МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г.Разумовского (ПКУ)"
Липецкий казачий институт технологий и управления (филиал) ФГБОУ ВО "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г.Разумовского (ПКУ)"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Иванова В.Н.*
"__" _____ *20__ г.*

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 29.08.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология и организация ресторанного бизнеса

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4г 6м

Виды деятельности
- научно-исследовательская - проектная - маркетинговая - организационно-управленческая деятельность

Год начала подготовки 2017

Образовательный стандарт 1332
12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ */ Капица Г.П/*

Директор Департамента по УМР _____ */ Жукова Н.В./*

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*				Э	Э	Э	Э	у у у * * * *	* * * * у у у	у у у у у у у	у у у у у у	К	К			*	*								*	*	Э	Э	Э		*				К	К	К	К	К	К	К	К
II										*				Э	Э	Э	Э Э Э Э Э П	П П П * * * *	* * * * П П П	П П П П	П	К	К			*	*								*	Э Э Э Э Э * Э	Э	Э	Э		*				К	К	К	К	К	К	К	К
III	Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П П П П		*								* * * *	* * * *		К	К	Э	Э	Э	* Э Э Э Э Э Э	Э Э Э Э Э Э *								*	*					*				К	К	К	К	К	К	К	К
IV					Э	Э	Э	Э	Э	*								* * * *	* * * *			К	К			*	Э Э Э Э Э Э *	Э	Э	Э	Э				*	*					*				К	К	К	К	К	К	К	К
V										*	П П П	П	Э	Э	П	П	П П П П Г Г Г	Г Г Г * * * *	* * * * Г Д Д	Д	Д	Д	Д	Д Д Д Д Д Д К	К	* К К К К К К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

* Нерабочие праздничные дни согласно Трудовому Кодексу РФ

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**32 2/6**	**31 4/6**	**29 4/6**	**32 1/6**	**12**	137 5/6
Э	Экзаменационные сессии	**7**	**7 4/6**	**9 4/6**	**9 5/6**	**2**	36 1/6
У	Учебная практика	**2 4/6**					2 4/6
П	Производственная практика		**2 4/6**	**2 4/6**		**4**	9 2/6
Д	Выпускная квалификационная работа					**5**	5
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					**1**	1
К	Каникулы	**10**	**10**	**10**	**10**	**2**	42
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**26**	234
Студентов							
Групп							

	Индекс	Наименование	Формы контроля			Всего часов								ЗЕТ		Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5						Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ					
4		Итого	30	39		9256	9256	390	150	112	128	7468	426	248	248	38	16	50	1872	94	57	40	26	30	1852	126	57	28	22	26	1490	90	50	30	40	8	1739	91	53	14	8	14	515	25	31	-				
6		Итого по ООП (без факультативов)	30	35		8968	8968	374	142	112	120	7212	410	240	240	34	16	46	1744	86	53	36	26	26	1724	118	53	28	22	26	1490	90	50	30	40	8	1739	91	53	14	8	14	515	25	31	-				
8		Б=56% В=44% ДВ(от В)=32.9%						5%	38%	30%	32%	90%	5%																																					
9		Итого по блоку Б1	30	35		7996	7996	374	142	112	120	7212	410	213	213	34	16	46	1744	86	49	36	26	26	1724	118	49	28	22	26	1490	90	46	30	40	8	1739	91	53	14	8	14	515	25	16	-				
11		Б=56% В=44% ДВ(от В)=32.9%						5%	38%	30%	32%	90%	5%																																					
12	Б1	Дисциплины (модули)	30	35		7996	7996	374	142	112	120	7212	410	213	213	34	16	46	1744	86	49	36	26	26	1724	118	49	28	22	26	1490	90	46	30	40	8	1739	91	53	14	8	14	515	25	16	-				
14	Б1.Б	Базовая часть	20	16		4284	4284	220	82	60	78	3820	244	119	119	32	12	44	1355	69	42	28	26	18	1271	97	40	20	22	14	1094	74	34	2		2	100	4	3							-				
15	Б1.Б.1	История	1			180	180	6	4		2	165	9	5	5	4		2	165	9	5																									36				
18	Б1.Б.2	Философия	2			180	180	4	2		2	167	9	5	5							2		2	167	9	5																			36				
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	2	12		360	360	22			22	321	17	10	10			14	162	4	5			8	159	13	5																			36				
24	Б1.Б.4	Экономика	1			108	108	4	2		2	95	9	3	3	2		2	95	9	3																									36				
27	Б1.Б.5	Математика	2	1		324	324	28	14		14	283	13	9	9	10		10	192	4	6	4		4	91	9	3																			36				
30	Б1.Б.6	Физика	2	1		216	216	12	4	4	4	191	13	6	6	2	2	2	98	4	3	2	2	2	93	9	3																			36				
33	Б1.Б.7	Экология	1			108	108	6	2		4	93	9	3	3	2		4	93	9	3																									36				
36	Б1.Б.8	Информатика	1			144	144	4	2	2		131	9	4	4	2	2		131	9	4																									36				
39	Б1.Б.9	Механика		2		72	72	6	2	2	2	62	4	2	2							2	2	2	62	4	2																			36				
42	Б1.Б.10	Биохимия	2			144	144	8	4	4		127	9	4	4							4	4		127	9	4																			36				
45	Б1.Б.11	Органическая химия	2	1		252	252	16	8	8		223	13	7	7	4	4		132	4	4	4	4		91	9	3																			36				
48	Б1.Б.12	Неорганическая химия	1			144	144	8	4	4		127	9	4	4	4	4		127	9	4																									36				
51	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2			108	108	6	2	4		93	9	3	3							2	4		93	9	3																			36				
54	Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия	2			144	144	4	2	2		131	9	4	4							2	2		131	9	4																			36				
57	Б1.Б.15	Технология продукции общественного питания	3	2		180	180	10	4	6		157	13	5	5							2	2		64	4	2	2	4		93	9	3													36				
60	Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2			144	144	6	2	4		129	9	4	4							2	4		129	9	4																			36				
63	Б1.Б.17	Санитария и гигиена питания		3		72	72	4	2		2	64	4	2	2													2		2	64	4	2													36				
66	Б1.Б.18	Проектирование предприятий общественного питания		4		108	108	4	2		2	100	4	3	3																			2		2	100	4	3							36				
69	Б1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности		2		72	72	4	2	2		64	4	2	2							2	2		64	4	2																			36				
72	Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров	3			108	108	6	2	4		93	9	3	3													2	4		93	9	3													36				
75	Б1.Б.21	Процессы и аппараты пищевых производств	3			144	144	6	2	2	2	129	9	4	4													2	2	2	129	9	4													36				
78	Б1.Б.22	Физиология питания	3			108	108	4	2	2		95	9	3	3													2	2		95	9	3													36				
81	Б1.Б.23	Оборудование предприятий общественного питания	3			144	144	6	2	4		129	9	4	4													2	4		129	9	4													36				
84	Б1.Б.24	Теплотехника		3		72	72	6	2	4		62	4	2	2													2	4		62	4	2													36				
87	Б1.Б.25	Электротехника и электроника	3			144	144	6	2	2	2	129	9	4	4													2	2	2	129	9	4													36				
90	Б1.Б.26	Физическая культура		1		72	72	8			8	60	4	2	2			8	60	4	2																									36				
93	Б1.Б.27	История казачества		1		108	108	4	2		2	100	4	3	3	2		2	100	4	3																									36				
96	Б1.Б.28	Деловой иностранный язык		3		108	108	4			4	100	4	3	3															4	100	4	3													36				
99	Б1.Б.29	Менеджмент		3		108	108	4	2		2	100	4	3	3													2		2	100	4	3													36				
102	Б1.Б.30	Маркетинг		3		108	108	4	2		2	100	4	3	3													2		2	100	4	3													36				
107	Б1.В	Вариативная часть	10	19		3712	3712	154	60	52	42	3392	166	94	94	2	4	2	389	17	7	8		8	453	21	9	8		12	396	16	12	28	40	6	1639	87	50	14	8	14	515	25	16	-				
109	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	10	6		2268	2268	84	32	32	20	2070	114	63	63	2	4	2	231	13	7	6		6	227	13	7	6		10	296	12	9	16	26	2	1149	67	35	2	2		167	9	5	-				
110	Б1.В.ОД.1	Информационные технологии в общественном питании		1		108	108	2		2		102	4	3	3		2		102	4	3																									36				
113	Б1.В.ОД.2	Микробиология		3		108	108	4	2		2	100	4	3	3													2		2	100	4	3													36				
116	Б1.В.ОД.3	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов		3		108	108	6	2		4	98	4	3	3													2		4	98	4	3													36				
119	Б1.В.ОД.4	Инженерная и компьютерная графика	1			144	144	6	2	2	2	129	9	4	4	2	2	2	129	9	4																									36				
122	Б1.В.ОД.5	Логистика		3		108	108	6	2		4	98	4	3	3													2		4	98	4	3													36				
125	Б1.В.ОД.6	Пищевые и биологически активные добавки	4			144	144	6	2	4		129	9	4	4																			2	4		129	9	4							36				
128	Б1.В.ОД.7	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	4			180	180	4	2		2	167	9	5	5																			2		2	167	9	5							36				
131	Б1.В.ОД.8	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	4			180	180	4	2	2		167	9	5	5																			2	2		167	9	5							36				
134	Б1.В.ОД.9	Основы научных исследований	4			180	180	6	2	4		165	9	5	5																			2	4		165	9	5							36				
137	Б1.В.ОД.10	Технология и организация питания кухонь мира	4			180	180	4	2	2		167	9	5	5																			2	2		167	9	5							36				
140	Б1.В.ОД.11	Обслуживание на предприятиях индустрии питания	4			180	180	6	2	4		165	9	5	5																			2	4		165	9	5							36				
143	Б1.В.ОД.12	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	4	4		216	216	14	4	10		189	13	6	6																			4	10		189	13	6							36				
146	Б1.В.ОД.13	Экономика предприятий общественного питания	5			180	180	4	2	2		167	9	5	5																									2	2		167	9	5	36				
149	Б1.В.ОД.14	Введение в профессию	2			108	108	4	2		2	95	9	3	3							2		2	95	9	3																			36				

	Индекс	Наименование	Формы контроля			Всего часов								ЗЕТ		Распределение по курсам																										Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра
								в том числе								Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5									
									из них							Часов						Часов						Часов						Часов						Часов									
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ					
152	Б1.В.ОД.15	Эстетика и дизайн товаров в общественном питании		2		144	144	8	4		4	132	4	4	4							4		4	132	4	4																		36				
157	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		13		1444	1444	70	28	20	22	1322	52	31	31				158	4		2		2	226	8	2	2		2	100	4	3	12	14	4	490	20	15	12	6	14	348	16	11	-				
159		Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту		12		328	328					320	8						158	4					162	4																			36				
163	Б1.В.ДВ.1																																																	
164	1	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров		2		72	72	4	2		2	64	4	2	2							2		2	64	4	2																		36				
167	2	Сенсорный анализ продовольственных товаров		2		72	72	4	2		2	64	4	2	2							2		2	64	4	2																		36				
170	Б1.В.ДВ.2																																																	
171	1	Технология функциональных продуктов		3		108	108	4	2		2	100	4	3	3													2		2	100	4	3												36				
174	2	Введение в технологии продуктов питания		3		108	108	4	2		2	100	4	3	3													2		2	100	4	3												36				
177	Б1.В.ДВ.3																																																	
178	1	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		4		108	108	6	2	4		98	4	3	3																			2	4		98	4	3							36				
181	2	Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий		4		108	108	6	2	4		98	4	3	3																			2	4		98	4	3							36				
182	3	Химическая защита сельскохозяйственных растений		4		108	108	6	2	4		98	4	3	3																			2	4		98	4	3							36				
185	Б1.В.ДВ.4																																																
186	1	Коллоидная химия наночастиц		4		108	108	8	4	4		96	4	3	3																			4	4		96	4	3							36				
189	2	Технология продукции и организация производства казачей кухни		4		108	108	8	4	4		96	4	3	3																			4	4		96	4	3							36				
192	Б1.В.ДВ.5																																																
193	1	Технология продукции и организация социальных видов питания		5		72	72	6	2		4	62	4	2	2																									2		4	62	4	2	36				
196	2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания		5		72	72	6	2		4	62	4	2	2																									2		4	62	4	2	36				
199	Б1.В.ДВ.6																																																
200	1	Пищевая химия		4		108	108	6	2	4		98	4	3	3																			2	4		98	4	3							36				
203	2	Основы строительства и инженерное оборудование		4		108	108	6	2	4		98	4	3	3																			2	4		98	4	3							36				
206	Б1.В.ДВ.7																																																
207	1	Холодильная технология пищевых продуктов		4		108	108	4	2	2		100	4	3	3																			2	2		100	4	3							36				
210	2	Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания		4		108	108	4	2	2		100	4	3	3																			2	2		100	4	3							36				
213	Б1.В.ДВ.8																																																
214	1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		5		108	108	10	2	6	2	94	4	3	3																									2	6	2	94	4	3	36				
217	2	Организация мучного и кондитерских производств		5		108	108	10	2	6	2	94	4	3	3																									2	6	2	94	4	3	36				
220	Б1.В.ДГ.9																																																
221	1	Метрология, стандартизация и сертификация		4		108	108	6	2		4	98	4	3	3																			2		4	98	4	3							36				
224	2	Медико-биологические основы БЖД		4		108	108	6	2		4	98	4	3	3																			2		4	98	4	3							36				
227	Б1.В.ДВ.10																																																
228	1	Менеджмент ресторанных услуг		5		108	108	8	4		4	96	4	3	3																									4		4	96	4	3	36				
231	2	Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг		5		108	108	8	4		4	96	4	3	3																									4		4	96	4	3	36				
234	Б1.В.ДВ.11																																																
235	1	Инновационные технологии производства замороженных полуфабрикатов		5		108	108	8	4		4	96	4	3	3																									4		4	96	4	3	36				
238	2	Барное дело		5		108	108	8	4		4	96	4	3	3																									4		4	96	4	3	36				

	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	Всего часов						ЗЕТ		Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
							По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.			СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			
246	Б2	Практики					648	648						18	18	2	2/3	144			4	2	2/3	144			4	2	2/3	144			4							4	216			6				
248	Б2.У	Учебная практика					144	144						4	4	2	2/3	144			4																								
249	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	☐		1	144	144						4	4	2	2/3	144			4																							36	1.50			
255	Б2.П	Производственная практика					504	504						14	14							2	2/3	144			4	2	2/3	144			4							4	216			6				
256	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар	☐		2	144	144						4	4							2	2/3	144			4																	36	1.50			
257	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа	Вар	☐		3	144	144						4	4													2	2/3	144			4												36	1.50			

	Индекс	Наименование		Формы контроля			Всего часов								ЗЕТ		Распределение по курсам																								Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра
										в том числе							Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5									
										из них							Часов						Часов						Часов						Часов						Часов									
				Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ					
258	Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар			5	216	216							6	6																									4		216			6	36	1.50			
261	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	Всего часов								ЗЕТ		Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			
262							По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.				СР	ЗЕТ	Эксп	Факт			Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд						
263	Б3	Государственная итоговая аттестация					324	324							9	9																									6					9	-			
270	Индекс	Наименование					Всего часов								ЗЕТ		Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			
271							По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.				СР	ЗЕТ	Эксп	Факт			Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд						
272	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР					324	324							9	9																									6		324			9					
273	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР	Баз				324	324							9	9																									6		324			9	36	1.50			
276	Индекс	Наименование		Экз	За	ЗаО	Всего часов								ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			
277							По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Эксп	Факт																																		
278	ФТД	Факультативы			4		288	288	16	8		8	256	16	8	8	4		4	128	8	4	4		4	128	8	4																			-				
279	ФТД.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества			1		72	72	4	2		2	64	4	2	2	2		2	64	4	2																									36				
282	ФТД.2	Основы христианской психологии			1		72	72	4	2		2	64	4	2	2	2		2	64	4	2																									36				
285	ФТД.3	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности			2		72	72	4	2		2	64	4	2	2							2		2	64	4	2																			36				
288	ФТД.4	Правоведение			2		72	72	4	2		2	64	4	2	2							2		2	64	4	2																			36				

Индекс	Наименование	Каф	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-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-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**	**ПК-28**
			ПК-29	**ПК-30**	**ПК-31**	**ПК-32**	**ПК-33**							
Б1.Б.1	История		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-7								
Б1.Б.2	Философия		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7							
Б1.Б.3	Иностранный язык		ОК-5	ОК-7										
Б1.Б.4	Экономика		ОК-3	ОК-5	ОК-7	ОПК-1								
Б1.Б.5	Математика		ОК-1	ОК-4	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ПК-24	ПК-26					
Б1.Б.6	Физика		ОК-1	ОПК-1										
Б1.Б.7	Экология		ОК-1	ОК-4	ПК-24									
Б1.Б.8	Информатика		ОК-7	ОПК-1										
Б1.Б.9	Механика		ОК-7	ПК-17	ПК-21									
Б1.Б.10	Биохимия		ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.11	Органическая химия		ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.12	Неорганическая химия		ОК-1	ОК-7	ОПК-3	ПК-24								
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия		ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.15	Технология продукции общественного питания		ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОПК-3	ОПК-5	ПК-7	ПК-25					
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		ОК-3	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-3	ОПК-5	ПК-15	ПК-17	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-23
Б1.Б.17	Санитария и гигиена питания		ОК-7	ОПК-3	ПК-15	ПК-19	ПК-24							
Б1.Б.18	Проектирование предприятий общественного питания		ОК-5	ОК-7	ОПК-5	ПК-27	ПК-28	ПК-29						
Б1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности		ОК-7	ОК-9	ПК-8	ПК-9								
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров		ОК-3	ОК-4	ОК-7	ПК-15	ПК-19	ПК-24	ПК-25					
Б1.Б.21	Процессы и аппараты пищевых производств		ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-4	ПК-9	ПК-19	ПК-21					
Б1.Б.22	Физиология питания		ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-25	ПК-26							
Б1.Б.23	Оборудование предприятий общественного питания		ОК-3	ОК-7	ОПК-4	ОПК-5	ПК-17	ПК-27	ПК-28	ПК-29				
Б1.Б.24	Теплотехника		ОК-7	ОПК-4	ПК-21									
Б1.Б.25	Электротехника и электроника		ОК-7	ОПК-4										
Б1.Б.26	Физическая культура		ОК-8											
Б1.Б.27	История казачества		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7							
Б1.Б.28	Деловой иностранный язык		ОК-5	ОПК-1	ОПК-4									
Б1.Б.29	Менеджмент		ОК-3	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-32	ПК-33			
Б1.Б.30	Маркетинг		ОК-3	ОК-6	ОК-7	ОПК-2	ПК-11	ПК-12	ПК-14	ПК-16	ПК-22			
Б1.В.ОД.1	Информационные технологии в общественном питании		ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОПК-1	ПК-26							
Б1.В.ОД.2	Микробиология		ПК-24	ПК-25	ПК-26									
Б1.В.ОД.3	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов		ОПК-1	ПК-15	ПК-19	ПК-24								
Б1.В.ОД.4	Инженерная и компьютерная графика		ПК-28											

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.5	Логистика		ОК-3	ОК-7	ОПК-1	ПК-10	ПК-30	ПК-32						
Б1.В.ОД.6	Пищевые и биологически активные добавки		ОК-4	ОК-7	ПК-24	ПК-26								
Б1.В.ОД.7	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания		ОК-7	ОПК-1	ОПК-5	ПК-7								
Б1.В.ОД.8	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания		ОПК-3	ПК-7	ПК-10	ПК-18	ПК-25							
Б1.В.ОД.9	Основы научных исследований		ОПК-1	ПК-7	ПК-24	ПК-25	ПК-26							
Б1.В.ОД.10	Технология и организация питания кухонь мира		ОПК-3	ПК-7	ПК-25									
Б1.В.ОД.11	Обслуживание на предприятиях индустрии питания		ОПК-5	ПК-15	ПК-17	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-23					
Б1.В.ОД.12	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания		ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27								
Б1.В.ОД.13	Экономика предприятий общественного питания		ОК-3	ОПК-5	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33		
Б1.В.ОД.14	Введение в профессию		ОК-7	ОПК-1	ОПК-5	ПК-15	ПК-25	ПК-30						
Б1.В.ОД.15	Эстетика и дизайн товаров в общественном питании		ОК-7	ОПК-5	ПК-7	ПК-10								
	Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту		ОК-8											
Б1.В.ДВ.1.1	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров		ОК-7	ОПК-2	ОПК-3	ПК-7	ПК-15							
Б1.В.ДВ.1.2	Сенсорный анализ продовольственных товаров		ОК-7	ОПК-2	ОПК-3	ПК-7	ПК-15							
Б1.В.ДВ.2.1	Технология функциональных продуктов		ОК-7	ОПК-2	ОПК-3	ПК-7	ПК-24	ПК-25						
Б1.В.ДВ.2.2	Введение в технологии продуктов питания		ОК-7	ОПК-2	ОПК-3	ПК-7	ПК-24	ПК-25						
Б1.В.ДВ.3.1	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		ОК-7	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ДВ.3.2	Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий		ОК-7	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ДВ.3.3	Химическая защита сельскохозяйственных растений		ОК-7	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ДВ.4.1	Коллоидная химия наночастиц		ОК-7	ПК-24	ПК-26									
Б1.В.ДВ.4.2	Технология продукции и организация производства казачей кухни													
Б1.В.ДВ.5.1	Технология продукции и организация социальных видов питания		ПК-7	ПК-25										
Б1.В.ДВ.5.2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания		ПК-7	ПК-25										
Б1.В.ДВ.6.1	Пищевая химия		ОК-7	ПК-7	ПК-19									
Б1.В.ДВ.6.2	Основы строительства и инженерное оборудование		ОК-7	ПК-7	ПК-19									
Б1.В.ДВ.7.1	Холодильная технология пищевых продуктов		ОК-4	ПК-15	ПК-19	ПК-24								
Б1.В.ДВ.7.2	Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания		ОК-4	ПК-15	ПК-19	ПК-24								
Б1.В.ДВ.8.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		ОК-4	ОПК-3	ПК-8	ПК-24	ПК-26							
Б1.В.ДВ.8.2	Организация мучного и кондитерских производств		ОК-4	ОПК-3	ПК-8	ПК-24	ПК-26							

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ДВ.9.1	Метрология, стандартизация и сертификация		ОК-4	ПК-7	ПК-19									
Б1.В.ДВ.9.2	Медико-биологические основы БЖД		ОК-4	ПК-7	ПК-19									
Б1.В.ДВ.10.1	Менеджмент ресторанных услуг		ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-23	ПК-29	ПК-31						
Б1.В.ДВ.10.2	Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг		ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-23	ПК-29	ПК-31						
Б1.В.ДВ.11.1	Инновационные технологии производства замороженных полуфабрикатов		ОПК-1	ПК-7										
Б1.В.ДВ.11.2	Барное дело		ОПК-1	ПК-7										
Б2	**Практики**		**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-10**	**ПК-14**	**ПК-15**
			ПК-16	**ПК-19**	**ПК-22**	**ПК-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**	**ПК-28**	**ПК-29**			
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-19
			ПК-22	ПК-27	ПК-28	ПК-29								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-19
			ПК-22	ПК-27	ПК-28	ПК-29								
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа		ОПК-1	ПК-24	ПК-25	ПК-26								
Б2.П.3	Преддипломная практика		ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-14	ПК-15
			ПК-16	ПК-19	ПК-22	ПК-28	ПК-29							
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**ОПК-5**
			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-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**	**ПК-28**	**ПК-29**	**ПК-30**
			ПК-31	**ПК-32**	**ПК-33**									
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**													
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**ОПК-5**
			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-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**	**ПК-28**	**ПК-29**	**ПК-30**
			ПК-31	**ПК-32**	**ПК-33**									
Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
			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-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30
			ПК-31	ПК-32	ПК-33									
ФТД	**Факультативы**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ПК-19**	**ПК-20**	**ПК-23**			
ФТД.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-19	ПК-20	ПК-23				
ФТД.2	Основы христианской психологии		ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-23					
ФТД.3	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности		ОК-1	ОК-2	ОК-7	ПК-19								
ФТД.4	Правоведение		ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-7	ПК-19							