

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*План согласован Ученым советом университета
Протокол № 5 от 30.05.2022*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
подготовки бакалавров

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора Ю.М. Казаков
«30» мая 2022 г.

Учебный план в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1080
Подписал Ю.М. Казаков
Дата 30.05.2022

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра «Технологии пищевых производств»

Институт пищевых производств и биотехнологии

Квалификация:	Бакалавр
Программа подготовки:	бакалавриат
Форма обучения:	заочная
Срок обучения:	5г

Год начала подготовки : 2022

Образовательный стандарт № 1047

от 17.08.2020

Виды профессиональной деятельности
научно-исследовательский;
технологический;

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий - прием 2022 года

1. График учебного процесса

№ к.	Сентябрь						29 IX	Октябрь				27 X	Ноябрь					Декабрь					29 XII	Январь				26 I	Февраль				23 II	Март				30 III	Апрель	27 IV	Май				Июнь				29 VI	Июль				27 VII	Август				
	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1	2	9	16	1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	6	13	20	1	2	9	16	23						
0	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	1	11	18	25	II	8	15	22	III	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	12	19	26	VII	8	15	22	31							
1										*								*		Э	Э	К			*									*	*					*		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
2										*								*		Э	Э	К			*								*	*				*		Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К								
3										*								*		Э	Э	К			*								*	*				ЭЭ*Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К								
4										*								*		Э	Э	К			*								*	*				ЭЭЭЭ*Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К								
5										*								*				К		*						Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Курс 6	Итого
Т	Теоретическое обучение	38	38	36	35 2/3	29		176 2/3
Э	Экзамнационная сессия	3	3	3	3 1/3	1 1/2		13 5/6
У	Учебная практика		2					2
Д	Выпускная квалификационная работа					6		6
*	Нерабочие праздничные дни	2	2	2	2	2		10
К	Каникулы	9	7	7	7	9 1/2		39 1/2
П	Производственная практика			4	4	4		12
Итого		52	52	52	52	52		260

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий - прием 2022 года

3. План (курсы 1-3)

№	Наименование	Формы контроля						Часов							ЗЕТ	Распределение по курсам																				Кафедра						
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	Контакт. раб.	в том числе				СРС		Контроль	Курс 1							Курс 2							Курс 3											
										из них							Лек	Лаб	Пр	КСР	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ	Лек		Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ
										Лек	Лаб	Пр	КСР																													
	Итого	24	23	14	2	2	58	8104	1524	320	250	184	770	6216	364	216	46	32	36	54	1067	74	48	64	52	40	78	1322	82	47	56	46	48	202	1345	71	42					
	Дисциплины (модули)	24	20	14	2	2	58	7888	1500	316	248	174	762	6036	352	210	46	32	36	54	1067	74	48	60	50	38	78	1262	78	45	56	46	48	202	1345	71	42					
	Обязательная часть	14	15	3			32	3960	558	164	116	94	184	3204	198	110	44	32	36	54	1060	74	47,75	52	50	32	58	1183	74	41,75	14	20	6	30	373	25	13,5					
1	Аналитическая химия и ФХМА	2					2	180	26	10	12		4	145	9	5	2				7		0,25	8	12		4	138	9	4,75									АХСМ			
2	Электротехника		3				3	72	14	6	4		4	54	4	2							2				7		0,25	4	4		4	47	4	1,75		ЭЭ				
3	Биология	1					1	180	34	8		8	18	137	9	5	6		8	18	130	9	5															ТММП				
4	Биохимия	2					2	180	40	10	12		18	131	9	5							8	12		18	124	9	5									ТПП				
5	Высшая математика	11					11	360	34	12		14	8	308	18	10	6		8	4	153	9	10															ВМ				
6	Инженерная и компьютерная графика			2			2	144	16	6	6		4	124	4	4							4	6		4	117	4	4									ИКАП				
7	Иностранный язык	2	11				112	252	36			24	12	199	17	7			8	4	56	4	4			8	4	87	9	3								ИЯПК				
8	Информационные технологии	1					1	144	16	6	6		4	119	9	4	4	6		4	112	9	4															ХК				
9	История (история России, всеобщая история)	1					1	108	12	4		4	4	87	9	3	2		4	4	80	9	3															ГУИС				
10	Безопасность жизнедеятельности		4				4	108	12	4	4		4	92	4	3																						ПБ				
11	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания		4				4	72	30	4		4	22	38	4	2																						БСЭ				
12	Экономика предприятия	2					2	144	16	6		6	4	119	9	4							4		6	4	112	9	4										БСЭ			
13	Экология		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2							2		2	4	51	4	2										ПБТ			
14	Философия		2				2	108	14	6		4	4	90	4	3	2			7		0,25	4		4	4	83	4	2,75										ФИН			
15	Физическая культура и спорт		3				3	72	4			4		64	4	2																4		64	4	2		ФизВС				
16	Микробиология	3					3	180	38	8	12		18	133	9	5							2				7		0,25	6	12		18	126	9	4,75		ТПП				
17	Общая и неорганическая химия	1					1	180	20	8	8		4	151	9	5	6	8		4	144	9	5															НХ				
18	Органическая химия	1					1	216	28	8	12	4	4	179	9	6	6	12	4	4	172	9	6															ОХ				
19	Основы проектной деятельности		3				3	72	10	4		2	4	58	4	2															2		2	4	51	4	2		ИХТ			
20	Правоведение		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2	2			7		0,25	2		2	4	51	4	1,75									ИППФ				
21	Процессы и аппараты пищевых производств			2			2	144	20	6	4	6	4	120	4	4							4	4	6	4	113	4	4										ОПП			
22	Русский язык и деловые коммуникации		1				1	72	8			4	4	60	4	2			2	4	53	4	2															ОДО				
23	Самоорганизация и командная работа		1				1	72	10	4		2	4	58	4	2	2		2	4	51	4	2															ГУИС				
24	Системы управления технологическими процессами		3				3	108	12	4	4		4	92	4	3															2	4		4	85	4	3		АССОН			
25	Тепло- и хладотехника		5				5	72	14	6	4		4	54	4	2																						ХТТ				
26	Физика	2	1	1			112	360	52	18	22		12	291	17	10	6	6		4	88	8	6	6	10		4	115	9	4								Физика				
27	Физическая и коллоидная химия	2					2	216	22	8	6	4	4	185	9	6							6	6	4	4	178	9	6									ФКХ				
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	10	5	11	2	2	26	3928	942	152	132	80	578	2832	154	100	2				7		0,25	8		6	20	79	4	3,25	42	26	42	172	972	46	28,5					

№	Наименование	Формы контроля						Часов						ЗЕТ	Распределение по курсам																		Кафедра							
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	в том числе						Курс 1						Курс 2						Курс 3													
									Контакт. раб.	из них					СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб		Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ		
										Лек	Лаб	Пр	КСР																											
28	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3				3	328	6			6		318	4																	6		318	4		ФизВС			
29	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			4			4	144	38	6	8		24	102	4	4																	7		0,25	ТПП				
30	Химия пищи			3			3	108	30	6	6		18	74	4	3																	18	67	4	3	ТПП			
31	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания			3			3	180	44	8		8	28	132	4	5																	6		8	28	125	4	5	ТПП
32	Научные основы производства продуктов питания			3			3	144	32	6	8		18	108	4	4							2					7		0,25	4	8		18	101	4	3,75	ТММП		
33	Оборудование предприятий общественного питания	3			3		3	180	44	8		8	28	127	9	5																6		8	28	120	9	5	ТПП	
34	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4		4		4	44	216	61	10		8	43	142	13	6																			7		0,25	ТПП		
35	Основы научных исследований		2				2	108	32	6		6	20	72	4	3	2				7		0,25	4		6	20	65	4	2,75								ТПП		
36	Основы строительства и инженерное дело			3			3	108	34	6		8	20	70	4	3																4		8	20	63	4	3	ТПП	
37	Пищевая микробиология		4				4	72	38	6	8		24	30	4	2																			7		0,25	ТПП		
38	Пищевые и биологически активные добавки			4			4	108	28	6		4	18	76	4	3																						ТПП		
39	Проектирование предприятий общественного питания			4			4	144	32	6		6	20	108	4	4																						ТММП		
40	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания			4			4	108	27	4		4	19	77	4	3																						ТПП		
41	Санитария и гигиена питания			4			4	108	30	6		4	20	74	4	3																						ТПП		
42	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	5					5	180	50	8	12		30	121	9	5																						ТПП		
43	Технология продукции общественного питания	45			5		45	468	120	16	32	2	70	330	18	13																						ТПП		
44	Товароведение продовольственных товаров	3					3	108	32	6		6	20	67	9	3																	4		6	20	60	9	3	ТПП
45	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	4					4	144	38	6	8		24	97	9	4																			7		0,25	ТПП		
46	Физиология питания		3				3	108	28	4		6	18	76	4	3							2				7		0,25	2		6	18	69	4	2,75	ТПП			

[illegible]

3. План (курсы 4-6)

№	Наименование	Формы контроля						Часов								ЗЕТ	Распределение по курсам																				Кафедра	
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	Контакт. раб.	в том числе							Курс 4								Курс 5						Курс 6							
										из них				СРС	Контроль		Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз		ЗЕТ
										Лек	Лаб	Пр	КСР																									
	Итого	24	23	14	2	2	58	8104	1524	320	250	184	770	6216	364	216	56	56	26	252	895	72	42	28	58	14	152	1028	52	37								
	Дисциплины (модули)	24	20	14	2	2	58	7888	1500	316	248	174	762	6036	352	210	56	56	26	252	895	72	42	28	58	6	144	908	44	33								
	Обязательная часть	14	15	3			32	3960	558	164	116	94	184	3204	198	110	6	4	4	26	123	8	5,25	4	4		4	47	4	1,75								
1	Аналитическая химия и ФХМА	2					2	180	26	10	12		4	145	9	5																					АХСМК	
2	Электротехника		3				3	72	14	6	4		4	54	4	2																				ЭЭ		
3	Биология	1					1	180	34	8		8	18	137	9	5																				ТММП		
4	Биохимия	2					2	180	40	10	12		18	131	9	5																				ТПП		
5	Высшая математика	11					11	360	34	12		14	8	308	18	10																				ВМ		
6	Инженерная и компьютерная графика			2			2	144	16	6	6		4	124	4	4																				ИКГАП		
7	Иностранный язык	2	11				112	252	36			24	12	199	17	7																				ИЯПК		
8	Информационные технологии	1					1	144	16	6	6		4	119	9	4																				ХК		
9	История (история России, всеобщая история)	1					1	108	12	4		4	4	87	9	3																				ГУИС		
10	Безопасность жизнедеятельности		4				4	108	12	4	4		4	92	4	3	2	4		4	85	4	3													ПБ		
11	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания		4				4	72	30	4		4	22	38	4	2	2		4	22	31	4	2													БСЭ		
12	Экономика предприятия	2					2	144	16	6		6	4	119	9	4																				БСЭ		
13	Экология		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2																				ПБТ		
14	Философия		2				2	108	14	6		4	4	90	4	3																				ФИН		
15	Физическая культура и спорт		3				3	72	4			4		64	4	2																				ФизВС		
16	Микробиология	3					3	180	38	8	12		18	133	9	5																				ТПП		
17	Общая и неорганическая химия	1					1	180	20	8	8		4	151	9	5																				НХ		
18	Органическая химия	1					1	216	28	8	12	4	4	179	9	6																				ОХ		
19	Основы проектной деятельности		3				3	72	10	4		2	4	58	4	2																				ИХТ		
20	Правоведение		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2																				ИППФМ		
21	Процессы и аппараты пищевых производств			2			2	144	20	6	4	6	4	120	4	4																				ОПП		
22	Русский язык и деловые коммуникации		1				1	72	8			4	4	60	4	2																				ОДО		
23	Самоорганизация и командная работа		1				1	72	10	4		2	4	58	4	2																				ГУИС		
24	Системы управления технологическими процессами		3				3	108	12	4	4		4	92	4	3																				АССОИ		
25	Тепло- и хладотехника		5				5	72	14	6	4		4	54	4	2	2			7		0,25	4	4		4	47	4	1,75							ХТТ		
26	Физика	2	1	1			112	360	52	18	22		12	291	17	10																				Физика		
27	Физическая и коллоидная химия	2					2	216	22	8	6	4	4	185	9	6																				ФКХ		
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	10	5	11	2	2	26	3928	942	152	132	80	578	2832	154	100	50	52	22	226	772	64	36,75	24	54	6	140	861	40	31,25								

[illegible]

№	Наименование	Формы контроля						Часов							ЗЕТ	Распределение по курсам																Кафедра						
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	Контакт. раб.	в том числе				СРС		Контроль	Курс 4							Курс 5						Курс 6								
										из них							Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ	Лек		Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ
										Лек	Лаб	Пр	КСР																									
	Дисциплины по выбору	3	1	1		1	5	864	198	28	50	4	116	631	35	24	10	8		34	137	9	5,5	12	30	4	60	466	22	16,5								
47	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания	5					5	252	48	6	12		30	195	9	7	2				16		0,5	4	12		30	179	9	6,5							ТПП	
48	Технология продуктов лечебно-профилактического питания																																			ТПП		
49	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания	4	3				34	216	86	10	20		56	117	13	6	4	8		34	89	9	4													ТПП		
50	Производственный анализ качества кулинарной продукции																																			ТПП		
51	Основы управления качеством продукции общественного питания			5			5	144	10	6		4		130	4	4	2				16		0,5	4		4		114	4	3,5							ТПП	
52	Основы ХАССП																																			ТПП		
53	Технология продуктов питания за рубежом	5				5	5	252	54	6	18		30	189	9	7	2				16		0,5	4	18		30	173	9	6,5							ТПП	
54	Кухни разных стран																																			ТПП		
	Факультативные дисциплины		3					216	24	4	2	10	8	180	12	6										8	8	120	8	4								
	Обязательная часть		3					216	24	4	2	10	8	180	12	6										8	8	120	8	4								
55	Искусственный интеллект в профессиональной сфере		2					72	8	4	2	2		60	4	2																				ИБ		
56	История и теория кулинарии		5					72	8			4	4	60	4	2										4	4	60	4	2							ТПП	
57	Напитки в культуре разных стран		5					72	8			4	4	60	4	2										4	4	60	4	2							ТПП	

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий - прием 2022 года

3. План (практики, ГИА)

Наименование	Курс	Зачеты с оценкой	Распр	Часов			ЗЕТ	Неделя	Кафедра
				Всего	СР	Ауд			
Итого		5		1080			30	14	
Практика		4		756			21	8	
Учебная практика (ознакомительная практика)		1		108			3		
	2	6 сем.	Нет	108			3		ТПП
Производственная практика (технологическая)		2		432			12	4	
	3	9 сем.	Нет	216			6	4	ТПП
	4	12 сем.	Нет	216			6		ТПП
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)		1		216			6	4	
	5	15 сем.	Нет	216			6	4	ТПП
Государственная итоговая аттестация		1		324			9	6	
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		1		324			9	6	
	5	15 сем.	Нет	324			9	6	ТПП

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий - прием 2022 года

4. Матрица компетенций (по компетенциям)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-1.2	Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-1.3	Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность
	Правоведение

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Основы проектной деятельности
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели, анализировать и выбирать альтернативные способы решения; оценивать ресурсы и ограничения и соблюдать правовые нормы при достижении профессиональных результатов
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3	Владеет навыками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	Иностранный язык

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Русский язык и деловые коммуникации
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3	Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.3	Владеет навыками адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; конструктивного взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием признанных этических норм
	Философия

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	История (история России, всеобщая история)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3	Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.1	Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-7.2	Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Безопасность жизнедеятельности
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.1	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации
	Безопасность жизнедеятельности
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.2	Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
	Безопасность жизнедеятельности
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Безопасность жизнедеятельности
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	Экономика предприятия
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	Экономика предприятия
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений
	Экономика предприятия
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.3	Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками
	Экономика предприятия
	Производственная практика (технологическая)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
	История (история России, всеобщая история)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Правоведение
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.2	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.3	Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1	Знает прикладное современное программное обеспечение, применяемое в отрасли
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2	Умеет выбрать и применить оптимальную прикладную программу для решения конкретной задачи
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3	Владеет навыками применения цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.1	Знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.2	Умеет систематизировать результаты научных исследований
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.3	Владеет навыками расчетов, анализа полученных результатов и составления заключений по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям для решения задач профессиональной деятельности
	Физика
	Высшая математика
	Экология
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Системы управления технологическими процессами
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.1	Знает методы графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ОПК-3.2	Умеет разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.3	Владеет знаниями основ инженерных процессов при обосновании проекторочных решений и осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.1	Знает и понимает сущность технологических процессов производства кулинарной продукции для индустрии питания
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции для различных контингентов
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.3	Владеет навыками работы с существующей нормативно-технической документацией в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Системы управления технологическими процессами
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
	Экономика предприятия
	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ОПК-5.1	Знает нормативно-правовые основы деятельности предприятия, методы планирования, организации и контроля производственной деятельности
	Экономика предприятия
	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2	Умеет проводить анализ рыночных условий функционирования и показателей деятельности предприятий сферы производства продукции питания и использовать полученные результаты при обосновании планов и управленческих решений
	Экономика предприятия
	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.3	Владеет методами оценки и выявления резервов повышения эффективности производственной деятельности, навыками формирования стратегии развития предприятий сферы производства продукции питания
	Экономика предприятия
	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1	Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2	Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3	Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2	Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Санитария и гигиена питания
	Физиология питания
	Товароведение продовольственных товаров
	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания
	Пищевые и биологически активные добавки
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Пищевая микробиология
	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Основы управления качеством продукции общественного питания
	Основы ХАССП
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.1	Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Санитария и гигиена питания
	Физиология питания

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Товароведение продовольственных товаров
	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания
	Пищевые и биологически активные добавки
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Пищевая микробиология
	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Основы управления качеством продукции общественного питания
	Основы ХАССП
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2	Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Санитария и гигиена питания
	Физиология питания
	Товароведение продовольственных товаров
	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания
	Пищевые и биологически активные добавки
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Пищевая микробиология
	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Основы управления качеством продукции общественного питания
	Основы ХАССП
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.3	Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Санитария и гигиена питания
	Физиология питания
	Товароведение продовольственных товаров

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания
	Пищевые и биологически активные добавки
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Пищевая микробиология
	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Основы управления качеством продукции общественного питания
	Основы ХАССП
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3	Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.1	Знает методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2	Умеет вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-3.3	Владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Технология продукции общественного питания
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания
	Пищевая микробиология
	Научные основы производства продуктов питания
	Химия пищи
	Основы научных исследований
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.1	Знает основы техники и технологии для решения задач профессиональной деятельности
	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания
	Пищевая микробиология
	Научные основы производства продуктов питания
	Химия пищи
	Основы научных исследований
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Умеет планировать, измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания
	Пищевая микробиология
	Научные основы производства продуктов питания

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Химия пищи
	Основы научных исследований
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.3	Владеет методами для ведения научно-исследовательской деятельности в области индустрии питания
	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания
	Пищевая микробиология
	Научные основы производства продуктов питания
	Химия пищи
	Основы научных исследований
	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
	Производственный анализ качества кулинарной продукции
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5	Осуществляет проектирование новых, реконструкцию существующих и технологическое перевооружение действующих предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Проектирование предприятий общественного питания
	Оборудование предприятий общественного питания
	Основы строительства и инженерное дело
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.1	Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по выработки продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Проектирование предприятий общественного питания
	Оборудование предприятий общественного питания
	Основы строительства и инженерное дело
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2	Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Проектирование предприятий общественного питания
	Оборудование предприятий общественного питания
	Основы строительства и инженерное дело
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.3	Владеет навыками проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием программного обеспечения и информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	Проектирование предприятий общественного питания
	Оборудование предприятий общественного питания
	Основы строительства и инженерное дело
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6	Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции
	Товароведение продовольственных товаров
	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Технология продуктов питания за рубежом
	Кухни разных стран
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Напитки в культуре разных стран
	История и теория кулинарии
ПК-6.1	Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Товароведение продовольственных товаров
	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Технология продуктов питания за рубежом
	Кухни разных стран
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Напитки в культуре разных стран
	История и теория кулинарии
ПК-6.2	Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Товароведение продовольственных товаров
	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Технология продуктов питания за рубежом
	Кухни разных стран
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Напитки в культуре разных стран
	История и теория кулинарии
ПК-6.3	Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания
	Товароведение продовольственных товаров
	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Технология продуктов питания за рубежом
	Кухни разных стран
	Производственная практика (технологическая)
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Напитки в культуре разных стран
	История и теория кулинарии

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий - прием 2022 года

5. Матрица компетенций (по дисциплинам)

№	Наименование	Коды компетенций
1	2	3
1.	Философия	УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
2.	История (история России, всеобщая история)	УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
3.	Иностранный язык	УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
4.	Правоведение	УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
5.	Физическая культура и спорт	УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
6.	Основы проектной деятельности	УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
7.	Самоорганизация и командная работа	УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
8.	Русский язык и деловые коммуникации	УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
9.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3
10.	Экономика предприятия	ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
11.	Информационные технологии	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
12.	Физика	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13.	Высшая математика	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
14.	Экология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
15.	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
16.	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
17.	Общая и неорганическая химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
18.	Органическая химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
19.	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
20.	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
21.	Биохимия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
22.	Биология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23.	Микробиология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
24.	Системы управления технологическими процессами	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
25.	Тепло- и хладотехника	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
26.	Электротехника	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
27.	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания	ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
28.	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3

№	Наименование	Коды компетенций
1	2	3
29.	Технология продукции общественного питания	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
30.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
31.	Санитария и гигиена питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
32.	Физиология питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
33.	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3
34.	Товароведение продовольственных товаров	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
35.	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3
36.	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
37.	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
38.	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
39.	Основы строительства и инженерное дело	ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3
40.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
41.	Пищевая микробиология	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
42.	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
43.	Научные основы производства продуктов питания	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
44.	Химия пищи	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
45.	Основы научных исследований	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
46.	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
47.	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
48.	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
49.	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
50.	Производственный анализ качества кулинарной продукции	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
51.	Основы управления качеством продукции общественного питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
52.	Основы ХАССП	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
53.	Технология продуктов питания за рубежом	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
54.	Кухни разных стран	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3

№ 1	Наименование 2	Коды компетенций 3
55.	Учебная практика (ознакомительная практика)	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
56.	Производственная практика (технологическая)	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3
57.	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
58.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, УК-1, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, УК-1.1, УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-1.2, УК-1.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
59.	Напитки в культуре разных стран	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
60.	История и теория кулинарии	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
61.	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3