

План утвержден Научно-методическим советом КемГУ

Протокол № 6 от 03.04.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технологии продукции и сервиса в индустрии питания

Кафедра: Технологии и организации общественного питания

Институт: Технологический институт пищевой промышленности

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017  
Учебный год 2019-2020  
Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Номер	Дата
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ		
33.011	ПОВАР	37510	02.06.2015
		39023	29.09.2015

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

СОГЛАСОВАНО

Проректо по УР

Директор ТИПП

 / Котов Р.М./  
 / Киселева Т.Ф./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Код	Наименование				
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>																						
<b>Базовая часть</b>																						
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	1	1				8	8	288	288	16	16	259	13	8					52	Иностранных языков
+	Б1.Б.02	История	1					4	4	144	144	10	10	125	9	4					51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.03	Философия	1					4	4	144	144	12	12	123	9	4					51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.04	Экономическая теория	2					3	3	108	108	10	10	89	9		3				34	Экономической теории и государственного управления
+	Б1.Б.05	Социология		2				2	2	72	72	6	6	66			2				51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.06	Культурология		1				3	3	108	108	6	6	98	4	3					51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.07	Основы психологии		2				2	2	72	72	6	6	62	4		2				51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.08	Правоведение		1				2	2	72	72	6	6	62	4	2					67	Бухгалтерского учета, анализа, аудита и налогообложения
+	Б1.Б.09	Математика	1	1				10	10	360	360	38	38	309	13	10					46	Общей математики и информатики
+	Б1.Б.10	Информатика	1	1				6	6	216	216	34	34	169	13	6					46	Общей математики и информатики
+	Б1.Б.11	Физика	2	2				8	8	288	288	28	28	260			8				45	Общей и экспериментальной физики
+	Б1.Б.12	Химия	1	1				10	10	360	360	30	30	317	13	10					54	Общей и неорганической химии
+	Б1.Б.13	Аналитическая химия	2					4	4	144	144	22	22	113	9		4				65	Техносферной безопасности
+	Б1.Б.14	Экономика предприятия		4				4	4	144	144	16	16	128					4		37	Региональной и отраслевой экономики
+	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	3					3	3	108	108	12	12	87	9			3			53	Теплохладотехники
+	Б1.Б.16	Прикладная механика		3				2	2	72	72	10	10	58	4			2			58	Машин и аппаратов технологических систем
+	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств		3				3	3	108	108	6	6	98	4			3			57	Технологического проектирования пищевых производств
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	1					3	3	108	108	14	14	85	9	3					65	Техносферной безопасности
+	Б1.Б.19	Пищевая химия и микробиология		3				4	4	144	144	22	22	114	8			4			47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	33					13	13	468	468	34	34	416	18			13			72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.Б.21	Физиология питания		2				2	2	72	72	8	8	64			2				72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.Б.22	Физико-химические методы анализа		2				3	3	108	108	14	14	90	4		3				65	Техносферной безопасности
+	Б1.Б.23	Оборудование предприятий питания и основы строительства		4				2	2	72	72	12	12	56	4				2		58	Машин и аппаратов технологических систем
+	Б1.Б.24	Физическая культура		23				2	2	72	72	8	8	56	8		1	1			64	Оздоровительной физической культуры
+	Б1.Б.25	Русский язык и культура речи		3				2	2	72	72	2	2	66	4			2			21	Стилистики и риторики
+	Б1.Б.26	Введение в направление		1				2	2	72	72	4	4	64	4	2					72	Технологии и организации общественного питания
									111	111	3996	3996	386	386	3434	176	52	25	28	6		
<b>Вариативная часть</b>																						
+	Б1.В.01	Экология		2				3	3	108	108	12	12	92	4		3				65	Техносферной безопасности
+	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	4	3				6	6	216	216	26	26	177	13			2	4		72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	23	3				10	10	360	360	42	42	301	17		3	7			72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания		4				3	3	108	108	12	12	96					3		72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	5	5				8	8	288	288	22	22	253	13					8	72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	5	5				9	9	324	324	30	30	281	13					9	72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.В.07	Проектирование предприятий общественного питания	5			5		5	5	180	180	14	14	157	9					5	72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.В.08	Санитария и гигиена в общественном питании		4				2	2	72	72	8	8	60	4				2		72	Технологии и организации общественного питания
+	Б1.В.09	Технология продукции общественного питания	44				4	10	10	360	360	42	42	300	18				10		72	Технологии и организации общественного питания



-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Код	Наименование					
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5			6	6	216	216			216						6	72	Технологии и организации общественного питания	
							27	27	972	972			972							3	9	9	6
							27	27	972	972			972							3	9	9	6
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																							
<b>Базовая часть</b>																							
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						1	1	36	36	2	2	34						1	72	Технологии и организации общественного питания	
+	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						8	8	288	288			288						8	72	Технологии и организации общественного питания	
								9	9	324	324	2	2	322						9			
								9	9	324	324	2	2	322						9			
<b>ФТД.Факультативы</b>																							
<b>Базовая часть блока ФТД</b>																							
+	ФТД.Б.01	История Кузбасса		1				1	1	36	36	4	4	28	4	1					51	Истории, философии и культурологии	
								1	1	36	36	4	4	28	4	1							
<b>Вариативная часть блока ФТД</b>																							
+	ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства		4				2	2	72	72	8	8	60	4				2		72	Технологии и организации общественного питания	
								2	2	72	72	8	8	60	4				2				
								3	3	108	108	12	12	88	8	1			2				

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>																
<b>Базовая часть</b>																
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	1	1				8	8	36	288	288	16	259	13	
+	Б1.Б.02	История	1					4	4	36	144	144	10	125	9	
+	Б1.Б.03	Философия	1					4	4	36	144	144	12	123	9	
+	Б1.Б.04	Экономическая теория	2					3	3	36	108	108	10	89	9	
+	Б1.Б.05	Социология		2				2	2	36	72	72	6	66		
+	Б1.Б.06	Культурология		1				3	3	36	108	108	6	98	4	
+	Б1.Б.07	Основы психологии		2				2	2	36	72	72	6	62	4	
+	Б1.Б.08	Правоведение		1				2	2	36	72	72	6	62	4	
+	Б1.Б.09	Математика	1	1				10	10	36	360	360	38	309	13	
+	Б1.Б.10	Информатика	1	1				6	6	36	216	216	34	169	13	
+	Б1.Б.11	Физика	2	2				8	8	36	288	288	28	260		
+	Б1.Б.12	Химия	1	1				10	10	36	360	360	30	317	13	
+	Б1.Б.13	Аналитическая химия	2					4	4	36	144	144	22	113	9	
+	Б1.Б.14	Экономика предприятия		4				4	4	36	144	144	16	128		
+	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	3					3	3	36	108	108	12	87	9	
+	Б1.Б.16	Прикладная механика		3				2	2	36	72	72	10	58	4	
+	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств		3				3	3	36	108	108	6	98	4	
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	1					3	3	36	108	108	14	85	9	
+	Б1.Б.19	Пищевая химия и микробиология		3				4	4	36	144	144	22	114	8	
+	Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	33					13	13	36	468	468	34	416	18	
+	Б1.Б.21	Физиология питания		2				2	2	36	72	72	8	64		
+	Б1.Б.22	Физико-химические методы анализа		2				3	3	36	108	108	14	90	4	
+	Б1.Б.23	Оборудование предприятий питания и основы строительства		4				2	2	36	72	72	12	56	4	
+	Б1.Б.24	Физическая культура		23				2	2	36	72	72	8	56	8	
+	Б1.Б.25	Русский язык и культура речи		3				2	2	36	72	72	2	66	4	
+	Б1.Б.26	Введение в направление		1				2	2	36	72	72	4	64	4	
									<i>111</i>	<i>111</i>		<i>3996</i>	<i>3996</i>	<i>386</i>	<i>3434</i>	<i>176</i>
<b>Вариативная часть</b>																
+	Б1.В.01	Экология		2				3	3	36	108	108	12	92	4	
+	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	4	3				6	6	36	216	216	26	177	13	
+	Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	23	3				10	10	36	360	360	42	301	17	
+	Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания		4				3	3	36	108	108	12	96		
+	Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	5	5				8	8	36	288	288	22	253	13	
+	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	5	5				9	9	36	324	324	30	281	13	
+	Б1.В.07	Проектирование предприятий общественного питания	5			5		5	5	36	180	180	14	157	9	
+	Б1.В.08	Санитария и гигиена в общественном питании		4				2	2	36	72	72	8	60	4	
+	Б1.В.09	Технология продукции общественного питания	44				4	10	10	36	360	360	42	300	18	

Курс 1																					
		Установочная сессия						Зимняя сессия						Летняя сессия							
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.
8	36			8	28			108			4	100	4	з	144			4	131	9	э
4	36	2			34			108	4		4	91	9	э							
4								144	2		10	123	9	э							
3															108	2		4	98	4	э
2															72	6			62	4	з
10	36	4		10	22			180	4		16	156	4	з	144	2		2	131	9	э
6	36	6	6		24			72	4	12		47	9	э	108	2	4		98	4	з
10	36	6			30			180		12		164	4	з	144		12		123	9	э
3								36	6	4		26			72	2	2		59	9	э
2								72	4			64	4	з							
52	180	18	6	18	138			900	24	28	34	771	43		792	14	18	10	702	48	







		Курс 5																		Закрепленная кафедра					
		Установочная сессия						Зимняя сессия						Летняя сессия											
з.е. на курсе		Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	
																								52	Иностранных языков
																								51	Истории, философии и культурологии
																								51	Истории, философии и культурологии
																								34	Экономической теории и государственного управления
																								51	Истории, философии и культурологии
																								51	Истории, философии и культурологии
																								51	Истории, философии и культурологии
																								67	Бухгалтерского учета, анализа, аудита и налогообложения
																								46	Общей математики и информатики
																								46	Общей математики и информатики
																								45	Общей и экспериментальной физики
																								54	Общей и неорганической химии
																								65	Техносферной безопасности
																								37	Региональной и отраслевой экономики
																								53	Теплохладотехники
																								58	Машин и аппаратов технологических систем
																								57	Технологического проектирования пищевых производств
																								65	Техносферной безопасности
																								47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
																								72	Технологии и организации общественного питания
																								72	Технологии и организации общественного питания
																								65	Техносферной безопасности
																								58	Машин и аппаратов технологических систем
																								64	Оздоровительной физической культуры
																								21	Стилистики и риторики
																								72	Технологии и организации общественного питания
																								65	Техносферной безопасности
																								72	Технологии и организации общественного питания
																								72	Технологии и организации общественного питания
																								72	Технологии и организации общественного питания
																								72	Технологии и организации общественного питания
8		36	6		4	26			108	2		4	98	4	з	144	2		4	129	9	э	72	Технологии и организации общественного питания	
9		36	6	8	2	20			144	4	6	2	123	9	э	144			2	138	4	з	72	Технологии и организации общественного питания	
5		72	2		6	64			108	2		4	93	9	эп								72	Технологии и организации общественного питания	
																								72	Технологии и организации общественного питания
																								72	Технологии и организации общественного питания

-
Компетенции
ОК-5
ОК-2
ОК-1
ОК-3
ОК-6
ОК-6
ОК-6; ОК-7
ОК-4
ОПК-1
ОПК-1
ОПК-3
ОПК-3
ОПК-3
ОК-3
ОПК-2
ОПК-4
ОПК-4
ОК-9; ПК-3; ПК-9; ПК-18
ОПК-3
ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-17; ПК-20; ПК-21; ПК-23
ОПК-2; ПК-4
ОПК-3
ОПК-4
ОК-8
ОК-5
ОК-7
ПК-4
ОПК-3; ПК-1; ПК-6
ПК-1; ПК-4; ПК-6
ПК-6; ПК-10
ПК-1; ПК-7
ОПК-2; ПК-1; ПК-6
ПК-5
ПК-3; ПК-8
ПК-1; ПК-6

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов				
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль
+	Б1.В.10	Электротехника	3					3	3	36	108	108	10	89	9
+	Б1.В.11	Инженерная и компьютерная графика			1			3	3	36	108	108	18	86	4
+	Б1.В.12	Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания		5				2	2	36	72	72	8	60	4
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	<b>4</b>					<b>5</b>	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>159</b>	<b>9</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	4					5	5	36	180	180	12	159	9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства ресторанной продукции	4					5	5	36	180	180	12	159	9
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>				<b>8</b>	<b>8</b>		<b>288</b>	<b>288</b>	<b>28</b>	<b>247</b>	<b>13</b>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания	5	5				8	8	36	288	288	28	247	13
-	Б1.В.ДВ.02.02	Маркетинг в общественном питании	5	5				8	8	36	288	288	28	247	13
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>4</b>				<b>7</b>	<b>7</b>		<b>252</b>	<b>252</b>	<b>24</b>	<b>220</b>	<b>8</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания		4				7	7	36	252	252	24	220	8
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы коммерческой деятельности		4				7	7	36	252	252	24	220	8
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	<b>5</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>125</b>	<b>9</b>
+	Б1.В.ДВ.04.01	Научные основы производства продуктов питания	5					4	4	36	144	144	10	125	9
-	Б1.В.ДВ.04.02	Русская кухня: история и современность	5					4	4	36	144	144	10	125	9
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>	<b>5</b>	<b>4</b>				<b>5</b>	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>16</b>	<b>160</b>	<b>4</b>
+	Б1.В.ДВ.05.01	Научно-исследовательская работа студентов	5	4				5	5	36	180	180	16	160	4
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы научных исследований	5	4				5	5	36	180	180	16	160	4
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		<b>112233</b>							<b>328</b>	<b>328</b>	<b>36</b>	<b>268</b>	<b>24</b>
+	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол		112233							328	328	36	268	24
-	Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол		112233							328	328	36	268	24
-	Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис		112233							328	328	24	280	24
-	Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол		112233							328	328	36	268	24
-	Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон		112233							328	328	36	268	24
-	Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика		112233							328	328	24	280	24
-	Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки		112233							328	328	36	268	24
								<i>93</i>	<i>93</i>		<i>3676</i>	<i>3676</i>	<i>370</i>	<i>3131</i>	<i>175</i>
								<i>204</i>	<i>204</i>		<i>7672</i>	<i>7672</i>	<i>756</i>	<i>6565</i>	<i>351</i>
<b>Блок 2.Практики</b>															
<b>Вариативная часть</b>															
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2			3	3	36	108	108		108	
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34			18	18	36	648	648		648	









-		Курс 5																		Закрепленная кафедра				
		Установочная сессия						Зимняя сессия						Летняя сессия										
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	
																							62	Автоматизации производственных процессов и автоматизированных технологического проектирования
																							57	пищевых производств
2															72	4		4	60	4	з	72	Технологии и организации общественного питания	
																							72	Технологии и организации общественно
																							72	Технологии и организации общественно
8	36	4		6	26			108	2		8	94	4	з	144	2		6	127	9	э			
8	36	4		6	26			108	2		8	94	4	з	144	2		6	127	9	э	72	Технологии и организации общественно	
8	36	4		6	26			108	2		8	94	4	з	144	2		6	127	9	э	72	Технологии и организации общественно	
																							72	Технологии и организации общественно
																							72	Технологии и организации общественно
4	36	2	2	2	30			108	2		2	95	9	э										
4	36	2	2	2	30			108	2		2	95	9	э									72	Технологии и организации общественно
4	36	2	2	2	30			108	2		2	95	9	э									72	Технологии и организации общественно
3	36	4		2	30			72	2		2	68		э										
3	36	4		2	30			72	2		2	68		э									72	Технологии и организации общественно
3	36	4		2	30			72	2		2	68		э									72	Технологии и организации общественно
																							64	Оздоровительной физической культуры
																							64	Оздоровительной физической культуры
																							64	Оздоровительной физической культуры
																							64	Оздоровительной физической культуры
																							64	Оздоровительной физической культуры
																							64	Оздоровительной физической культуры
																							64	Оздоровительной физической культуры
39	252	24	10	22	196			648	14	6	22	571	35		504	8		16	454	26				
39	252	24	10	22	196			648	14	6	22	571	35		504	8		16	454	26				
																							72	Технологии и организации общественного питания
																							72	Технологии и организации общественного питания



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5			6	6	36	216	216		216		
									27	27		972	972		972	
									27	27		972	972		972	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																
<b>Базовая часть</b>																
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						1	1	36	36	36	2	34		
+	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						8	8	36	288	288		288		
									9	9		324	324	2	322	
									9	9		324	324	2	322	
<b>ФТД. Факультативы</b>																
<b>Базовая часть блока ФТД</b>																
+	ФТД.Б.01	История Кузбасса		1				1	1	36	36	36	4	28	4	
									1	1		36	36	4	28	4
<b>Вариативная часть блока ФТД</b>																
+	ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства		4				2	2	36	72	72	8	60	4	
									2	2		72	72	8	60	4
									3	3		108	108	12	88	8







Курс 4																					
-		Установочная сессия						Зимняя сессия						Летняя сессия							
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.
9															324					324	
9															324					324	
2															72	4		4	60	4	з
2															72	4		4	60	4	
2															72	4		4	60	4	

		Курс 5																		Закрепленная кафедра					
		Установочная сессия						Зимняя сессия						Летняя сессия											
з.е. на курсе	-	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	
6																216					216		о	72	Технологии и организации общественного питания
6																216					216				
6																216					216				
1																36	2				34			72	Технологии и организации общественного питания
8																288					288			72	Технологии и организации общественного питания
9																324	2				322				
9																324	2				322				
																							51	Истории, философии и культурологии	
																							72	Технологии и организации общественного питания	

-
Компетенции
ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-19; ПК-22; ПК-23
ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-22
ОК-2; ПК-15
ОПК-2; ПК-15

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б3.Б.02(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.02	История	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.Б.01	История Кузбасса	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.04	Экономическая теория	
Б1.Б.14	Экономика предприятия	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.08	Правоведение	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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	Иностранный язык	
Б1.Б.25	Русский язык и культура речи	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.05	Социология	
Б1.Б.06	Культурология	
Б1.Б.07	Основы психологии	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.07	Основы психологии	
Б1.Б.26	Введение в направление	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.24	Физическая культура	
Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	
Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	
Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	
Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	
Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	
Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	
Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.09	Математика	
Б1.Б.10	Информатика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(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.15	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.21	Физиология питания	
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК
Б1.Б.11	Физика	
Б1.Б.12	Химия	
Б1.Б.13	Аналитическая химия	
Б1.Б.19	Пищевая химия и микробиология	
Б1.Б.22	Физико-химические методы анализа	
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(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.16	Прикладная механика	
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.23	Оборудование предприятий питания и основы строительства	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.12	Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	
Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.09	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства ресторанной продукции	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
Б1.В.11	Инженерная и компьютерная графика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.08	Санитария и гигиена в общественном питании	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(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.Б.21	Физиология питания	
Б1.В.01	Экология	
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	
Б1.В.ДВ.04.01	Научные основы производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Русская кухня: история и современность	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
Б1.В.07	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(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	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания	
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.09	Технология продукции общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.08	Санитария и гигиена в общественном питании	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(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.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	ПК
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.12	Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.В.ДВ.05.01	Научно-исследовательская работа студентов	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы научных исследований	
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.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.Б.01	История Кузбасса	
ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства	
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.ДВ.03.01	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы коммерческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.10	Электротехника	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ПК
Б1.В.ДВ.02.01	Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Маркетинг в общественном питании	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК
Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы коммерческой деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(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.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	История	ОК-2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономическая теория	ОК-3
Б1.Б.05	Социология	ОК-6
Б1.Б.06	Культурология	ОК-6
Б1.Б.07	Основы психологии	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.08	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.09	Математика	ОПК-1
Б1.Б.10	Информатика	ОПК-1
Б1.Б.11	Физика	ОПК-3
Б1.Б.12	Химия	ОПК-3
Б1.Б.13	Аналитическая химия	ОПК-3
Б1.Б.14	Экономика предприятия	ОК-3
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	ОПК-2
Б1.Б.16	Прикладная механика	ОПК-4
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3; ПК-9; ПК-18
Б1.Б.19	Пищевая химия и микробиология	ОПК-3
Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-17; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.21	Физиология питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.Б.22	Физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.23	Оборудование предприятий питания и основы строительства	ОПК-4
Б1.Б.24	Физическая культура	ОК-8
Б1.Б.25	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.26	Введение в направление	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ОК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-22
Б1.В.01	Экология	ПК-4
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-6
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	ПК-1; ПК-4; ПК-6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания	ПК-6; ПК-10
Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-7
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6
Б1.В.07	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5
Б1.В.08	Санитария и гигиена в общественном питании	ПК-3; ПК-8
Б1.В.09	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-6
Б1.В.10	Электротехника	ПК-17
Б1.В.11	Инженерная и компьютерная графика	ПК-2
Б1.В.12	Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания	ОПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства ресторанной продукции	ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-19
Б1.В.ДВ.02.01	Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания	ПК-19
Б1.В.ДВ.02.02	Маркетинг в общественном питании	ПК-19
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания	ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.02	Основы коммерческой деятельности	ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.01	Научные основы производства продуктов питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.02	Русская кухня: история и современность	ПК-4
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-15
Б1.В.ДВ.05.01	Научно-исследовательская работа студентов	ПК-15
Б1.В.ДВ.05.02	Основы научных исследований	ПК-15
Б1.В.ДВ.06	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки	ОК-8
Б2	Практики	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-13; ПК-15; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'зб19030417\_ОПз\_19-20.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-13; ПК-15; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-7; ПК-15
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-10; ПК-13; ПК-15; ПК-20
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-19; ПК-22; ПК-23
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-22
Б3.В	Вариативная часть	
ФТД	Факультативы	ОК-2; ОПК-2; ПК-15
ФТД.Б	Базовая часть блока ФТД	ОК-2; ПК-15
ФТД.Б.01	История Кузбасса	ОК-2; ПК-15
ФТД.В	Вариативная часть блока ФТД	ОПК-2; ПК-15
ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства	ОПК-2; ПК-15

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
--------	--------------	-------------	--------------------------



№	Индекс	Наименование	Курсы
ИТОГО (с факультативами)			
ИТОГО по ОП (без факультативов)			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (зач. час/нед)*			
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			
1	Ф1.Б.01	Иностранный язык	1
2	Ф1.Б.02	История	1
3	Ф1.Б.03	Философия	1
4	Ф1.Б.06	Культурология	1
5	Ф1.Б.08	Правоведение	1
6	Ф1.Б.09	Математика	1
7	Ф1.Б.10	Информатика	1
8	Ф1.Б.12	Химия	1
9	Ф1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	1
10	Ф1.Б.26	Введение в направление	1
11	Ф1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	1
12	Ф1.Б.дс.06.01	Волейбол	123
13	Ф1.Б.дс.06.02	Баскетбол	123
14	Ф1.Б.дс.06.03	Настольный теннис	123
15	Ф1.Б.дс.06.04	Мини-футбол	123
16	Ф1.Б.дс.06.05	Бадминтон	123
17	Ф1.Б.дс.06.06	Легкая атлетика	123
18	Ф1.Б.дс.06.07	Льжные гонки	123
19	Фгд.Б.01	История Кубасса	1
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)	
<b>ГИА</b>		(План)	
<b>КАНИКУЛЫ</b>			



№	Индекс	Наименование	Курсы
<b>ИТОГО (с факультативами)</b>			
<b>ИТОГО по ОП (без факультативов)</b>			
<b>УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (зач.час/нед)*</b>			
<b>КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)</b>			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			
1	Б1.Б.04	Экономическая теория	2
2	Б1.Б.05	Социология	2
3	Б1.Б.07	Основы психологии	2
4	Б1.Б.11	Биока	2
5	Б1.Б.13	Аналитическая химия	2
6	Б1.Б.21	Биохимия питания	2
7	Б1.Б.22	Биохимические методы анализа	2
8	Б1.Б.24	Биохимическая культура	23
9	Б1.Б.01	Биология	2
10	Б1.Б.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	23
11	Б1.Б.дс.06.01	Волейбол	123
12	Б1.Б.дс.06.02	Баскетбол	123
13	Б1.Б.дс.06.03	Настольный теннис	123
14	Б1.Б.дс.06.04	Мини-футбол	123
15	Б1.Б.дс.06.05	Бадминтон	123
16	Б1.Б.дс.06.06	Легкая атлетика	123
17	Б1.Б.дс.06.07	Льготные игры	123
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
<b>ГИА</b>			(План)
<b>КАНИКУЛЫ</b>			



№	Индекс	Наименование	Курсы
<b>ИТОГО (с факультативами)</b>			
<b>ИТОГО по ОП (без факультативов)</b>			
<b>УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)*</b>			
<b>КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)</b>			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			
1	Ф1.Б.15	Тепло- и хладотехника	3
2	Ф1.Б.16	Прикладная механика	3
3	Ф1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	3
4	Ф1.Б.19	Пищевая химия и микробиология	3
5	Ф1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3
6	Ф1.Б.24	Физическая культура	23
7	Ф1.Б.25	Русский язык и культура речи	3
8	Ф1.Б.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	34
9	Ф1.Б.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	23
10	Ф1.Б.10	Внеэлектротехника	3
11	Ф1.Б.дс.06.01	Волейбол	123
12	Ф1.Б.дс.06.02	Баскетбол	123
13	Ф1.Б.дс.06.03	Настольный теннис	123
14	Ф1.Б.дс.06.04	Мини-футбол	123
15	Ф1.Б.дс.06.05	Бадминтон	123
16	Ф1.Б.дс.06.06	Легкая атлетика	123
17	Ф1.Б.дс.06.07	Лыжные гонки	123
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
<b>ГИА</b>			(План)
<b>КАНИКУЛЫ</b>			



№	Индекс	Наименование	Курсы
ИТОГО (с факультативами)			
ИТОГО по ОП (без факультативов)			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (зач. час/нед)*			
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			
1	21.8.14	Экономика предприятия	4
2	21.8.23	Оборудование предприятий питания и основы строительства	4
3	21.8.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	34
4	21.8.04	Товароведение на предприятиях общественного питания	4
5	21.8.08	Санитария и гигиена в общественном питании	4
6	21.8.09	Технология продукции общественного питания	4
7	21.8.д8.01.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	4
8	21.8.д8.01.02	Технология производства ресторанный продукции	4
9	21.8.д8.03.01	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания	4
10	21.8.д8.03.02	Основы коммерческой деятельности	4
11	21.8.д8.05.01	Научно-исследовательская работа студентов	45
12	21.8.д8.05.02	Основы научных исследований	45
13	21д.8.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства	4
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
<b>ГИА</b>			(План)
<b>КАНИКУЛЫ</b>			



№	Индекс	Наименование	Курс
ИТОГО (с факультативами)			
ИТОГО по ОП (без факультативов)			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)*			
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			
1	Б1.Б.05	Экспертиза и ХАСОП на предприятиях общественного питания	5
2	Б1.Б.06	Технология и организация специальных видов питания	5
3	Б1.Б.07	Проектирование предприятий общественного питания	5
4	Б1.Б.12	Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания	5
5	Б1.Б.ДБ.02.01	Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания	5
6	Б1.Б.ДБ.02.02	Маркетинг в общественном питании	5
7	Б1.Б.ДБ.04.01	Научные основы производства продуктов питания	5
8	Б1.Б.ДБ.04.02	Русская кухня: история и современность	5
9	Б1.Б.ДБ.05.01	Научно-исследовательская работа студентов	45
10	Б1.Б.ДБ.05.02	Основы научных исследований	45
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			
<b>ПРАКТИКИ</b>			
			(План)
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
<b>ГИА</b>			
			(План)
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
<b>КАНИКУЛЫ</b>			

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика										
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2						
		72	+	2						
Вид практики: Производственная практика										
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3			6						
		72	+	6						
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4			6						
		72	+	6						
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	5			4						
		72	+	4						
	Итого по факту			18						
	Итого по плану			18						

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

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				234	249	243	56	34	49	50	54
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	55	34	49	48	54
Дисциплины (модули)	54%	46%	31.1%	201	204	204	55	31	40	39	39
Базовая часть				81	123	111	52	25	28	6	
Вариативная часть				81	120	93	3	6	12	33	39
Практики	0%	100%	0%	27	33	27		3	9	9	6
Вариативная часть				27	33	27		3	9	9	6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Вариативная часть											
Факультативы					3	3	1			2	
Базовая часть блока ФТД					1	1	1				
Вариативная часть блока ФТД					2	2				2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.3	51	30.1	42.4	40.3	42.6
	в период гос. экзаменов										54
Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					144	188	122	138	150	122
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	4	5	4	6
	ЗАЧЕТЫ (За)						7	7	7	6	4
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	1	1	1	1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										1
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									1	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					39.73%					

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость				
<b>Руководство</b>	72	11	17.00	187				
<b>Консультации по</b>								
	Комиссия №1				Комиссия №2			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		11						
<b>Председатель</b>	75	11	1.00	11				
	75	11	1.00	11				
<b>Член комиссии</b>								
1	75	11	0.50	5.5				
2	75	11	0.50	5.5				
3	72	11	0.50	5.5				
4	72	11	0.50	5.5				
5	75	11	0.50	5.5				
6	75	11	0.50	5.5				
7	72	11	0.50	5.5				
8	72	11	0.50	5.5				
<b>Секретарь</b>	72	11	0.50	5.5				
	72	11	0.50	5.5				
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>								

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

<b>Обзорные лекции</b>	72	11	2.00	22
<b>Член комиссии</b>				
<b>Дежурство</b>				
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

Вид	Наименование	Курс
Эк	<b>Комплексный экзамен</b>	<b>5</b>
	<i>Б1.Б.20 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</i>	
	<i>Б1.Б.21 Физиология питания</i>	
	<i>Б1.Б.23 Оборудование предприятий питания и основы строительства</i>	
	<i>Б1.В.03 Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД</i>	
	<i>Б1.В.04 Товародвижение на предприятиях общественного питания</i>	
	<i>Б1.В.05 Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания</i>	
	<i>Б1.В.06 Технология и организация специальных видов питания</i>	
	<i>Б1.В.08 Санитария и гигиена в общественном питании</i>	
	<i>Б1.В.12 Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания</i>	
	<i>Б1.В.ДВ.03.01 Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания</i>	



з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам										
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	
22							ПК-1; ПК-8				
23			Б1.Б.22 Биоинженерные методы анализа [Эа] ОПК-3	3					Б1.В.12 Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания [Эа] ОПК-5; ПК-14	2	
24											
25			Б1.Б.24 Биоинженерная культура [Эа] ОК-8	1							
26	Б1.Б.09 Математика [Эа, Эб] ОПК-1	10		Б1.В.01 Биология [Эа] ПК-4	3	Б1.Б.24 Биоинженерная культура [Эа] ОК-8	1	Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2:			
27						Б1.Б.25 Русский язык и культура речи [Эа] ОК-5	2	Совершенные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья [Эа] / Технология производства ресторанной продукции) ПК-1	5	Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3: Методы производства продукции и услуг в индустрии питания [Эа, Эб] / Маркетинг в общественном питании) ПК-19	8
28											
29						Б1.В.02 Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции [Эа] ОПК-3; ПК-1; ПК-6	2				
30			Б1.Б.03 Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД [Эа] ПК-1; ПК-4; ПК-6	3							
31											
32			Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследователь ской деятельности [Эа, Эб] ОК-7; ПК-15	3				Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4: Планирование и анализ финансово-хозяйства экономической деятельности на предприятиях индустрии питания [Эа] / Основы коммерческой деятельности) ПК-16; ПК-22	7		
33					Б1.В.03 Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД [Эа, Эб] ПК-1; ПК-4; ПК-6	7				Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5: Научные основы производства продуктов питания [Эа] / Русская кухня: история и современность) ПК-4	4
34	Б1.Б.10 Информатика [Эа, Эб] ОПК-1	6									
35											
36											
37											
38								Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины [модули] по выбору Б (ДВ.5): Научно-исследова тельская работа студентов [Эа] / Основы научных исследований) ПК-15			
39					Б1.В.10 Электротехника [Эа] ПК-17	3		Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины [модули] по выбору Б (ДВ.5): Научно-исследова тельская работа студентов [Эа] / Основы научных исследований) ПК-15	2	3	



Примечание Учебный план бакалавриата 'z619030417\_ОПз\_19-20.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2017