

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 06.01.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор 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)

2022

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

Декан

Заведующий кафедрой

/ Елкова Анастасия Сергеевна /

/ Короткая Ирина Александровна /

/ Карман Татьяна Викторовна /

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТОП_БАК_2022_30.01.24.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и управления деятельности гостиниц и ресторан

-	-	-	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.			з.е.	з.е.
+	Б1.В.05	Маркетинг и логистика в гостинично-ресторанном бизнесе	7			4	4	144	144	48	48	96									4		10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.В.06	Технология оздоровительных пищевых продуктов	5			6	6	216	216	72	72	144									6		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.07	Современные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	7			5	5	180	180	60	60	120										5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.08	Учет в сфере гостеприимства и общественного питания			4	4	4	144	144	36	36	108									4		11	Кафедра "Финансы и учет"		
+	Б1.В.09	Конъюнктура отраслевых рынков	3			4	4	144	144	48	48	96					4						10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.В.10	Межкультурное взаимодействие на предприятиях сферы услуг			7	4	4	144	144	36	36	108									4		20	Кафедра "Социальная работа и социальная педагогика"		
+	Б1.В.11	Основы курортологии рекреации			8	4	4	144	144	48	48	96										4	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.12	Специальная психология и специальная педагогика			6	4	4	144	144	36	36	108									4		17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"		
+	Б1.В.13	Предпринимательство в сфере гостеприимства	5			4	4	144	144	36	36	108									4		10	Кафедра "Экономика"		
+	Б1.В.14	Конфликтология	7			3	3	108	108	28	28	80										3	9	Кафедра "Менеджмента"		
+	Б1.В.15	Технологии продаж в сфере гостеприимства и общественного питания			7	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)	6			5	5	180	180	60	60	120									5					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Этнические кухни	6			5	5	180	180	60	60	120									5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Кондитерское искусство	6			5	5	180	180	60	60	120									5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			4	3	3	108	108	36	36	72									3					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Сервисная деятельность			4	3	3	108	108	36	36	72										3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология анимационной деятельности			4	3	3	108	108	36	36	72									3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)			8	4	4	144	144	48	48	96											4			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Организация выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства			8	4	4	144	144	48	48	96											4	14	Кафедра "Социальные технологии и сфера услуг"	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация санаторных услуг на предприятиях гостеприимства			8	4	4	144	144	48	48	96											4	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	5			3	3	108	108	36	36	72									3					
+	Б1.В.ДВ.04.01	Специальные формы обслуживания	5			3	3	108	108	36	36	72										3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Ивент-организация	5			3	3	108	108	36	36	72									3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"			
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)			4	5	5	180	180	60	60	120									5					
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология мучных кондитерских изделий			4	5	5	180	180	60	60	120									5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технология хлебобулочных и макаронных изделий			4	5	5	180	180	60	60	120									5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)			3	5	5	180	180	60	60	120									5					
+	Б1.В.ДВ.06.01	Теоретические основы пищевых производств			3	5	5	180	180	60	60	120									5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технологии хранения и переработки с-х продукции			3	5	5	180	180	60	60	120									5		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"		
Блок 2.Практика						30	30	1080	1080			1080									6	6	9	3	6	
Обязательная часть						30	30	1080	1080			1080										6	6	9	3	6
+	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"		

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
27	1044	144	30	216	654		29	1116	144	30	228	714		30	1152	162		234	756		21	828	120	30	162	516	
14	576	66	30	138	342		17	684	84		186	414		17	684	90		162	432		12	504	72		144	288	
2	72			18	54		2	72			18	54															
														4	144	18		18	108								
3	108	12		24	72																						
5	180	30	30		120																						
							4	144	24		24	96															
														4	144	24		24	96								
																					6	216	36		36	144	
														5	180	30		30	120								
																					6	216	36		36	144	
							4	144	24		24	96															
4	144	24		24	96									4	144	18		18	108								
	72			72				72			72				72			72				72			72		
							3	108	12		24	72															
							4	144	24		24	96															
13	468	78		78	312		12	432	60	30	42	300		13	468	72		72	324		9	324	48	30	18	228	
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
27	972	146		146	680		14	504	84		84	336				
7	252	36		36	180		2	72	12		12	48				
														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 спорт"	УК-7
														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 сфера услуг"	ОПК-5
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														23	Кафедра "Философия и управления"	УК-9
3	108	18		18	72									9	Кафедра "Менеджмента"	УК-2
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
														10	Кафедра "Экономика"	ОПК-2
4	144	18		18	108									11	Кафедра "Финансы и учет"	УК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2
														15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5
														12	Кафедра "Юриспруденции"	УК-11
														25	Кафедра "Физическая культура и спорт"	УК-7
														19	Кафедра "Психология"	УК-3
														4	Кафедра "Прикладная математика и информационные технологии имени"	ОПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
							2	72	12		12	48		10	Кафедра "Экономика"	УК-2
20	720	110		110	500		12	432	72		72	288				
							4	144	24		24	96		10	Кафедра "Экономика"	УК-10; ПК-3
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1

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
														6	216	36		36	144								
							4	144	18		18	108															
4	144	24		24	96																						
																					4	144	18		18	108	
														4	144	18		18	108								
																					5	180	30	30		120	
																					5	180	30	30		120	
																					5	180	30	30		120	
							3	108	12		24	72															
							3	108	12		24	72															
							3	108	12		24	72															

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
4	144	24		24	96									10	Кафедра "Экономика"	УК-10
														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
							4	144	24		24	96		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"	УК-9
														10	Кафедра "Экономика"	УК-10
3	108	14		14	80									9	Кафедра "Менеджмента"	ПК-1
4	144	24		24	96									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
							4	144	24		24	96				ПК-2
							4	144	24		24	96		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
							4	144	24		24	96		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
																ПК-1
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	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
																ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
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

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
																					9	324					324

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
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
2	72	12		12	48											
1	36	6		6	24									14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
1	36	6		6	24									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.19	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	
Б1.О.31	Основы проектной деятельности	
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.28	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	
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.10	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	Технология анимационной деятельности	

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.27	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.12	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.О.24	Экономика предприятия в гостеприимстве и общественном питании	
Б1.В.01	Бизнес-планирование гостиничных и ресторанных услуг	
Б1.В.05	Маркетинг и логистика в гостинично-ресторанном бизнесе	
Б1.В.09	Конъюнктура отраслевых рынков	
Б1.В.13	Предпринимательство в сфере гостеприимства	
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.26	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	Информатика и информационные технологии	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.29	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.17	Экономико-математическое моделирование	
Б1.О.20	Основы научно-исследовательской работы	
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.21	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.23	Барное дело	
Б1.О.30	Технология и организация ресторанной деятельности	
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	Технология и организация гостиничной деятельности	
Б1.О.25	Товароведение продовольственных товаров	
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.04	Поведение потребителей услуг гостеприимства	
Б1.В.06	Технология оздоровительных пищевых продуктов	
Б1.В.07	Современные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Учет в сфере гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.14	Конфликтология	
Б1.В.15	Технологии продаж в сфере гостеприимства и общественного питания	
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.02	Основы физиологии и гигиены питания	
Б1.В.11	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	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Теоретические основы пищевых производств	
Б1.В.ДВ.06.02	Технологии хранения и переработки с-х продукции	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Технология броидильного производства	
ПК-4	Способен применять методы прикладных научных исследований для решения научно-производственных задач в сфере профессиональной деятельности	-
Б1.В.07	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.01	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