

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

Проректор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

"7" 02 2024 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)

2021

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

А. Елкова / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

Ирина Кароткая / Кароткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

Татьяна Карман / Карман Татьяна Викторовна /

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	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26 27
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 29	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Ср	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	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	10 17 24 31
Чт	2 9 16 23 30	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	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	27
Пт	3 10 17 24 31	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	8 15 22 29	5 12 19 26	27
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	2 9 16 23 30	6 13 20 27	27
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	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	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 53											
Пн					**	Э	Э	К				
Вт					**	Э	Э	К		*		
Ср					**	Э	Э	К				
Чт			*		**	Э	Э	К				
Пт					**	Э	Э	К				
Сб					**	Э	Э	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	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
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	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
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 29	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Чт	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	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	10 17 24 31
Пт	2 9 16 23 30	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	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	27
Сб	3 10 17 24 31	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	8 15 22 29	5 12 19 26	27
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	2 9 16 23 30	6 13 20 27	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 53											
Пн					Э	Э	Э	*	К			
Вт					Э	Э	Э	*	К			
Ср					Э	Э	Э	*	К			
Чт					Э	Э	Э	*	К			
Пт			*		Э	Э	Э	*	К			
Сб					Э	Э	Э	*	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	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
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	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	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	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
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	3 10 17 24 31	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Сб	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	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
Вс	3 10 17 24 31	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	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	К			П	П	П
Вт					**	Э	К			П	П	П
Ср					**	Э	К		*	П	П	П
Чт					**	Э	К		*	П	П	П
Пт			*		**	Э	К		*	П	П	П
Сб		*		*	**	Э	К		*	П	П	П

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
Вт	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	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
Ср	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	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
Чт	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	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
Пт	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	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
Сб	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	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Вс	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	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
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			*	*	Пд	Пд	**	Э	К			
Вт					Пд	Пд	**	Э	К			
Ср					Пд	Пд	**	Э	К			
Чт					Пд	Пд	**	Э	К			
Пт					Пд	Пд	**	Э	К			
Сб					Пд	Пд	**	Э	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	14 2/6	16 3/6	30 5/6	18	14	32	16	8	24	118 5/6
Э Экзаменационные сессии	2 1/6	2	4 1/6	3	3	6	1 5/6	2 4/6	4 3/6	2 3/6	2	4 3/6	19 1/6
У Учебная практика		4	4			3 2/6	3 2/6						7 2/6
П Производственная практика								4	4				4
Пд Преддипломная практика										2	4	6	6
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	6	6	6
К Каникулы	1	8 3/6	9 3/6	2	7 4/6	9 4/6	1	8 3/6	9 3/6	1	8 2/6	9 2/6	38
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1 3/6 (9 дн)	1 (6 дн)	2 3/6 (15 дн)	1 1/6 (7 дн)	1 1/6 (7 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	4/6 (4 дн)	2 1/6 (13 дн)	9 2/6 (56 дн)
Продолжительность обучения	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого	22 4/6	29 3/6	52 1/6	20 3/6	31 4/6	52 1/6	22 2/6	30	52 2/6	23	29	52	208 4/6

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2021.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	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование				205	205	7740	7740	2654	2654	5086				31	27	26	31	26	16	33	15		
Блок 1.Дисциплины (модули)						128	128	4968	4968	1798	1798	3170				27	23	22	16	20	5	11	4		
Обязательная часть																									
+	Б1.О.01	История России			5	4	4	144	144	116	116	28								4				24	Кафедра "История"
+	Б1.О.02	Философия	2			3	3	108	108	36	36	72				3								23	Кафедра "Философия и управления"
+	Б1.О.03	Русский язык и культура речи		5	6	5	5	180	180	46	46	134						3	2					31	Кафедра "Русский язык и литература"
+	Б1.О.04	Иностранный язык	4		123	14	14	504	504	128	128	376			4	4	3	3						30	Кафедра "Иностранные языки"
+	Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности			5	3	3	108	108	28	28	80						3						16	Кафедра "Гражданская безопасность"
+	Б1.О.06	Физическая культура и спорт		12		2	2	72	72	20	20	52			1	1								25	Кафедра "Физическая культура и спорт"
+	Б1.О.07	Социология			7	3	3	108	108	28	28	80									3			23	Кафедра "Философия и управления"
+	Б1.О.08	Введение в специальность и основы гостеприимства	1			6	6	216	216	72	72	144			6									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.09	Информационные системы и компьютерные технологии			3	3	3	108	108	36	36	72					3							4	Кафедра "Прикладная математика и информационные технологии имени академика С.П. Коренько"
+	Б1.О.10	Высшая и прикладная математика	1			4	4	144	144	36	36	108			4									22	Кафедра "Высшая математика, информатика и вычислительная техника"
+	Б1.О.11	Гостиничное дело	2			4	4	144	144	48	48	96				4								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.12	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям гостинично-ресторанного хозяйства	5			5	5	180	180	60	60	120						5						14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.13	Технология продукции ресторанного хозяйства	23			11	11	396	396	132	132	264				6	5							14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.14	Этика в профессиональной деятельности	8			4	4	144	144	36	36	108										4		23	Кафедра "Философия и управления"
+	Б1.О.15	Менеджмент предприятий гостинично-ресторанного бизнеса	3			3	3	108	108	36	36	72					3							9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.О.16	"Оборудование предприятий гостеприимства и общественного питания"			4	5	5	180	180	60	60	120						5						15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.О.17	Анализ деятельности предприятий сферы услуг	7			4	4	144	144	36	36	108										4		11	Кафедра "Финансы и учет"
+	Б1.О.18	Основы научно-исследовательской работы			7	4	4	144	144	36	36	108										4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.19	Проектирование гостиниц и ресторанов	5			5	5	180	180	60	60	120						5						15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.О.20	Барное дело	4			4	4	144	144	48	48	96						4						14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.21	Пищевая химия	1			4	4	144	144	48	48	96			4									9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.О.22	Законодательство, право и противодействие коррупции в сфере услуг	3			4	4	144	144	36	36	108					4							12	Кафедра "Юриспруденции"
+	Б1.О.23	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		46				360	360	360	360													25	Кафедра "Физическая культура и спорт"
+	Б1.О.24	Психология	6			3	3	108	108	28	28	80							3					19	Кафедра "Психология"
+	Б1.О.25	Электронные системы в сфере услуг	4			4	4	144	144	36	36	108						4						4	Кафедра "Прикладная математика и информатика"
+	Б1.О.26	Технология и организация ресторанной деятельности	3			4	4	144	144	48	48	96					4							14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.27	Микробиология, санитария и гигиена предприятий питания	2			5	5	180	180	60	60	120				5								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.28	Технологические свойства сырья			1	4	4	144	144	48	48	96			4									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.29	Украинский язык в сфере профессиональной деятельности	1			4	4	144	144	36	36	108			4									31	Кафедра "Русский язык и литература"
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						77	77	2772	2772	856	856	1916				4	4	4	15	6	11	22	11		
+	Б1.В.01	Экономика предприятия в гостеприимстве и общественном питании	3			4	4	144	144	48	48	96					4							10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.В.02	Бизнес-планирование гостиничных и ресторанных услуг	8			4	4	144	144	48	48	96											4	10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.В.03	Основы физиологии и гигиены питания	1			4	4	144	144	48	48	96			4									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2021.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	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование																								
+	ФТД.01	Технология бродильного производства		7		1	1	36	36	12	12	24											1		14	Кафедра "Пищевые технологии и
+	ФТД.02	Организация экскурсионной деятельности		7		1	1	36	36	12	12	24											1		14	Кафедра "Пищевые технологии и

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
26	1044	126	30	244	644		31	1224	162	24	274	764		26	1008	156	18	254	580		16	648	68		158	422	
22	900	102	30	220	548		16	684	72	24	184	404		20	792	128		236	428		5	252	14		104	134	
														4	144	58		58	28								
														3	108			28	80		2	72			18	54	
3	108			28	80		3	108			28	80		3	108	10		18	80								
3	108	12		24	72																						
														5	180	30		30	120								
5	180	30	30		120																						
3	108	18		18	72																						
							5	180	30		30	120															
														5	180	30		30	120								
							4	144	24	24		96															
4	144	18		18	108																						
	108			108				108			108				72			72				72			72		
																					3	108	14		14	80	
							4	144	18		18	108															
4	144	24		24	96																						
4	144	24		24	96		15	540	90		90	360		6	216	28	18	18	152		11	396	54		54	288	
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
33	1188	176	30	146	836		15	540	72		84	384				
11	396	50		50	296		4	144	18		18	108				
														24	Кафедра "История"	УК-5
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-5
														31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
														30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
														16	Кафедра "Гражданская безопасность"	УК-8
														25	Кафедра "Физическая культура и"	УК-7
3	108	14		14	80									23	Кафедра "Философия и управления"	УК-3
														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 сфера услуг"	УК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
							4	144	18		18	108		23	Кафедра "Философия и управления"	УК-9
														9	Кафедра "Менеджмента"	УК-2
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
4	144	18		18	108									11	Кафедра "Финансы и учет"	УК-1
4	144	18		18	108									14	Кафедра "Пищевые технологии и"	ОПК-2
														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
														4	Кафедра "Прикладная математика и"	ОПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и"	ОПК-4
														31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
22	792	126	30	96	540		11	396	54		66	276				
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
							4	144	24		24	96		10	Кафедра "Экономика"	УК-10; ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и"	ПК-2

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"	ОПК-5
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
5	180	30	30		120									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
5	180	30		30	120									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1; ПК-4
														11	Кафедра "Финансы и учет"	ПК-1
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
4	144	18		18	108									20	Кафедра "Социальная работа и социальная педагогика"	УК-5
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							4	144	18		18	108		17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"	УК-9
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
5	180	30		30	120									10	Кафедра "Экономика"	ПК-1
														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
							3	108	12		24	72				УК-6
							3	108	12		24	72		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-6
							3	108	12		24	72		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-6
																ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														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				108		6	216				216				
3	108				108		6	216				216				
														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
3	108				108		6	216				216		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				
							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-3; ПК-4; ПК-5

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2021.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
2	72	12		12	48											
1	36	6		6	24									14	Кафедра "Пищевые технологии и	ПК-2
1	36	6		6	24									14	Кафедра "Пищевые технологии и	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	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям гостинично-ресторанного хозяйства	
Б1.О.15	Менеджмент предприятий гостинично-ресторанного бизнеса	
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.07	Социология	
Б1.О.24	Психология	
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	
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	
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	Сервисная деятельность	
Б1.В.ДВ.02.02	Психология делового общения	

Индекс	Содержание	Тип
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 в профессиональной деятельности	
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	Законодательство, право и противодействие коррупции в сфере услуг	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
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 компьютерные технологии	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.25	Электронные системы в сфере услуг	
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, санитария и гигиена предприятий питания	
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 основы гостеприимства	
Б1.О.13	Технология продукции ресторанного хозяйства	
Б1.О.20	Барное дело	
Б1.О.26	Технология и организация ресторанной деятельности	
Б1.О.28	Технологические свойства сырья	
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	
Б1.В.04	Дизайн предприятий гостеприимства и общественного питания	
Б2.О.03(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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.15	Товароведение продовольственных товаров и тары	
Б1.В.16	Основы анимационной деятельности	
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