

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Петровская Анна Викторовна
 Должность: Директор
 Дата подписания: 26.08.2022 10:05:37
 Уникальный программный ключ:
 798bda6555fbdeb82776856f1710b417e9070c31fd1b6a6c5a1f10c8c5198

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
 Краснодарский филиал



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.И. Гришин

2019 г.

План одобрен Ученым советом
 Протокол № 13 от 25.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
 направленность (профиль) программы "Технология и организация ресторанного дела"







Кафедра: Торговли и общественного питания
 Факультет: Экономики, менеджмента и торговли

Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

- Проректор по дополнительному образованию и филиалам  / А.М. Асалиев/
- Начальник учебно-методического управления  / И.Б. Стукалова/
- Директор центра по работе с филиалами  / А.А. Степанов/
- И.о. директора  / А.В. Петровская/
- Заместитель директора по высшему образованию  / Г.Л. Авагян/
- Заведующий кафедрой  / С.Н. Дьянова/

	Основной	Виды деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная
+	-	маркетинговая

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4	2			2						
			4	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	4	2			4						
			4	+	4		25	0	0	0	18
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Научно-исследовательская работа	3	2			4						
			4	+	4		25	0	0	0	18
	Итого по факту				10						
	Итого по плану				10						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б	Базовая часть	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-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-30; ПК-33
Б1.Б.01	Исторические дисциплины	ОК-2; ОК-3
Б1.Б.01.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.02	История экономики	ОК-2; ОК-3
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-8; ПК-18
Б1.Б.04	Современные системы и концепции питания	ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.05	Философия	ОК-1
Б1.Б.06	Физико-математические дисциплины	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.06.01	Высшая математика	ОК-7
Б1.Б.06.02	Физика	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.07	Право	ОК-4; ОК-6; ОК-7; ПК-19
Б1.Б.08	Информационные технологии и системы	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08.01	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.09	Химико-микробиологические дисциплины	ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.09.01	Химия	ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.09.02	Микробиология	ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.10	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-3; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.11	Психология	ОК-6; ОК-7; ОПК-5
Б1.Б.12	Менеджмент	ОК-3; ПК-23
Б1.Б.13	Бухгалтерский учет	ОК-3; ОПК-1
Б1.Б.14	Санитария и гигиена питания	ОПК-5; ПК-3
Б1.Б.15	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-33
Б1.Б.16	Управление качеством	ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-7
Б1.Б.16.01	Метрология, стандартизация и сертификация	ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.16.02	Управление качеством	ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-7
Б1.Б.17	Экономика предприятий питания	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30
Б1.Б.18	Основы деловой документации и делопроизводства в организации	ОК-5; ОПК-1; ПК-6
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)	ОК-8; ОК-9
Б1.Б.19.01	Физическая культура	ОК-8; ОК-9

	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В		Вариативная часть	ОК-3; ОК-5; ОК-6; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.01	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-17
	Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.03	Физиология питания	ПК-1; ПК-25
	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ПК-1; ПК-4
	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	ОПК-5; ПК-1; ПК-6; ПК-9; ПК-13; ПК-17; ПК-21; ПК-25
	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	ПК-1; ПК-6
	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	ПК-6; ПК-25
	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-17; ПК-21
	Б1.В.06	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-2; ПК-15; ПК-24; ПК-25; ПК-26
	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира	ПК-25
	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.09	Технические дисциплины	ОК-9; ОПК-4; ПК-5; ПК-27
	Б1.В.09.01	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	ОПК-4; ПК-27
	Б1.В.09.02	Оборудование предприятий общественного питания	ОК-9; ПК-5; ПК-27
	Б1.В.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	ОК-6; ПК-3; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-25; ПК-28
	Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания	ОК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-19
	Б1.В.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	ПК-15; ПК-20; ПК-23
	Б1.В.10.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	ПК-7; ПК-15; ПК-28
	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	ПК-3; ПК-25
	Б1.В.11	Междисциплинарный проект по дисциплинам "Технология ресторанной продукции за рубежом" и "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания"	ОПК-5; ПК-6; ПК-17; ПК-25
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-5; ОК-6; ПК-12
	Б1.В.ДВ.01.01	Деловая культура в ресторанном бизнесе	ОК-5; ОК-6; ПК-12
	Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	ОК-5; ОК-6; ПК-12
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-16
	Б1.В.ДВ.02.01	Управление электронным бизнесом	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-16
	Б1.В.ДВ.02.02	Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-16

Б1.В.ДВ.03	Модуль дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2; ПК-6; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль "Организация лечебно-профилактического питания"	ОПК-2; ПК-6; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.01.01	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01.02	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-2; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль "Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции"	ОПК-2; ПК-6; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.02.01	Функциональное питание	ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02.02	Сенсорный анализ	ОПК-2; ПК-25
Б1.В.ДВ.04	Модуль дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01	Модуль "Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания"	ОК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01.01	Охрана труда в отрасли общественного питания	ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01.02	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.04.02	Модуль "Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью"	ОК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02.01	Производственная и пожарная безопасность	ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02.02	Бизнес-планирование	ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.05	Модуль дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль "Инновационные технологии ресторанного сервиса"	ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология ресторанного сервиса	ПК-7
Б1.В.ДВ.05.01.02	Инновации в ресторанном бизнесе	ПК-15
Б1.В.ДВ.05.02	Модуль "Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции "	ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.02.01	Фирменный стиль предприятий общественного питания	ПК-7
Б1.В.ДВ.05.02.02	Эстетика ресторанной продукции	ПК-15
Б2	Практики	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01	Учебная практика	ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-9; ПК-15; ПК-25; ПК-28; ПК-30
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-9; ПК-15; ПК-25; ПК-28; ПК-30

Б2.В.02	Производственная практика	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-15; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-4; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3	Государственная итоговая аттестация	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б	Базовая часть	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
ФТД	Факультативы	ОК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-28
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-28
ФТД.В.01	Биохимия	ПК-24
ФТД.В.02	Антикоррупционная политика	ОК-4; ПК-6
ФТД.В.03	Интерьер предприятий общественного питания	ПК-28

