых производств [Экз]	5	Б1.Б.25 Товароведение продовольственных товаров [Экз]	4	Б1.Б.18 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [ЗаО]	5	Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания [Экз, КП]	5		
11																
12																
13	Б1.Б.09 Психология [За]	3	Б1.Б.04 Физическая культура и спорт [За]	2	Б1.Б.20 Безопасность продовольственно го сырья и продуктов питания [ЗаО]	4	Б1.Б.26 Технология производства общественного питания [За]	5	Б1.Б.26 Технология производства общественного питания [За]	4	Б1.В.03 Микробиология [Экз]	4	Б1.Б.22 Методы контроля сырья и готовой продукции [ЗаО]	4	Б2.В.03(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗаО]	12
14																
15																
16																
17	Б1.Б.10 Правоведение [Экз]	4	Б1.Б.05 Безопасность жизнедеятельности [За]	2	Б1.Б.24 Санитария и гигиена питания [За]	4	Б1.В.01 Метрология, стандартизация, сертификация	6	Б1.В.ДВ.04.01 Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	6	Б1.В.11 Управление персоналом на предприятиях общественного питания	4	Б1.В.06 Холодильная техника и технология [ЗаО]	3		
18																
18	Б1.Б.10 Правоведение [Экз]	4	Б1.Б.06 Психология [Экз]	2	Б1.Б.24 Санитария и гигиена питания [За]	4	Б1.В.01 Метрология, стандартизация, сертификация	6	Б1.В.ДВ.04.01 Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	6	Б1.В.11 Управление персоналом на предприятиях общественного питания	4	Б1.В.07 Производство продукции общественного питания [ЗаО]	3		
18																

Примечание Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТПиООП-2017 Питание.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

--