

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

по программе бакалавриата

врио ректора



Казаков Ю.М.

06.06.2021г.

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) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5л

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

 / Султанова Д.Ш./

Начальник УМУ

 / Лутфулина Г.Г./

Начальник УМЦ

 / Китаева Л.А./

Декан

 / Сироткин А.С./

Ответственный за направление

 / Сироткин А.С./

Зав. кафедрой

 / Решетник О.А./

Ответственный за ООП

 / Романова Н.К./

Разработчик учебного плана

 / Романова Н.К./





Ф.И.О. студента	Курс 2																	Ф.И.О. студента	Курс 3																											
	Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия							Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия										
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Итого	Лек	Лаб		Пр	КР	СР	Конт роль	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	СР	Конт роль			
45								725	36	22	20	40	361	39	382	36	25	18	35	725	39	42								540	32	24	6	35	399	21	1000	40	22	42	144	1002	30			
41.75								639	32	22	14	20	516	35	354	32	25	15	35	709	39	13.5								252	14	15		22	187	13	234	4	4	5	5	200	12			
2.75								99	4		4	4	33	4	эк																															
3								108			3	4	37	9	эк																															
1.75								63	2		2	4	31	4	эк																															
4								9	2				7		135	4		6	4	112	9	эк																								
4								144	6	10		4	115	9	эк																															
2								9	2				7		65	2		2	4	51	4	эк																								
4								9	2				7		135	4	6		4	117	4	эк																								
4								9	2				7		135	4	4	6	4	113	4	эк																								
4.75								171	6	12		4	136	9	эк																															
6								9	2				7		207	6	6	4	4	178	9	эк																								
5								9	2				7		171	6	12		15	124	9	эк																								
0.25																																														
0.25																																														
0.25																																														
3.25								99	4		6	20	65	4	эк	18	4				14		26.5						265	15	6	6	36	212	6	1065	36	15	36	136	902	36				

Курс	Курс 4																Курс	Курс 5																														
	Установочная сессия								Зимняя сессия									Установочная сессия								Зимняя сессия																						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.		Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.															
42								859	34	32	4	129	410	30	875	40	24	28	143	598	42	33									1128	28	58	8	144	928	44											
5.25								18	4				14		171	8	4	4	28	122	8	1.75									85	4	4		4	47	4											
3								9	2				7		99	2	4		4	35	4	эк																										
0.25															9	2				7		1.75									85	4	4		4	47	4	эк										
2								9	2				7		85	2	4	22	31	4	эк																											
36.75								821	30	32	4	129	396	30	702	34	20	22	117	478	34	31.25								1128	24	34	8	140	881	40												
3								9	2				7		99	8	20		20	42	9	эк	10									380	8	12	2	50	281	9	эк									
5.75								99	4		4	23	84	4	эк	108	4		4	20	71	9	эк																									
3								9	2				7		99	4		4	20	87	4	эк																										
4								9	2				7		135	4		8	20	101	4	эк																										
3.75								135	4	8		24	90	9	эк																																	
3								9	2				7		99	4		4	18	89	4	эк																										
3.75								135	4	8		24	95	4	эк																																	
1.75								85	4	8		24	25	4	эк																																	
0.25															9	2				7		4.75								171	8	12		30	114	9	эк											
3								9	2				7		99	2		4	18	70	4	эк																										
0.5															18	2				18		8.5								234	4	12		30	179	9	эк											
0.5															18	2				18		8.5								234	4	12		30	179	9	эк											

Заключительная кафедра		
Код	Наименование	Компетенции
05	Философия и история науки	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	Универсального языка в	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
20	Универсального	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	Универсального в физической подготовке	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 дуговой 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	Универсальной информатики	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
05	Физики	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
9	Физической информатики	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
44	Промышленной безопасности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
13	Универсальной компьютерной графики и	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
33	Оборудования плавильного производства	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
27	Органической химии	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 коллоидной химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
35	Технологии плавильного производства	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
35	Технология металлов и сплавов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
35	Технологии плавильного производства	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
1	Автоматизированных систем сбора и обработки информации	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-
79	Универсальной техники и технологии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
32	Электропривода 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
35	Технологии плавильного производства	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-
35	Технологии плавильного производства	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
35	Технология металлов и сплавов	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-
35	Технологии плавильного производства	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-
35	Технологии плавильного производства	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-
35	Технология металлов и сплавов	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
35	Технологии плавильного производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
		<b>ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3</b>
35	Технологии плавильного производства	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3





Ф.И.О. студента	Курс 4														Курс 5																																																							
	Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия							Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия																																		
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Формы контр.																														
0.5																																																																						
4								144	4	8		34	29	9	эк																																																							
4								144	4	8		34	29	9	эк																																																							
4								144	4	8		34	29	9	эк																																																							
0.5															18	2							16								8.5								234	4	12		30	179	9	эк																								
0.5															18	2							16								8.5								128	4		4		114	4	эк																								
0.5															18	2							16								8.5								128	4		4		114	4	эк																								
0.5															18	2							16								8.5								234	4	18		30	173	9	экс																								
0.5															18	2							16								8.5								234	4	18		30	175	9	экс																								
0.5															18	2							16								8.5								234	4	18		30	175	9	экс																								
8															218								4								8																218								212								4							
8															218								4								8																218								212								4							
8															218								4								8																218								212								4							
																															8																218								212								4							
																															9																324								324															
																															9																324								324															
																															4																144								8															
																															2																72								4															
																															2																72								4															

Заголовочная таблица		
Код	Наименование	Компетенции
55	Технология производства	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
		<b>ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2;</b>
55	Технология производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-
		<b>ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3</b>
55	Технология производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
55	Технология производства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
		<b>ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3</b>
55	Технология производства	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технология производства	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технология производства	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3;
		УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3;
55	Технология производства	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 производства	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 производства	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3;
		УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1;
		УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2;
		10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-
		ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-
		ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3;
55	Технология производства	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
55	Технология производства	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	-

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04\_2021 ТПП З 1456.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

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 понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Знает прикладное современное программное обеспечение, применяемое в отрасли	-
ОПК-1.2	Умеет выбрать и применить оптимальную прикладную программу для решения конкретной задачи	-
ОПК-1.3	Владеет навыками применения цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
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 проекторочных 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	-
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
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	-
ПК-6	Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции	-

Индекс	Содержание	Тип
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\_2021 ТПП 3 1456.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; 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
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
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-7.1; УК-7.2; УК-7.3; 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04\_2021 ТПП 3 1456.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04\_2021 ТПП 3 1456.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	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-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; 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
Б2.0	Обязательная часть	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
Б2.0.01(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-8.1; 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-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
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-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; 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
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; 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
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
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