

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет"
Институт пищевых производств и биотехнологии

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 7.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

врио ректора

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Казанов Ю.М.

"7" 06 2021

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: Технологии пищевых производств

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5л

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Начальник УМЦ

Декан

Ответственный за направление

Зав. кафедрой

Ответственный за ООП

Разработчик учебного плана

/ Султанова Д.Ш./

/ Лутфуллина Г.Г./

/ Китаева Л.А./

/ Сироткин А.С./

/ Сироткин А.С./

/ Решетник О.А./

/ Романова Н.К./

/ Романова Н.К./

Календарный учебный график

Мес.	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	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										*								*	*	*	З	К			*									*					*	З	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II										*								*	*	*	З	К			*									*				*	З	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III										*								*	*	*	З	К			*									*							З	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV										*								*	*	*	З	К			*										*						З	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
V										*								*	*	*		К			*									З	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	6		14		19				19		20	
Дата начала/Номер недели	29 сентября 2020 г., 5		19 января 2021 г., 21		15 июня 2021 г., 42				12 января 2022 г., 20		15 июня 2022 г., 42	
Дата окончания/Номер недели	4 октября 2020 г., 5		1 февраля 2021 г., 22		3 июля 2021 г., 44				30 января 2022 г., 22		4 июля 2022 г., 44	
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность			21		28				21		27	
Дата начала/Номер недели			12 января 2023 г., 20		25 мая 2023 г., 39				12 января 2024 г., 20		25 мая 2024 г., 39	
Дата окончания/Номер недели			1 февраля 2023 г., 22		21 июня 2023 г., 42				1 февраля 2024 г., 22		20 июня 2024 г., 42	
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность			28		21							
Дата начала/Номер недели			23 марта 2025 г., 30									
Дата окончания/Номер недели			19 апреля 2025 г., 33									

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	38	38	36	35 4/6	29	176 4/6
Э	Экзамениационные сессии	3	3	3	3 2/6	1 3/6	13 5/6
У	Учебная практика		2				2
П	Производственная практика			4	4	4	12
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6

Считать план	Индикатор	Наименование	Формы контроля						Итого эквив. часов						Установочная сессия														Курс 1																								
			Эксп. кон.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Эксп. тчас	Зачет	Часы в з.с.	Эксп. тчас	По плану	Конт. раб.	СР	Конт. раб.	Итого часов	з.с. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт. раб.	Форм. контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт. раб.	Форм. контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт. раб.	Форм. контр.											
Блок 1. Дисциплины (модули)										210	210	7885	7885	1800	8038	332	182	48	54	8		4		42				738	28	30	14	34	815	39		938	38	18	34	42	738	48											
Обязательная часть										110	110	3980	3980	555	3204	195	78	47.75	54	8		4		42				738	28	30	14	34	815	39		927	34	18	34	42	738	48											
+	Б1.О.01	Философия		2					2	3	3	36	108	108	14	90	4	2	0.25																	9	2				7												
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					1	3	3	36	108	108	12	87	9	2	3										9	2				7			99	2		4	4	80	9	эк										
+	Б1.О.03	Иностраный язык	2	11				112	7	7	36	252	252	36	199	17	4	4	9			2		7			83			8	4	49	4	эк	72			8	4	58	4	эк											
+	Б1.О.04	Товароведение		2				2	2	2	36	72	72	10	58	4	2	0.25																	9	2				7													
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		3				3	2	2	36	72	72	4	64	4																									7												
+	Б1.О.06	Основы практической деятельности		3				3	2	2	36	72	72	10	58	4	2																																				
+	Б1.О.07	Саморазвитие и командная работа		1				1	2	2	36	72	72	10	58	4		2										9	2				7			83	2		2	4	51	4	эк										
+	Б1.О.08	Русский язык и деловые коммуникации		1				1	2	2	36	72	72	8	80	4	2	2	9			2		7				83			2	4	53	4	эк																		
+	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности		4				4	3	3	36	108	108	12	82	4	2																																				
+	Б1.О.10	Экономика предприятия	2					2	4	4	36	144	144	18	119	9	2																																				
+	Б1.О.11	Информационные технологии	1					1	4	4	36	144	144	18	119	9	2	4	9	2								139	4	8			112	9	эк																		
+	Б1.О.12	Физика	2	1	1			112	10	10	36	360	360	52	291	17	4	8	9	2								99	4	8			81	4	эк	108	8	8		4	58	4	эк										
+	Б1.О.13	Высшая математика	11					11	10	10	36	360	360	34	308	18	4	10	9	2								171	4		8	4	148	9	эк	180	8		8	4	153	9	эк										
+	Б1.О.14	Экология		2				2	2	2	36	72	72	10	58	4	2																																				
+	Б1.О.15	Учусовная и компьютерная графика			2			2	4	4	36	144	144	18	124	4	2																																				
+	Б1.О.16	Трансформаторы и аппараты питания		2				2	4	4	36	144	144	20	120	4	2																																				
+	Б1.О.17	Общая и неорганическая химия	1					1	8	8	36	180	180	20	161	9	4	8	9	2								171	8	8			4	144	9	эк																	
+	Б1.О.18	Органическая химия	1					1	8	8	36	216	216	28	179	9	4	8										9	2					7																			
+	Б1.О.19	Аналитическая химия и ФЭМА	2					2	8	8	36	180	180	28	148	9	4	0.25																																			
+	Б1.О.20	Физическая и коллоидная химия	2					2	8	8	36	216	216	22	185	9	4																																				
+	Б1.О.21	Биология	2					2	8	8	36	180	180	40	131	9	4																																				
+	Б1.О.22	Биология	1					1	8	8	36	180	180	34	137	9	4	8										9	2				7			171	8		8	18	130	9	эк										
+	Б1.О.23	Микроэлектроника	3					3	8	8	36	180	180	38	133	9	4																																				
+	Б1.О.24	Системы управления технологическими процессами		3				3	3	3	36	108	108	12	92	4	2																																				
+	Б1.О.25	Теплотехника		3				3	2	2	36	72	72	14	54	4	2																																				
+	Б1.О.26	Электроника		3				3	2	2	36	72	72	14	54	4	2																																				
+	Б1.О.27	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания		4				4	2	2	36	72	72	30	38	4	2																																				
Часть, формирующая участниками образовательными отношениями										100	100	3925	3925	942	2832	154	54	0.25										9	2																								
+	Б1.Б.01	Экспертные курсы по физической культуре и спорту		3				3				328	328	8	318	4																																					
+	Б1.Б.02	Технология продукции общественного питания	48			5		48	15	15	36	488	488	120	330	18	2																																				
+	Б1.Б.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4		4		4	44	8	8	36	216	216	81	142	13	2																																				
+	Б1.Б.04	Санитария и гигиена питания		4				4	3	3	36	108	108	30	74	4	2																																				
+	Б1.Б.05	Физиология питания	3					3	3	3	36	108	108	28	78	4	2																																				
+	Б1.Б.06	Продуктовое производство общественного питания		4				4	4	4	36	144	144	32	108	4	2																																				
+	Б1.Б.07	Товароведение продовольственных товаров	3					3	3	3	36	108	108	32	87	9	2																																				
+	Б1.Б.08	Оборудование предприятий общественного питания	3			3		3	8	8	36	180	180	44	127	9	2																																				
+	Б1.Б.09	Материалы, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания		3				3	8	8	36	180	180	44	132	4	2																																				
+	Б1.Б.10	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	4					4	4	4	36	144	144	38	97	9	2																																				
+	Б1.Б.11	Питание и биологические добавки		4				4	3	3	36	108	108	28	78	4	2																																				
+	Б1.Б.12	Основы строительства и инженерное дело		3				3	3	3	36	108	108	34	70	4	2																																				
+	Б1.Б.13	Безопасность производственного сырья и продуктов питания		4				4	4	4	36	144	144	38</																																							

[illegible]

Бакалавриатный набор		
Код	Наименование	Компетенции
05	Философия и истории наук	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
10	Государственного управления, истории, социологии	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-
17	Иностранное языко	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
20	Инновационного	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-
21	Физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
22	Инноваций в химической технологии	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
10	Государственного управления,	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3;
25	Обучения на дуэльной основе	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
43	Промышленной безопасности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
92	Бизнес-статистики и экономики	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2;
75	Химической информатики	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
85	Физики	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
9	Высшей математики	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
44	Промышленной биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
13	Информационной компьютерной графики и	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
33	Оборудования пищевой промышленности	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-
32	Материальной химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
37	Средств массовой информации	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
2	Аналитической химии, сертификации	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
87	Физической и компьютерной химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
55	Технологии пищевой промышленности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
85	Технология мясных и молочных	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
55	Технологии пищевой промышленности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
1	Автоматизированный систем сбора и обработки информации	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-
75	Химической технологии и технологии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
82	Электротехники и электротехники	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
92	Бизнес-статистики и экономики	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
21	Физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-
55	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технологии пищевой промышленности	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3

[illegible]

№	Курс 2																№	Курс 3															
	Установочная сессия								Зачетная сессия									Установочная сессия								Зачетная сессия							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Формы контр.		

Курс 4																		Курс 5																					
Установочная сессия									Зачетная сессия									Установочная сессия									Зачетная сессия												
Ф.И.О. студента	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт. роль	Средн. контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт. роль	Средн. контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт. роль	Средн. контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт. роль	Средн. контр.							
0.5																	15	2														0.5							
4									144	4	5		34	59	9	эк																							
4									144	4	5		34	59	9	эк																							
4									144	4	5		34	59	9	эк																							
0.5																	15	2								125	4		4		114	4	эк						
0.5																	15	2								125	4		4		114	4	эк						
0.5																	15	2								125	4		4		114	4	эк						
0.5																	15	2								234	4	15		30	173	9	эк						
0.5																	15	2								234	4	15		30	173	9	эк						
0.5																	15	2								234	4	15		30	173	9	эк						
5																	215				212			4	5								215		212		4		
5																	215				212			4	5									215		212		4	
5																	215				212			4	5										215		212		4

Секторальная квалификация		
Код	Наименование	Компетенции
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2;
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-
		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технология и организация централизованного производства продукции	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3;
		УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-6.6;
55	Технология и организация централизованного производства продукции	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-
		2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3;
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-
		4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3;
55	Технология и организация централизованного производства продукции	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-
		ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2;
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технология и организация централизованного производства продукции	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3

Индекс		Содержание	Тип
УК-1		Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
	УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа	-
	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	-
	УК-1.3	Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач	-
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	УК
	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	-
	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	-
	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	-
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
	УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	-
	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	-
	УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде	-
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
	УК-4.1	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках	-
	УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках	-
	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	-
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
	УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе	-
	УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-

Индекс	Содержание	Тип
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	-
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни	-
УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения	-
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	-
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
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	-
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	-
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
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	УК
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	-
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	-
УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии	-
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития	-
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде	-
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-10.2	Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений	-
УК-10.3	Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками	-
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
УК-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции	-
УК-11.2	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям	-
УК-11.3	Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону	-
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
ОПК-1.1	Знает информационные технологии в профессиональной деятельности	-
ОПК-1.2	Умеет использовать прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности	-
ОПК-1.3	Владеет навыками технологии защиты объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок	-
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	-
ОПК-2.2	Умеет систематизировать результаты научных исследований	-
ОПК-2.3	Владеет навыками расчетов, анализа полученных результатов и составления заключений по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям для решения задач профессиональной деятельности	-
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Знает методы графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности	-
ОПК-3.2	Умеет разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	-
ОПК-3.3	Владеет знаниями основ инженерных процессов при обосновании проектных решений и осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	-
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Знает и понимает сущность технологических процессов производства кулинарной продукции для индустрии питания	-
ОПК-4.2	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции для различных контингентов	-
ОПК-4.3	Владеет навыками работы с существующей нормативно-технической документацией в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	-

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
ОПК-5.1	Знает нормативно-правовые основы деятельности предприятия, методы планирования, организации и контроля производственной деятельности	-
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	-
ОПК-5.3	Владеет методами оценки и выявления резервов повышения эффективности производственной деятельности, навыками формирования стратегии развития предприятий сферы производства продукции питания	-
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-1.1	Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-1.2	Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
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	-
ПК-2	Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
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	-
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	-
ПК-2.3	Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-5	Осуществляет проектирование новых, реконструкцию существующих и технологическое перевооружение действующих предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
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	-
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	-
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	-

Индекс	Содержание	Тип
ПК-6	Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции	-
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	-
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	-
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	-
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-3	Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-3.1	Знает методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства	-
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	-
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	-
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	ПК
ПК-4.1	Знает основы техники и технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
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	-
ПК-4.3	Владеет методами для ведения научно-исследовательской деятельности в области индустрии питания	-

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 ТПП 3 .plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.0.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.04	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.06	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Б1.0.07	Самоорганизация и командная работа	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.0.08	Русский язык и деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.0.10	Экономика предприятия	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.11	Информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.12	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.13	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.14	Экология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.15	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.17	Общая и неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.18	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.19	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.20	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.21	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.22	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.23	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.24	Системы управления технологическими процессами	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.25	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.26	Электротехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.27	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.В.02	Технология продукции общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.04	Санитария и гигиена питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.05	Физиология питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 ТПП 3 .plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.07	Товароведение продовольственных товаров	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.08	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.09	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.10	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.11	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.12	Основы строительства и инженерное дело	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.14	Пищевая микробиология	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.15	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.16	Научные основы производства продуктов питания	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.17	Химия пищи	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.18	Основы научных исследований	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.19	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.01.01	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.01.02	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.01	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.02	Производственный анализ качества кулинарной продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.03.01	Основы управления качеством продукции общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.03.02	Основы ХАССП	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания за рубежом	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.04.02	Кухни разных стран	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б2	Практика	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.0	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-6; УК-9; ОПК-2
Б2.0.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-8; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 ТПП 3 .plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.01(П)	Производственная практика(технологическая)	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-6
ФТД.01	Напитки в культуре разных стран	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
ФТД.02	История и теория кулинарии	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3