

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации" Башкирский кооперативный институт (филиал)

Утверждаю

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5

21.04.2016

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор _____ Гиль С.С.
" " _____ 20__ г.

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания направленность "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"
Профессиональный стандарт "Повар" №610н от 08.09.2015г. Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания" №28/н от
07.05.2015г.

Кафедра: _____

Факультет: _____

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2017

Учебный год 2017-2018

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

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

Согласовано _____

+	Б1.В.06	Холодильная техника и технология			7			3	3	108	108	36	36	72						3												
+	Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания	7					3	3	108	108	54	54	18	36						3											
+	Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом	7					5	5	180	180	66	66	78	36						5											
+	Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения	8					4	4	144	144	48	48	60	36														4			
+	Б1.В.10	Технология специальных видов питания	7					3	3	108	108	40	40	32	36							3										
+	Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания			6			3	3	108	108	36	36	72									3									
+	Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга	6					4	4	144	144	36	36	72	36								4									
+	Б1.В.13	Элективные курсы по физической культуре и спорту				123456				328	328	328	328																			
+	Б1.В.ДВ.1	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4					6	6	216	216	68	68	112	36									6								
+	Б1.В.ДВ.1.01	Основы бизнеса	4					6	6	216	216	68	68	112	36									6								
-	Б1.В.ДВ.1.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания	4					6	6	216	216	68	68	112	36									6								
+	Б1.В.ДВ.2	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2			3			4	4	144	144	54	54	90											4							
+	Б1.В.ДВ.2.01	Конфликтология			3			4	4	144	144	54	54	90											4							
-	Б1.В.ДВ.2.02	Деловые переговоры			3			4	4	144	144	54	54	90											4							
+	Б1.В.ДВ.3	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3					5	5	180	180	42	42	102	36										5							
+	Б1.В.ДВ.3.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	3					5	5	180	180	42	42	102	36										5							
-	Б1.В.ДВ.3.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания	3					5	5	180	180	42	42	102	36										5							
+	Б1.В.ДВ.4	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	5					6	6	216	216	52	52	128	36										6							
+	Б1.В.ДВ.4.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	5					6	6	216	216	52	52	128	36										6							
+	Б1.В.ДВ.4.02	Компьютерная графика	5					6	6	216	216	52	52	128	36										6							
+	Б1.В.ДВ.5	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	6					5	5	180	180	60	60	84	36											5						
+	Б1.В.ДВ.5.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	6					5	5	180	180	60	60	84	36											5						
-	Б1.В.ДВ.5.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров	6					5	5	180	180	60	60	84	36											5						
+	Б1.В.ДВ.6	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6			5			6	6	216	216	68	68	148												6						
+	Б1.В.ДВ.6.01	Маркетинг предприятий индустрии питания			5			6	6	216	216	68	68	148												6						
-	Б1.В.ДВ.6.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания			5			6	6	216	216	68	68	148												6						
+	Б1.В.ДВ.7	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7			8			4	4	144	144	42	42	102															4			
+	Б1.В.ДВ.7.01	Барное дело			8			4	4	144	144	42	42	102															4			
-	Б1.В.ДВ.7.02	Напитки в культуре народов мира			8			4	4	144	144	42	42	102															4			
									82	82	3280	3280	1308	1308	1540	432	4	5	9	14	12	16	14	8								
									204	204	7672	7672	2812	2812	3780	1080	27	30	26	31	27	27	28	8								
Блок: Б2. Практики																																
Часть: вариативная																																
+	Б2.В.01(0)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий			2			3	3	108	108			108												3						

+	б2.в.020)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности	4				3	3	108	108			108					3											
+	б2.в.030)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	68				18	18	648	648			648					6			32								
+	б2.в.040)	Преддипломная практика	6				6	6	216	216			216								6								
							30	30	1080	1080			1080					3			3			6		18			
							30	30	1080	1080			1080						3			3			6		18		
Блок: Б3. Государственная итоговая аттестация																													
Часть: базовая																													
+	б3.б.01	Государственная итоговая аттестация					6	6	216	216			216													6			
							6	6	216	216			216													6			
							6	6	216	216			216													6			
Блок: ФТД. Факультативы																													
Часть: вариативная																													
+	фтд.в.01	Теория и практика кооперации			3		2	2	72	72	32	32	40								2								
							2	2	72	72	32	32	40								2								
							2	2	72	72	32	32	40								2								
							240	240	8968	8968	2812	2812	5076	1080	27	33	26	34	27	33	28	32							
														54	54	54	54	50,9	53,2	47,6	54								
														21,1	20,1	17,3	19,8	22,3	18	20,4	19,3								
														60		60		60		60									

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ДПК-1	способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
ДПК-2	готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.02	Философия
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.Б.01	История
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.10	Правоведение
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.07	Русский язык и культура речи
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.09	Психология
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры

ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.01	История
Б1.Б.07	Русский язык и культура речи
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
Б1.В.13	Элективные курсы по физической культуре и спорту
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Б1.Б.06	Информатика
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Б1.Б.11	Неорганическая химия
Б1.Б.12	Органическая химия
Б1.Б.14	Биохимия
Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
Б1.Б.25	Товароведение
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.02	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.06	Холодильная техника и технология
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело
Б1.В.ДВ.07.02	Напитки в культуре народов мира
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.03	Микробиология
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Б1.Б.06	Информатика
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания

Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания
Б1.В.05	Физика
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.04	Экология
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПКВ-1	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса
ПКВ-2	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями
Вид деятельности: производственно-технологическая	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Б1.Б.25	Товароведение
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация

Вид деятельности: организационно-управленческая

ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-10	Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Б1.Б.13	Логистика на предприятиях питания
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

Б1.Б.09	Психология
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
Б1.Б.09	Психология
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры

БЗ.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
БЗ.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
БЗ.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
БЗ.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
БЗ.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
БЗ.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика

Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
Вид деятельности: проектная	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Б1.Б.16	Инженерная графика
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ДПК-1; ДПК-2; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б	Базовая часть	ДПК-1; ДПК-2; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.01	История	ОК-2; ОК-7
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18
Б1.Б.06	Информатика	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.07	Русский язык и культура речи	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.08	Экономика и управление производством	ОК-3; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-22
Б1.Б.09	Психология	ОК-6; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.10	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.11	Неорганическая химия	ОПК-3
Б1.Б.12	Органическая химия	ОПК-3
Б1.Б.13	Логистика на предприятиях питания	ПК-10
Б1.Б.14	Биохимия	ОПК-3
Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.16	Инженерная графика	ПК-28
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ДПК-1; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-17; ПК-19; ПК-23
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4; ПК-5
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции	ДПК-1; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания	ПК-3; ПК-8
Б1.Б.25	Товароведение	ОПК-3; ПК-6
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания	ДПК-2; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-17
Б1.В	Вариативная часть	ДПК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-29

Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-19
Б1.В.02	Физическая и коллоидная химия	ОПК-3
Б1.В.03	Микробиология	ПК-1
Б1.В.04	Экология	ПК-4
Б1.В.05	Физика	ПК-3
Б1.В.06	Холодильная техника и технология	ОПК-4
Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания	ОПК-3; ПК-19
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом	ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения	ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.10	Технология специальных видов питания	ДПК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга	ОПК-3; ПК-7
Б1.В.13	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса	ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания	ОК-3; ОК-4; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-22
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-6; ПК-16; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология	ОК-6; ПК-16; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры	ОК-6; ПК-16; ПК-29
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-3
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ОПК-3
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров	ОПК-3
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания	ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания	ДПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-5

	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	ОПК-5
	Б1.В.ДВ.07.02	Напитки в культуре народов мира	ОПК-5
Б2		Практики	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-22; ПК-28
	Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-22; ПК-28
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий	ОПК-1; ПК-2
	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности	ПК-1; ПК-3
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
	Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-5; ПК-22; ПК-28
Б3		Государственная итоговая аттестация	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б3.Б	Базовая часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
ФТД		Факультативы	
	ФТД.В	Вариативная часть	
	ФТД.В.01	Теория и практика кооперации	