

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Ижевский филиал автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 30.05.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор Гиль С.С.



19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная (ускоренное обучение)
Срок обучения: 3г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016



Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Руководитель Департамента образовательных программ

 / Дианова В.Ю./
 / Морозова Е.А./

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.02	Философия
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.Б.01	История
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.07	Экономика и управление производством
Б1.В.05	Ценообразование
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.08	Правоведение
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование предпринимательской деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.04	Международный культурный обмен и деловые коммуникации
Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.05	Психология и конфликтология
Б1.Б.06	Корпоративная социальная ответственность
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.10	Физическая культура и спорт
Б1.Б.ДВ.01.01	Волейбол
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.Б.ДВ.01.03	Настольный теннис
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.12	Информационные технологии
Б1.Б.19	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерная графика
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях
Б1.Б.18	Оптимизация технологических процессов в общественном питании
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Б1.Б.17	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров
Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях питания

Б1.В.ДВ.05.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.20	Охрана труда и техника безопасности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.02	Маркетинг и реклама
Б1.В.ДВ.06.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПКВ-1	способностью понимать концептуальную значимость и практическую актуальность кооперативного сектора экономики, его роль и потенциал в современной экономической системе
ФТД.В.01	Теория и практика кооперации
ПКВ-3	способность осуществлять межкультурный диалог в общей и профессиональной сферах общения
ФТД.В.02	Иностранный язык профессионального общения
Вид деятельности: производственно-технологическая	
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.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерная графика
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.В.04	Санитария, гигиена питания и эпидемиология
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Б1.В.03	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии
Б1.В.03.03	Промышленные технологии продукции общественного питания
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Б1.В.03	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии
Б1.В.03.01	Технология специальных видов питания
Б1.В.03.02	Технология ресторанной продукции
Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа
Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.В.02	Маркетинг и реклама
Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика

Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование предпринимательской деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика

Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.В.ДВ.06.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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)
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Б1.В.ДВ.02.01	Психология и этика делового общения
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-27; ПК-29
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
Б1.Б.01	История	ОК-2
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Международный культурный обмен и деловые коммуникации	ОК-5
Б1.Б.05	Психология и конфликтология	ОК-6
Б1.Б.06	Корпоративная социальная ответственность	ОК-6
Б1.Б.07	Экономика и управление производством	ОК-3
Б1.Б.08	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент	ОК-7
Б1.Б.10	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9
Б1.Б.12	Информационные технологии	ОПК-1
Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	ОПК-2
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4
Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.17	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ОПК-3
Б1.Б.18	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	ОПК-2
Б1.Б.19	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания	ОПК-1
Б1.Б.20	Охрана труда и техника безопасности	ОПК-4
Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях	ОПК-3
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Волейбол	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-4; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-27; ПК-29
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документирование	ПК-1
Б1.В.02	Маркетинг и реклама	ОПК-5; ПК-10

Б1.В.03	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии	ПК-5; ПК-6
Б1.В.03.01	Технология специальных видов питания	ПК-6
Б1.В.03.02	Технология ресторанной продукции	ПК-6
Б1.В.03.03	Промышленные технологии продукции общественного питания	ПК-5
Б1.В.04	Санитария, гигиена питания и эпидемиология	ПК-3
Б1.В.05	Ценообразование	ОК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.02	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Психология и этика делового общения	ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры	ПК-29
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерная графика	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
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-27; ПК-28; ПК-29
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-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-2
Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9

Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-5; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10
Б2.В.04(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-27; ПК-28; ПК-29
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-27; ПК-28; ПК-29
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-27; ПК-28; ПК-29
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-27; ПК-28; ПК-29
ФТД	Факультативные дисциплины	ПКВ-1; ПКВ-3
ФТД.В	Вариативная часть	ПКВ-1; ПКВ-3
ФТД.В.01	Теория и практика кооперации	ПКВ-1
ФТД.В.02	Иностранный язык профессионального общения	ПКВ-3