

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Частное образовательное учреждение высшего образования "Ростовский институт защиты предпринимателя"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 22 от 12.02.2026

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

### 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление ресторанным-гостиничным бизнесом

Кафедра: Маркетинг и туризм

Факультет: По высшему образованию

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Учебный год 2026-2027

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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Ректор

\_\_\_\_\_/ Паршина Анна Александровна/

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР
Считать в плане	Индекс	Наименование												
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>							207	207		7780	7780	2838.7	4633.5	307.8
<b>Обязательная часть</b>							133	133		4788	4788	1622.5	2944.7	220.8
+	Б1.О.01	Философия		2			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
+	Б1.О.02	История России	2	1			4	4	36	144	144	118.3	9.9	15.8
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1			6	6	36	216	216	66.3	133.9	15.8
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		7			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
+	Б1.О.06	Социология		1			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
+	Б1.О.07	Психология		3			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
+	Б1.О.08	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
+	Б1.О.09	Основы российской государственности			1		2	2	36	72	72	54.1	16	1.9
+	Б1.О.10	Химия		1			4	4	36	144	144	32.1	111.9	
+	Б1.О.11	Математика	12				11	11	36	396	396	84.4	235	76.6
+	Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2			3	3	36	108	108	64.1	43.9	
+	Б1.О.13	Основы бережливого производства		3			4	4	36	144	144	64.1	79.9	
+	Б1.О.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2				3	3	36	108	108	66.2	26	15.8
+	Б1.О.15	Сервисная деятельность		3			5	5	36	180	180	32.1	147.9	
+	Б1.О.16	Нормативно-правовое регулирование сферы гостеприимства и общественного питания	4				5	5	36	180	180	64.1	100.1	15.8
+	Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"		3			2	2	36	72	72	36.1	35.9	
+	Б1.О.18	Метрология, стандартизация и сертификация		7			4	4	36	144	144	32.1	111.9	
+	Б1.О.19	Маркетинг на предприятиях гостеприимства и общественного питания	5				7	7	36	252	252	66.2	185.7	0.1
+	Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров		5			5	5	36	180	180	64.1	115.9	
+	Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	6	5		6	10	10	36	360	360	98.3	245.9	15.8
+	Б1.О.22	Пищевая химия и физико-химические методы анализа		2			3	3	36	108	108	64.1	43.9	
+	Б1.О.23	Основы гостиничного и ресторанного дела	1				4	4	36	144	144	50.2	78	15.8
+	Б1.О.24	Продовольственные системы	3				5	5	36	180	180	48.1	116.1	15.8
+	Б1.О.25	Организация гостиничной деятельности	3				7	7	36	252	252	50.2	186	15.8
+	Б1.О.26	Технология организации услуг питания	4			4	8	8	36	288	288	66.2	206	15.8
+	Б1.О.27	Технологии делового общения		6			4	4	36	144	144	32.1	111.9	
+	Б1.О.28	Инженерная графика		3			5	5	36	180	180	64.1	115.9	
+	Б1.О.29	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе		7			4	4	36	144	144	48.1	95.9	
+	Б1.О.30	Финансовая грамотность		1			4	4	36	144	144	32.1	111.9	
+	Б1.О.31	Правовое регулирование антикоррупционной политики		2			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							74	74		2992	2992	1216.2	1688.8	87
+	Б1.В.01	Управление закупочной деятельностью на предприятиях общественного питания	6				4	4	36	144	144	66.2	62	15.8
+	Б1.В.02	Проектное управление на предприятиях гостеприимства и общественного питания	7			7	7	7	36	252	252	50.2	186	15.8
+	Б1.В.03	Проектирование и дизайн ресторана		8			5	5	36	180	180	32.1	147.9	

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль
30	1144	190		264	624.3	5.2	60.5	24	928	164		288	385.6	9.2	81.2	30	1144	148	32	208	721.6	2.8	31.6	24	928	136		200	557.8	2.6	31.6
30	1080	190		200	624.3	5.2	60.5	24	864	164		224	385.6	9.2	81.2	30	1080	148	32	144	721.6	2.8	31.6	13	468	64		64	306.1	2.3	31.6
								2	72	16		16	39.9	0.1																	
2	72	32		32	7.9	0.1		2	72	20		32	2	2.2	15.8																
3	108			32	75.9	0.1		3	108			32	58	2.2	15.8																
2	72	16		16	39.9	0.1																									
2	72	16		16	39.9	0.1																									
																2	72	16		16	39.9	0.1									
2	72	16		16	39.9	0.1																									
2	72	30		24	16	0.1	1.9																								
4	144	16		16	111.9	0.1																									
5	180	16		16	103	2.2	42.8	6	216	16		32	132	2.2	33.8																
								3	108	32		32	43.9	0.1																	
																4	144	32	32		79.9	0.1									
								3	108	32		32	26	2.2	15.8																
																5	180	16		16	147.9	0.1									
																								5	180	32		32	100.1	0.1	15.8
																2	72	4		32	35.9	0.1									
								3	108	32		32	43.9	0.1																	
4	144	32		16	78	2.2	15.8									5	180	16		32	116.1	0.1	15.8								
																7	252	32		16	186	2.2	15.8								
																								8	288	32		32	206	2.2	15.8
																5	180	32		32	115.9	0.1									
4	144	16		16	111.9	0.1																									
								2	72	16		16	39.9	0.1																	
	64			64					64			64					64			64				11	460	72		136	251.7	0.3	

Курс 3																Курс 4															
Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль
30	1152	176		224	723.3	4.8	23.9	24	864	161	17	162	487.6	4.8	31.6	31	1116	144		192	743.5	4.9	31.6	14	504	48		48	389.8	2.4	15.8
16	576	80		80	413.5	2.4	0.1	10	360	48		48	245.9	2.3	15.8	10	360	48		64	247.7	0.3									
																2	72	16		16	39.9	0.1									

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
1	Гуманитарные и социально-	УК-5.1; УК-5.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-5.1; УК-5.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-4.1; УК-4.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-8.1; УК-8.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-7.1; УК-7.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-6.1; УК-6.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-5.1; УК-5.2; УК-9.1; УК-9.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-4.1; УК-4.2
5	Теория и история государства и права	УК-5.1; УК-5.2
1	Гуманитарные и социально-	ОПК-2.1
1	Гуманитарные и социально-	ОПК-2.2
3	Экономика и таможенное дело	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
3	Экономика и таможенное дело	ОПК-4.1; ОПК-4.2
3	Экономика и таможенное дело	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2
3	Экономика и таможенное дело	ПК-3.1
3	Экономика и таможенное дело	УК-2.1; УК-2.2
3	Экономика и таможенное дело	УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2
4	Маркетинг, реклама и туризм	ПК-1.2
3	Экономика и таможенное дело	ПК - 4.1
3	Экономика и таможенное дело	ПК-1.2; ПК-1.3
4	Маркетинг, реклама и туризм	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
55	Маркетинг и туризм	ОПК-2.1; ОПК-2.2
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.1
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.1
55	Маркетинг и туризм	ПК-2.2; ПК-3.2
55	Маркетинг и туризм	ПК-2.1; ПК - 4.3
55	Маркетинг и туризм	ПК - 4.2
55	Маркетинг и туризм	ОПК-3.1; ОПК-3.2
55	Маркетинг и туризм	ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
3	Экономика и таможенное дело	УК-10.1; УК-10.2
7	Уголовно-правовые дисциплины	УК-11.1; УК-11.2
4	Маркетинг, реклама и туризм	ПК-2.1
3	Экономика и таможенное дело	ПК-2.1
4	Маркетинг, реклама и туризм	ПК - 4.1

План Учебный план бакалавриата '19.03.04\_26\_00.plx', код направления 19.03.04, профиль : Управление ресторано-гостиничным бизнесом, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР
Считать в плане	Индекс	Наименование												
+	Б1.В.04	Организация конгрессно-выставочной деятельности		8				4	4	36	144	144	32.1	111.9
+	Б1.В.05	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства и общественного питания	8					5	5	36	180	180	34.2	130
+	Б1.В.06	Техническое и технологическое оснащение предприятий гостеприимства		5				4	4	36	144	144	48.1	95.9
+	Б1.В.07	Финансы предприятий гостеприимства и общественного питания		5				4	4	36	144	144	64.1	79.9
+	Б1.В.08	Техническое оснащение предприятий питания		6				4	4	36	144	144	64.1	79.9
+	Б1.В.09	Менеджмент на предприятиях гостеприимства и общественного питания	5					6	6	36	216	216	66.2	134
+	Б1.В.10	Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров		7				4	4	36	144	144	48.1	95.9
+	Б1.В.11	Ресторанный сервис	7					6	6	36	216	216	66.2	134
+	Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства		6				4	4	36	144	144	64.1	79.9
+	Б1.В.13	Гостиничное хозяйство международных туристских территорий		4				5	5	36	180	180	64.1	115.9
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины 1</b>		<b>4</b>				<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>16.1</b>	<b>55.9</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		4				2	2	36	72	72	16.1	55.9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		4				2	2	36	72	72	16.1	55.9
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Элективные дисциплины 2</b>		<b>7</b>				<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>64.1</b>	<b>79.9</b>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Контроль качества сырья и готовой продукции		7				4	4	36	144	144	64.1	79.9
-	Б1.В.ДВ.02.02	Анализ рисков и контрольных точек на предприятиях индустрии питания		7				4	4	36	144	144	64.1	79.9
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Элективные дисциплины 3</b>		<b>4</b>				<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>64.1</b>	<b>79.9</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях ресторана		4				4	4	36	144	144	64.1	79.9
-	Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология		4				4	4	36	144	144	64.1	79.9
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Элективные дисциплины 4</b>		<b>6</b>				<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>52.1</b>	<b>19.9</b>
+	Б1.В.ДВ.04.01	Системы искусственного интеллекта		6				2	2	36	72	72	52.1	19.9
-	Б1.В.ДВ.04.02	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты		6				2	2	36	72	72	52.1	19.9
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		<b>12345</b>							<b>328</b>	<b>328</b>	<b>320</b>	<b>8</b>
+	Б1.В.ДВ.05.01	Общая физическая подготовка		12345							328	328	320	8
-	Б1.В.ДВ.05.02	Адаптивная физическая культура		12345							328	328	320	8
-	Б1.В.ДВ.05.03	Спортивные секции		12345							328	328	320	8
<b>Блок 2.Практика</b>								24	24		864	864	0.4	863.6
<b>Обязательная часть</b>								6	6		216	216	0.1	215.9
+	Б2.О.01	<b>Учебная практика</b>			<b>2</b>			<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>0.1</b>	<b>215.9</b>
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика			2			6	6	36	216	216	0.1	215.9
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								18	18		648	648	0.3	647.7
+	Б2.В.01	<b>Производственная практика</b>			<b>468</b>			<b>18</b>	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>0.3</b>	<b>647.7</b>
+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика			4			6	6	36	216	216	0.1	215.9
+	Б2.В.01.02(П)	Организационно-управленческая практика			6			6	6	36	216	216	0.1	215.9





Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
4	Маркетинг, реклама и туризм	ПК - 4.3
4	Маркетинг, реклама и туризм	ПК-2.1
55	Маркетинг и туризм	ОПК-3.2
55	Маркетинг и туризм	УК-2.1; УК-2.2; ПК-2.1
55	Маркетинг и туризм	ОПК-3.2
55	Маркетинг и туризм	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.2; ПК-1.3
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.1
55	Маркетинг и туризм	УК-2.1; УК-2.2; ПК-2.1; ПК-2.2
55	Маркетинг и туризм	ПК - 4.1
		<b>УК-9.1; УК-9.2</b>
6	Гражданско-правовые дисциплины	УК-9.1; УК-9.2
5	Теория и история государства и права и государственно-правовые	УК-9.1; УК-9.2
		<b>ПК-1.2</b>
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.2
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.2
		<b>ПК-1.3</b>
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.3
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.3
		<b>УК-1.1; УК-1.2</b>
1	Гуманитарные и социально-	УК-1.1; УК-1.2
1	Гуманитарные и социально-экономические дисциплины	УК-1.1; УК-1.2
		<b>УК-7.1; УК-7.2</b>
1	Гуманитарные и социально-	УК-7.1; УК-7.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-7.1; УК-7.2
1	Гуманитарные и социально-	УК-7.1; УК-7.2
		<b>УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2</b>
55	Маркетинг и туризм	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
		<b>ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3</b>
55	Маркетинг и туризм	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
55	Маркетинг и туризм	ПК-2.1; ПК-2.2

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад. часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8		6	6	36	216	216	0.1	215.9	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>							9	9		324	324	18.5	305.5	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8				9	9	36	324	324	18.5	305.5	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>							4	4		144	144	64.2	79.8	
+	ФТД.01	Кухни мира и региональные кухни России		8			2	2	36	72	72	32.1	39.9	
+	ФТД.02	Основы диетологии		7			2	2	36	72	72	32.1	39.9	

Курс 1														Курс 2																	
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль

План Учебный план бакалавриата '19.03.04\_26\_00.plx', код направления 19.03.04, профиль : Управление ресторанно-гостиничным бизнесом, год начала подготовки 2026

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ИКР	Конт роль
																								6	216					215.9	0.1
																								9	324					305.5	18.5
																								9	324					305.5	18.5
																2	72	16		16	39.9	0.1		2	72	16		16	39.9	0.1	
																								2	72	16		16	39.9	0.1	
																2	72	16		16	39.9	0.1									

План Учебный план бакалавриата '19.03.04\_26\_00.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Управление ресторанно-гостиничным бизнесом, год начала подготовки 2026

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
55	Маркетинг и туризм	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
55	Маркетинг и туризм	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
55	Маркетинг и туризм	ПК - 4.1
55	Маркетинг и туризм	ПК-1.3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Осуществляет поиск, выбор, систематизацию, обобщение и критический анализ информации	-
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.04.01	Системы искусственного интеллекта	
Б1.В.ДВ.04.02	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Применяет методы системного подхода для решения поставленных задач	-
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.04.01	Системы искусственного интеллекта	
Б1.В.ДВ.04.02	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-2.1	Проводит анализ поставленной цели и определяет совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	-
Б1.О.16	Нормативно-правовое регулирование сферы гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.07	Финансы предприятий гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.09	Менеджмент на предприятиях гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	-
Б1.О.16	Нормативно-правовое регулирование сферы гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.07	Финансы предприятий гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.09	Менеджмент на предприятиях гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Использует способы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	-
Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	
Б1.В.09	Менеджмент на предприятиях гостеприимства и общественного питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Применяет методы межличностной коммуникации, обеспечивающие взаимодействие в команде	-
Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-4.1	Владеет системой русского литературного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов)	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.08	Русский язык и культура речи	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Воспринимает, анализирует и оценивает устную и письменную информацию личного и академического характера на русском и иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.08	Русский язык и культура речи	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Выявляет и анализирует особенности межкультурного взаимодействия, обусловленные различием социально-исторических, этических и ценностных систем	-
Б1.О.01	Философия	
Б1.О.02	История России	
Б1.О.07	Психология	
Б1.О.09	Основы российской государственности	
Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Применяет основные категории философии к анализу мировоззренческой специфики различных культурных сообществ	-
Б1.О.01	Философия	
Б1.О.02	История России	
Б1.О.07	Психология	
Б1.О.09	Основы российской государственности	
Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-6.1	Определяет цели личного и профессионального развития, условия их достижения	-
Б1.О.06	Социология	
Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Использует инструменты управления временем при построении траектории для самообразования и саморазвития	-
Б1.О.06	Социология	
Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.05.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.05.02	Адаптивная физическая культура	
Б1.В.ДВ.05.03	Спортивные секции	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2	Формирует и использует комплексы физических упражнений с учетом их взаимодействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.05.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.05.02	Адаптивная физическая культура	
Б1.В.ДВ.05.03	Спортивные секции	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты 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
УК-8.1	Создает и поддерживает условия безопасной и комфортной среды, в том числе на рабочем месте	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Обеспечивает собственную безопасность, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайной ситуации и военных конфликтов	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	-
Б1.О.07	Психология	
Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
Б1.В.ДВ.01.02	Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2	Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья	-
Б1.О.07	Психология	
Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
Б1.В.ДВ.01.02	Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-
Б1.О.30	Финансовая грамотность	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	-
Б1.О.30	Финансовая грамотность	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-11.1	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	-
Б1.О.31	Правовое регулирование антикоррупционной политики	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе	-
Б1.О.31	Правовое регулирование антикоррупционной политики	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка сферы гостеприимства и общественного питания	-
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	-
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-2.1	Использует основные химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	-
Б1.О.10	Химия	
Б1.О.22	Пищевая химия и физико-химические методы анализа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	-
Б1.О.11	Математика	
Б1.О.22	Пищевая химия и физико-химические методы анализа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	-
Б1.О.28	Инженерная графика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	-
Б1.О.28	Инженерная графика	
Б1.В.06	Техническое и технологическое оснащение предприятий гостеприимства	
Б1.В.08	Техническое оснащение предприятий питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
Б1.О.13	Основы бережливого производства	
Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Понимает сущность технологических процессов производства продукции	-
Б1.О.13	Основы бережливого производства	
Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
ОПК-5.1	Применяет основные требования, предъявляемые к продукции питания	-
Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	-
Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Организует работу предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, осуществляет внутренний контроль за обеспечением технологического процесса качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	ПК
ПК-1.1	Осуществляет организацию на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса	-
Б1.О.23	Основы гостиничного и ресторанного дела	
Б1.О.24	Продовольственные системы	
Б1.В.11	Ресторанный сервис	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Контролирует технологические процессы производства продукции, разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса	-
Б1.О.18	Метрология, стандартизация и сертификация	
Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.10	Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.02.01	Контроль качества сырья и готовой продукции	
Б1.В.ДВ.02.02	Анализ рисков и контрольных точек на предприятиях индустрии питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Формирует системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	-
Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.10	Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.03.01	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях ресторана	
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Основы диетологии	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-2	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК
ПК-2.1	Осуществляет организацию, планирование и контроль деятельности персонала департаментов (служб, отделов), организаций сферы гостеприимства и предприятий питания	-
Б1.О.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.26	Технология организации услуг питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.01	Управление закупочной деятельностью на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02	Проектное управление на предприятиях гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.05	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.07	Финансы предприятий гостеприимства и общественного питания	
Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Организационно-управленческая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства	-
Б1.О.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.25	Организация гостиничной деятельности	
Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Организационно-управленческая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК
ПК-3.1	Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентированных технологий	-
Б1.О.15	Сервисная деятельность	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Определяет формы и методы контроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства	-
Б1.О.25	Организация гостиничной деятельности	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК - 4	Способен к созданию и продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием информационно-коммуникативных технологий с учётом требований потребителей	-
ПК - 4.1	Осуществляет исследование рынка, организывает продажи и продвижение гостиничных и ресторанных услуг	-
Б1.О.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.19	Маркетинг на предприятиях гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.29	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	
Б1.В.03	Проектирование и дизайн ресторана	
Б1.В.13	Гостиничное хозяйство международных туристских территорий	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Кухни мира и региональные кухни России	
ПК - 4.2	Применяет эффективные технологии в области деловых коммуникаций при взаимодействии с потребителями и заинтересованными сторонами	
Б1.О.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
Б1.О.27	Технологии делового общения	
Б1.О.29	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК - 4.3	Формирует системы бизнес-процессов создания и продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с использованием современных информационно-коммуникативных технологий с учетом требований потребителей	
Б1.О.26	Технология организации услуг питания	
Б1.О.29	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	
Б1.В.04	Организация конгрессно-выставочной деятельности	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б1.0.01	Философия	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.02	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2
Б1.0.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.0.06	Социология	УК-6.1; УК-6.2
Б1.0.07	Психология	УК-5.1; УК-5.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.0.08	Русский язык и культура речи	УК-4.1; УК-4.2
Б1.0.09	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.10	Химия	ОПК-2.1
Б1.0.11	Математика	ОПК-2.2
Б1.0.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.0.13	Основы бережливого производства	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.0.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2
Б1.0.15	Сервисная деятельность	ПК-3.1
Б1.0.16	Нормативно-правовое регулирование сферы гостеприимства и общественного питания	УК-2.1; УК-2.2
Б1.0.17	Общественный проект "Обучение служением"	УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.0.18	Метрология, стандартизация и сертификация	ПК-1.2
Б1.0.19	Маркетинг на предприятиях гостеприимства и общественного питания	ПК - 4.1
Б1.0.20	Товароведение продовольственных товаров	ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.0.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.0.22	Пищевая химия и физико-химические методы анализ	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.23	Основы гостиничного и ресторанного дела	ПК-1.1
Б1.0.24	Продовольственные системы	ПК-1.1
Б1.0.25	Организация гостиничной деятельности	ПК-2.2; ПК-3.2
Б1.0.26	Технология организации услуг питания	ПК-2.1; ПК - 4.3
Б1.0.27	Технологии делового общения	ПК - 4.2
Б1.0.28	Инженерная графика	ОПК-3.1; ОПК-3.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.29	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б1.О.30	Финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.31	Правовое регулирование антикоррупционной политики	УК-11.1; УК-11.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-7.1; УК-7.2; УК-9.1; УК-9.2; ОПК-3.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.3
Б1.В.01	Управление закупочной деятельностью на предприятиях общественного питания	ПК-2.1
Б1.В.02	Проектное управление на предприятиях гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1
Б1.В.03	Проектирование и дизайн ресторана	ПК - 4.1
Б1.В.04	Организация конгрессно-выставочной деятельности	ПК - 4.3
Б1.В.05	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1
Б1.В.06	Техническое и технологическое оснащение предприятий гостеприимства	ОПК-3.2
Б1.В.07	Финансы предприятий гостеприимства и общественного питания	УК-2.1; УК-2.2; ПК-2.1
Б1.В.08	Техническое оснащение предприятий питания	ОПК-3.2
Б1.В.09	Менеджмент на предприятиях гостеприимства и общественного питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1
Б1.В.10	Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров	ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.11	Ресторанный сервис	ПК-1.1
Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства	УК-2.1; УК-2.2; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.13	Гостиничное хозяйство международных туристских территорий	ПК - 4.1
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины 1	УК-9.1; УК-9.2
Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-9.1; УК-9.2
Б1.В.ДВ.01.02	Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-9.1; УК-9.2
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины 2	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02.01	Контроль качества сырья и готовой продукции	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02.02	Анализ рисков и контрольных точек на предприятиях индустрии питания	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины 3	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.03.01	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях ресторана	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины 4	УК-1.1; УК-1.2
Б1.В.ДВ.04.01	Системы искусственного интеллекта	УК-1.1; УК-1.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04\_26\_00.plx', код направления 19.03.04, профиль: ТОП, год начала подготовки 2026

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.02	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты	УК-1.1; УК-1.2
Б1.В.ДВ.05	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.05.01	Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.05.02	Адаптивная физическая культура	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.05.03	Спортивные секции	УК-7.1; УК-7.2
Б2	Практика	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б2.О.01	Учебная практика	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б2.В.01	Производственная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.В.01.02(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-2.1; ПК-2.2
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.3; ПК - 4.1
ФТД.01	Кухни мира и региональные кухни России	ПК - 4.1
ФТД.02	Основы диетологии	ПК-1.3

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-3; ПК - 4	
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК - 4; ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена Высшее образование - бакалавриат Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	ПК-1; ПК-3	
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена Высшее образование - бакалавриат Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	технологический
ПК-1	Организует работу предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, осуществляет внутренний контроль за обеспечением технологического процесса качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-1.1	Осуществляет организацию на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-1.2	Контролирует технологические процессы производства продукции, разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-1.3	Формирует системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-2	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2.1	Осуществляет организацию, планирование и контроль деятельности персонала департаментов (служб, отделов), организаций сферы гостеприимства и предприятий питания
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-2.2	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-3	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3.1	Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентированных технологий
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.2	Определяет формы и методы контроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Индекс	Содержание
ПК - 4	Способен к созданию и продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием информационно-коммуникативных технологий с учётом требований потребителей
ПК - 4.1	Осуществляет исследование рынка, организывает продажи и продвижение гостиничных и ресторанных услуг
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК - 4.2	Применяет эффективные технологии в области деловых коммуникаций при взаимодействии с потребителями и заинтересованными сторонами
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК - 4.3	Формирует системы бизнес-процессов создания и продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с использованием современных информационно-коммуникативных технологий с учетом требований потребителей
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	ИКР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов							
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>												
+	Б1.О.01	Философия	2	2	72							
+	Б1.О.02	История России	1	2	72							
			2	2	72							
+	Б1.О.03	Иностранный язык	1	3	108							
			2	3	108							
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	7	2	72							
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	1	2	72							
+	Б1.О.06	Социология	1	2	72							
+	Б1.О.07	Психология	3	2	72							
+	Б1.О.08	Русский язык и культура речи	1	2	72							
+	Б1.О.09	Основы российской государственности	1	2	72							
+	Б1.О.10	Химия	1	4	144							
+	Б1.О.11	Математика	1	5	180							
			2	6	216							
+	Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	3	108							
+	Б1.О.13	Основы бережливого производства	3	4	144							
+	Б1.О.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	3	108							
+	Б1.О.15	Сервисная деятельность	3	5	180							
+	Б1.О.16	Нормативно-правовое регулирование сферы гостеприимства и общественного питания	4	5	180							
+	Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	3	2	72							
+	Б1.О.18	Метрология, стандартизация и сертификация	7	4	144							
+	Б1.О.19	Маркетинг на предприятиях гостеприимства и общественного питания	5	7	252							
+	Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров	5	5	180							
+	Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	5	4	144							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	ИКР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов							
+	Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	6	6	216							
+	Б1.О.22	Пищевая химия и физико-химические методы анализа	2	3	108							
+	Б1.О.23	Основы гостиничного и ресторанного дела	1	4	144							
+	Б1.О.24	Продовольственные системы	3	5	180							
+	Б1.О.25	Организация гостиничной деятельности	3	7	252							
+	Б1.О.26	Технология организации услуг питания	4	8	288							
+	Б1.О.27	Технологии делового общения	6	4	144							
+	Б1.О.28	Инженерная графика	3	5	180							
+	Б1.О.29	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	7	4	144							
+	Б1.О.30	Финансовая грамотность	1	4	144							
+	Б1.О.31	Правовое регулирование антикоррупционной политики	2	2	72							
+	Б1.В.01	Управление закупочной деятельностью на предприятиях общественного питания	6	4	144							
+	Б1.В.02	Проектное управление на предприятиях гостеприимства и общественного питания	7	7	252							
+	Б1.В.03	Проектирование и дизайн ресторана	8	5	180							
+	Б1.В.04	Организация конгрессно-выставочной деятельности	8	4	144							
+	Б1.В.05	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства и общественного питания	8	5	180							
+	Б1.В.06	Техническое и технологическое оснащение предприятий гостеприимства	5	4	144							
+	Б1.В.07	Финансы предприятий гостеприимства и общественного питания	5	4	144							
+	Б1.В.08	Техническое оснащение предприятий питания	6	4	144							
+	Б1.В.09	Менеджмент на предприятиях гостеприимства и общественного питания	5	6	216							
+	Б1.В.10	Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров	7	4	144							
+	Б1.В.11	Ресторанный сервис	7	6	216							
+	Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства	6	4	144							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	ИКР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов							
+	Б1.В.13	Гостиничное хозяйство международных туристских территорий	4	5	180							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	4	2	72							
-	<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	4	2	72							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Контроль качества сырья и готовой продукции	7	4	144							
-	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Анализ рисков и контрольных точек на предприятиях индустрии питания</i>	7	4	144							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях ресторана	4	4	144							
-	<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Нутрициология</i>	4	4	144							
+	Б1.В.ДВ.04.01	Системы искусственного интеллекта	6	2	72							
-	<i>Б1.В.ДВ.04.02</i>	<i>Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты</i>	6	2	72							
+	Б1.В.ДВ.05.01	Общая физическая подготовка	1		64							
			2		64							
			3		64							
			4		64							
			5		72							
-	<i>Б1.В.ДВ.05.02</i>	<i>Адаптивная физическая культура</i>	1		64							
			2		64							
			3		64							
			4		64							
			5		72							
-	<i>Б1.В.ДВ.05.03</i>	<i>Спортивные секции</i>	1		64							
			2		64							
			3		64							
			4		64							
			5		72							

**Блок 2.Практика**

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	ИКР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	ИКР пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	2	6	216	<u>107.75</u>				<u>107.75</u>		
+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	4	6	216	<u>215.75</u>				<u>215.75</u>		
+	Б2.В.01.02(П)	Организационно-управленческая практика	6	6	216	<u>215.75</u>				<u>215.75</u>		
+	Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	6	216	<u>215.75</u>				<u>215.75</u>		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>												
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324							
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>												
+	ФТД.01	Кухни мира и региональные кухни России	8	2	72							
+	ФТД.02	Основы диетологии	7	2	72							
Итого						755				755		

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
<b>Консультации ГИА</b>				
Комиссия №1				
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
<b>Член комиссии</b>				
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

В АС Нагрузка применять только для указанного контингента