

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 06.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Директор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

" 7 " 02 20 24 г.

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и управления деятельности гостиниц и ресторанов

Кафедра: Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"

Факультет: Агротехнологический факультет

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2020

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
проектный
организационно-управленческий
технологический

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образовательной деятельности

Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

Короткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

Карман Татьяна Викторовна /

Календарный учебный график 2020-2021 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	7 14 21 28	5 12 19 26	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22	9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Вт	1 8 15 22 29	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	
Ср	2 9 16 23 30	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Чт	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25
Пт	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Сб	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27
Вс	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25
Нед	1 2 3 4	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53										
Пн						**	Э Э К					
Вт					**	Э Э К			*			
Ср			*		**	Э Э К						
Чт					**	Э Э К К						
Пт					**	Э Э К К				У У У У	Э Э К К К К К К К К К К	
Сб					**	Э Э К К		*		У У У *	Э Э К К К К К К К К К К	

Календарный учебный график 2021-2022 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26 29
Вт	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22	9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Ср	1 8 15 22 29	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	
Чт	2 9 16 23 30	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Пт	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25
Сб	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31
Вс	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27
Нед	1 2 3 4	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52										
Пн					**	Э Э К				**	У У У *	Э Э К К К К К К К К К К
Вт					**	Э Э К		*		**	У У У У	Э Э К К К К К К К К К К
Ср			*		**	Э Э К	*				У У У У	Э Э К К К К К К К К К К
Чт					**	Э Э К					У У У У	Э Э К К К К К К К К К К
Пт					**	Э Э К					У У У У	Э Э К К К К К К К К К К
Сб					**	Э Э К				У У У У	Э Э К К К К К К К К К К	

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	
Пн	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27 29	
Вт	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27 29	
Ср	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22	9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	
Чт	1 8 15 22 29	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31		
Пт	2 9 16 23 30	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	
Сб	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	
Вс	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	
Нед	1 2 3 4	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53											
Пн					Э Э Э *	К К К				**	*	П П *	Э Э Э К К К К К К К К К К К
Вт					Э Э Э *	К К К			*			П П	Э Э Э К К К К К К К К К К К
Ср					Э Э Э *	К К К		*			П П	Э Э Э К К К К К К К К К К К	
Чт					Э Э Э *	К К К		*			П П	Э Э Э К К К К К К К К К К К	
Пт			*		Э Э Э *	К К К		*			П П	Э Э Э К К К К К К К К К К К	
Сб					Э Э Э *	К К К		*			П П	Э Э Э К К К К К К К К К К К	

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	
Пн	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	
Вт	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	
Ср	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	
Чт	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	
Пт	1 8 15 22 29	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31		
Сб	2 9 16 23 30	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	
Вс	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	
Нед	1 2 3 4	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53											
Пн					**	Э Э К				Пд/Пд	Пд	Э Э Э Д Д Д Д Д Д К К К К К К К К К К	
Вт					**	Э Э К						Пд/Пд/Пд	Э Э Э Д Д Д Д Д Д К К К К К К К К К К
Ср					**	Э Э К						Пд/Пд/Пд	* Э Э Д Д Д * Д Д Д К К К К К К К К К К
Чт					**	Э Э К						Пд/Пд/Пд	* Э Э Д Д Д * Д Д Д К К К К К К К К К К
Пт					**	Э Э К	*	*				Пд/Пд/Пд	Э Э Э Д Д Д Д Д Д Д К К К К К К К К К К
Сб		*	*		**	Э Э К						Пд/Пд/Пд	Э Э Э Д Д Д Д Д Д Д К К К К К К К К К К

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
Теоретическое обучение	18	14	32	18	14	32	14	16	30	18	8	26	121
Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	3	3	6	1	2	3	18
Учебная практика		4	4		4	4							8
Производственная практика							3	2	3				3
Преддипломная практика										3	2	3	3
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	6	6	6
Каникулы	1	3	8	2	9	5	1	8	3	2	7	9	38
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1	2	5	5	2	13	1	3	2	1	5	2	29
Продолжительность обучения	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			208
Итого	22	5	29	2	2	52	20	3	31	2	2	52	208

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2020.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и управления деятельности гостиниц и ресторанов, год на

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование		
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.				
+	Б1.В.07	Технология оздоровительных пищевых продуктов			5	3	3	108	108	36	36	72											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.08	Современные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	5			4	4	144	144	48	48	96											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.09	Учет в сфере гостеприимства и общественного питания			5	3	3	108	108	28	28	80											11	Кафедра "Финансы и учет"		
+	Б1.В.10	Конъюнктура отраслевых рынков	3			4	4	144	144	36	36	108				4							10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.В.11	Межкультурное взаимодействие на предприятиях сферы услуг			8	3	3	108	108	28	28	80										3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.12	Основы курортологии рекреации			2	3	3	108	108	28	28	80			3								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.13	Специальная психология и специальная педагогика			7	3	3	108	108	36	36	72									3		17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"		
+	Б1.В.14	Предпринимательство в сферегостинично-ресторанного бизнеса	5			4	4	144	144	36	36	108											10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.В.16	Теория массового обслуживания	6			4	4	144	144	36	36	108											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.17	Иностранный язык для делового общения			56	8	8	288	288	72	72	216											30	Кафедра "Иностранные языки"		
+	Б1.В.18	Иностранный язык для делового общения (второй)			56	8	8	288	288	72	72	216											30	Кафедра "Иностранные языки"		
+	Б1.В.19	Основы гостеприимства			1	4	4	144	144	48	48	96		4									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	5			4	4	144	144	48	48	96														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Этнические кухни	5			4	4	144	144	48	48	96											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Кондитерское искусство	5			4	4	144	144	48	48	96											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			5	4	4	144	144	36	36	108														
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологии анимационной деятельности			5	4	4	144	144	36	36	108											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление репутацией предприятий питания			5	4	4	144	144	36	36	108											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)			7	3	3	108	108	36	36	72														
+	Б1.В.ДВ.03.01	Организация выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства			7	3	3	108	108	36	36	72											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация санаторных услуг на предприятиях гостеприимства			7	3	3	108	108	36	36	72											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)			7	3	3	108	108	36	36	72														
+	Б1.В.ДВ.04.01	Специальные формы обслуживания			7	3	3	108	108	36	36	72											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Ивент-организация			7	3	3	108	108	36	36	72											14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)			8	3	3	108	108	28	28	80														
+	Б1.В.ДВ.05.01	Психология делового общения			8	3	3	108	108	28	28	80											3	19	Кафедра "Психология"	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Социология			8	3	3	108	108	28	28	80											3	23	Кафедра "Философия и управления"	
Блок 2.Практика								22	22	792	792															
Обязательная часть								22	22	792	792															
+	Б2.О.01(У)	Учебная ознакомительная практика			2	6	6	216	216			216			6								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика			4	6	6	216	216			216					6						14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б2.О.03(П)	Производственная организационно-управленческая практика			6	5	5	180	180			180							5				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика			8	5	5	180	180			180											5	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324															
+	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324			324											9	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2020.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и управления деятельности гостиниц и ресторанов, год на

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код
Считать в плане	Индекс	Наименование																							
ФТД. Факультативные дисциплины						2	2	72	72	24	24	48					1	1							
+	ФТД.01	Технология бродильного производства		4		1	1	36	36	12	12	24						1						14	Кафедра "Пищевые технологии и
+	ФТД.02	Организация экскурсионной деятельности		3		1	1	36	36	12	12	24					1							14	Кафедра "Пищевые технологии и

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2020.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и управления деятельности гостиниц и ресторанов, год начала

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
32	1260	134	54	246	826		25	1008	92	36	236	644		30	1152	112	24	240	776		27	1044	102	24	222	696	
24	972	98	54	210	610		25	1008	92	36	236	644			72			72			11	468	60	24	108	276	
4	144			36	108		5	180			46	134															
1	36			10	26		1	36			10	26															
3	108	12		24	72																						
6	216	36	36		144		6	216	36	36		144															
4	144	18		18	108																						
							3	108	18		18	72															
																					3	108	18		18	72	
																					4	144	18		18	108	
							3	108	10		18	80															
																					4	144	24	24		96	
							3	108	10		18	80															
	108			108				108			108				72			72				72			72		
3	108	14		14	80																						
							4	144	18		18	108															
3	108	18	18		72																						
8	288	36		36	216									30	1080	112	24	168	776		16	576	42		114	420	
4	144	18		18	108																						
																					4	144	24		24	96	

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Семестр 7							Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
20	720	122		148	450		17	612	80		108	424				
11	396	68		94	234		5	180	24		52	104				
2	72	34		34	4		2	72	24		24	24		24	Кафедра "История"	УК-5
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-5
2	72			18	54		3	108			28	80		31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
3	108	10		18	80									16	Кафедра "Гражданская безопасность"	УК-8
														25	Кафедра "Физическая культура и	УК-7
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														4	Кафедра "Прикладная математика и информационные технологии имени	ОПК-1
														22	Кафедра "Высшая математика,	УК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ОПК-5
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	УК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-9
														9	Кафедра "Менеджмента"	УК-2
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
														11	Кафедра "Финансы и учет"	УК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ОПК-2
4	144	24		24	96									15	Кафедра "Оборудование пищевых и	ОПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ОПК-4
														9	Кафедра "Менеджмента"	ОПК-2
														12	Кафедра "Юриспруденции"	УК-11
														25	Кафедра "Физическая культура и спорт"	УК-7
														19	Кафедра "Психология"	УК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ОПК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ОПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ОПК-4
														31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
9	324	54		54	216		12	432	56		56	320				
							3	108	14		14	80		10	Кафедра "Экономика"	УК-10
							3	108	14		14	80		10	Кафедра "Экономика"	УК-10; ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
														3	108	18		18	72								
														4	144	24		24	96								
														3	108	10		18	80								
4	144	18		18	108																						
														4	144	18		18	108								
																					4	144	18		18	108	
														4	144			36	108		4	144			36	108	
														4	144			36	108		4	144			36	108	
														4	144	24	24		96								
														4	144	24	24		96								
														4	144	24	24		96								
														4	144	18		18	108								
														4	144	18		18	108								
														4	144	18		18	108								

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Семестр 7							Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1; ПК-4
														11	Кафедра "Финансы и учет"	ПК-1
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
							3	108	14		14	80		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-5
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
3	108	18		18	72									17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"	УК-9
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
														30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
																ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
																УК-6
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-6
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-6
3	108	18		18	72											ПК-2
3	108	18		18	72									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
3	108	18		18	72									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
3	108	18		18	72											ПК-1
3	108	18		18	72									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
3	108	18		18	72									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
							3	108	14		14	80				УК-3
							3	108	14		14	80		19	Кафедра "Психология"	УК-3
							3	108	14		14	80		23	Кафедра "Философия и управления"	УК-3
							5	180				180				
							5	180				180				
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-6
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5
							5	180				180		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
							9	324				324				

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
1	36	6		6	24		1	36	6		6	24															
1	36	6		6	24																						

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2020.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и управления деятельности гостиниц и ресторанов, год начала

Курс 4														Закрепленная кафедра		-	
Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	
							9	324					324	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2	
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.10	Высшая и прикладная математика	
Б1.О.17	Анализ деятельности предприятий сферы услуг	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
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
Б1.О.12	Санитария и гигиена предприятий питания	
Б1.О.15	Менеджмент гостинично-ресторанного хозяйства	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.24	Конфликтология	
Б1.В.ДВ.05.01	Психология делового общения	
Б1.В.ДВ.05.02	Социология	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК
Б1.О.03	Русский язык и культура речи	
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.29	Украинский язык в сфере профессиональной деятельности	
Б1.В.17	Иностранный язык для делового общения	
Б1.В.18	Иностранный язык для делового общения (второй)	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Философия	
Б1.В.11	Межкультурное взаимодействие на предприятиях сферы услуг	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.В.ДВ.02.01	Технологии анимационной деятельности	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление репутацией предприятий питания	
Б2.О.01(У)	Учебная ознакомительная практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.06	Физическая культура и спорт	
Б1.О.23	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
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
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.14	Этика и эстетика	
Б1.В.13	Специальная психология и специальная педагогика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.В.01	Экономика предприятия в гостеприимстве и общественном питании	
Б1.В.02	Бизнес-планирование гостиничных и ресторанных услуг	
Б1.В.06	Маркетинг и логистика в гостинично-ресторанном бизнесе	
Б1.В.10	Конъюнктура отраслевых рынков	
Б1.В.14	Предпринимательство в сферегостинично-ресторанного бизнеса	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.22	Правовое обеспечение гостинично-ресторанной деятельности	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.09	Информационные системы и технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.18	Основы научно-исследовательской работы	
Б1.О.21	Пищевая химия	
Б1.О.27	Микробиология	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.16	"Оборудование предприятий гостеприимства и	
Б1.О.19	Проектирование гостиниц и ресторанов	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
Б1.О.08	Введение в специальность и университетское образование	
Б1.О.13	Технология продукции ресторанного хозяйства	
Б1.О.20	Барное дело	
Б1.О.26	Ресторанное дело	
Б1.О.28	Технологические свойства сырья	
Б1.О.30	Теоретические основы пищевых производств	
Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
Б1.О.11	Гостиничное дело	
Б2.О.03(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-1	Способен осуществлять управление и контроль процессов производства и обслуживания на предприятиях гостеприимства и общественного питания; анализировать результаты деятельности с целью принятия эффективных управленческих решений	-
Б1.В.05	Поведение потребителей услуг гостеприимства	
Б1.В.07	Технология оздоровительных пищевых продуктов	
Б1.В.08	Современные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.09	Учет в сфере гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.16	Теория массового обслуживания	
Б1.В.19	Основы гостеприимства	
Б1.В.ДВ.04.01	Специальные формы обслуживания	
Б1.В.ДВ.04.02	Ивент-организация	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Организация экскурсионной деятельности	
ПК-2	Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции и услуг в сфере профессиональной деятельности с учетом технологических инноваций	-
Б1.В.03	Основы физиологии и гигиены питания	
Б1.В.12	Основы курортологии рекреации	
Б1.В.ДВ.01.01	Этнические кухни	
Б1.В.ДВ.01.02	Кондитерское искусство	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства	
Б1.В.ДВ.03.02	Организация санаторных услуг на предприятиях гостеприимства	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология бродильного производства	
ПК-4	Способен применять методы прикладных научных исследований для решения научно-производственных задач в сфере профессиональной деятельности	-
Б1.В.08	Современные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен к разработке бизнес-планов, проектированию объектов в сфере профессиональной деятельности	-
Б1.В.02	Бизнес-планирование гостиничных и ресторанных услуг	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена Высшее образование - бакалавриат Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями
В/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена Высшее образование - бакалавриат Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями
В/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3	

Индекс	Содержание
ПК-1	Способен осуществлять управление и контроль процессов производства и обслуживания на предприятиях гостеприимства и общественного питания; анализировать результаты деятельности с целью принятия эффективных управленческих решений
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2	Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции и услуг в сфере профессиональной деятельности с учетом технологических инноваций
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-4	Способен применять методы прикладных научных исследований для решения научно-производственных задач в сфере профессиональной деятельности
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3	Способен к разработке бизнес-планов, проектированию объектов в сфере профессиональной деятельности
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ

Индекс	Содержание
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/01.6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания