

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Пензенский казачий институт технологий (филиал) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 01.02.2019

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Иванова В.Н.
" " _____ 20__ г.

по программе бакалавриата

43.03.01

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
профиль Сервис на предприятиях общественного питания

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	сервисная
+	+	организационно-управленческая
+	+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2018
Учебный год _____ 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 1169 от 20.10.2015

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП _____ / Дологин А.И./
Начальник отдела контроля качества _____ / Вареник О.Н./
Директор филиала _____ / Палаткин И.В./

-	-	-	Форма контроля		з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)																			
Базовая часть																			
+	Б1.Б.01	История	1		1	5	5	180	180	18	18	149	13	5					
+	Б1.Б.02	Философия	2			4	4	144	144	10	10	125	9		4				
+	Б1.Б.03	Русский язык и культура речи		1		3	3	108	108	6	6	98	4	3					
+	Б1.Б.04	Иностранный язык		12	1	8	8	288	288	18	18	258	12	6	2				
+	Б1.Б.05	Правоведение		2		2	2	72	72	8	8	60	4		2				
+	Б1.Б.06	Основы социального государства		2		2	2	72	72	6	6	62	4		2				
+	Б1.Б.07	Политология		3		2	2	72	72	12	12	56	4			2			
+	Б1.Б.08	Математика	112			12	12	432	432	30	30	375	27	9	3				
+	Б1.Б.09	Информатика	1	1		8	8	288	288	24	24	251	13	8					
+	Б1.Б.10	Физика	11			10	10	360	360	28	28	314	18	10					
+	Б1.Б.11	Химия	1			4	4	144	144	12	12	123	9	4					
+	Б1.Б.12	Экология		3		3	3	108	108	12	12	92	4			3			
+	Б1.Б.13	Психодиагностика			4	3	3	108	108	12	12	92	4				3		
+	Б1.Б.14	Психологический практикум		4		2	2	72	72	12	12	56	4			2			
+	Б1.Б.15	Профессиональная этика и этикет		2		2	2	72	72	12	12	56	4		2				
+	Б1.Б.16	Деловое общение		3		2	2	72	72	10	10	58	4			2			
+	Б1.Б.17	Сервисология	3			5	5	180	180	14	14	157	9			5			
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности		4		3	3	108	108	10	10	94	4				3		
+	Б1.Б.19	Экономика	3			4	4	144	144	10	10	125	9			4			
+	Б1.Б.20	Инженерная графика		1		2	2	72	72	12	12	56	4	2					
+	Б1.Б.21	Информационные технологии в сервисе	2			4	4	144	144	10	10	125	9		4				
+	Б1.Б.22	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2					
+	Б1.Б.ДВ.01	Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту		2				328	328	4	4	320	4						
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		2				328	328	4	4	320	4					10	Стандартизация, сертификация и това
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		2				328	328	4	4	320	4						
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		2				328	328	4	4	320	4						
						92	92	3640	3640	296	296	3164	180	49	19	16	8		
Вариативная часть																			
+	Б1.В.01	Введение в специальность		1		2	2	72	72	2	2	66	4	2					
+	Б1.В.02	Общая химическая технология		2		3	3	108	108	12	12	92	4		3				
+	Б1.В.03	Сервисная деятельность	3			4	4	144	144	12	12	123	9			4			
+	Б1.В.04	Сервис на предприятиях общественного питания			4	3	3	108	108	14	14	90	4			3			
+	Б1.В.05	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии		2		2	2	72	72	6	6	62	4		2				
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация		3		3	3	108	108	14	14	90	4			3			
+	Б1.В.07	Коучинг в индустрии общественного питания	2			4	4	144	144	14	14	121	9		4				
+	Б1.В.08	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания	2			5	5	180	180	12	12	159	9		5				
+	Б1.В.09	Специальная технология			3	4	4	144	144	12	12	128	4			4			
+	Б1.В.10	Сервис оборудования, транспортировки и хранения на предприятиях общественного питания		3		3	3	108	108	8	8	96	4			3			

-	-	-	Форма контроля		з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код
+	Б1.В.11	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	3	3		8	8	288	288	24	24	251	13			8			
+	Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	4	4		8	8	288	288	26	26	249	13				8		
+	Б1.В.13	Основы функционирования систем сервиса	2	2		8	8	288	288	30	30	245	13		8				
+	Б1.В.14	Основы предпринимательской деятельности в сервисе		2		2	2	72	72	12	12	56	4		2				
+	Б1.В.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4			5	5	180	180	10	10	161	9				5		
+	Б1.В.16	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	3			4	4	144	144	10	10	125	9			4			
+	Б1.В.17	Проектирование		223344	5	10	10	360	360	28	28	304	28		2	2	4	2	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1			3	4	4	144	144	18	18	122	4			4			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология продукции общественного питания			3	4	4	144	144	18	18	122	4			4			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых пищевых продуктов			3	4	4	144	144	18	18	122	4			4			
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2		3	3	108	108	12	12	92	4		3				
+	Б1.В.ДВ.02.01	История развития технологии и техники пищевых производств		2		3	3	108	108	12	12	92	4		3				
-	Б1.В.ДВ.02.02	История развития кухни народов мира		2		3	3	108	108	12	12	92	4		3				
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3			5	4	4	144	144	12	12	128	4					4	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетного обслуживания			5	4	4	144	144	12	12	128	4					4	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация культурно-досуговой деятельности			5	4	4	144	144	12	12	128	4					4	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		3		2	2	72	72	12	12	56	4			2			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Эффективное общение на предприятиях общественного питания		3		2	2	72	72	12	12	56	4			2			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Речевая коммуникация на предприятиях общественного питания		3		2	2	72	72	12	12	56	4			2			
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4			4	4	144	144	16	16	119	9				4		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Управление технологическими процессами и техническими системами	4			4	4	144	144	16	16	119	9				4		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технологические процессы и технические системы на предприятиях общественного питания	4			4	4	144	144	16	16	119	9				4		
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4			4	4	144	144	18	18	117	9				4		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	4			4	4	144	144	18	18	117	9				4		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Биохимические и медико-биологические аспекты питания	4			4	4	144	144	18	18	117	9				4		
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		2		4	4	144	144	14	14	126	4		4				
+	Б1.В.ДВ.07.01	Информационные сети и базы данных		2		4	4	144	144	14	14	126	4		4				
-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы системного анализа в сервисе		2		4	4	144	144	14	14	126	4		4				
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4	
+	Б1.В.ДВ.08.01	Формирование ассортимента потребительских товаров			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4	
-	Б1.В.ДВ.08.02	Формирование современного ассортимента непродовольственных товаров			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4	
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	4			5	5	180	180	12	12	159	9				5		
+	Б1.В.ДВ.09.01	Поточные линии в общественном питании	4			5	5	180	180	12	12	159	9				5		
-	Б1.В.ДВ.09.02	Сервис технологического потока	4			5	5	180	180	12	12	159	9				5		

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	4			3	3	108	108	12	12	87	9				3			
+	Б1.В.ДВ.10.01	Хранение и транспортирование товаров	4			3	3	108	108	12	12	87	9				3			
-	Б1.В.ДВ.10.02	Упаковочные материалы и оборудование	4			3	3	108	108	12	12	87	9				3			
						115	115	4140	4140	382	382	3554	204	2	33	34	36	10		
						207	207	7780	7780	678	678	6718	384	51	52	50	44	10		
Блок 2.Практики																				
Вариативная часть																				
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			3	3	3	108	108	2	2	102	4			3				
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4	9	9	324	324	2	2	318	4				9			
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5	12	12	432	432	2	2	426	4						12	
						24	24	864	864	6	6	846	12			3	9	12		
						24	24	864	864	6	6	846	12			3	9	12		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																				
Базовая часть																				
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				9	9	324	324	10	10	314							9	
						9	9	324	324	10	10	314							9	
						9	9	324	324	10	10	314							9	
ФТД.Факультативы																				
Вариативная часть																				
+	ФТД.В.01	История казачества		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	ФТД.В.02	Старославянский язык		1		1	1	36	36	4	4	28	4	1						
+	ФТД.В.03	Музыкальная культура: традиции и фольклор		1		1	1	36	36	8	8	24	4	1						
+	ФТД.В.04	Основы строевой подготовки		11		2	2	72	72	8	8	56	8	2						
+	ФТД.В.05	Основы медицинских знаний		11		2	2	72	72	8	8	56	8	2						
+	ФТД.В.06	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		2		1	1	36	36	6	6	26	4		1					
+	ФТД.В.07	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности		3		1	1	36	36	6	6	26	4			1				
+	ФТД.В.08	Повышение уровня правосознания граждан и популяризация антикоррупционных стандартов поведения		4		1	1	36	36	6	6	26	4				1			
						11	11	396	396	52	52	304	40	8	1	1	1			
						11	11	396	396	52	52	304	40	8	1	1	1			

		Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)													
Базовая часть													
+	Б1.Б.01	История	1		1	5	5	36	180	180	18	149	13
+	Б1.Б.02	Философия	2			4	4	36	144	144	10	125	9
+	Б1.Б.03	Русский язык и культура речи		1		3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.04	Иностранный язык		12	1	8	8	36	288	288	18	258	12
+	Б1.Б.05	Правоведение		2		2	2	36	72	72	8	60	4
+	Б1.Б.06	Основы социального государства		2		2	2	36	72	72	6	62	4
+	Б1.Б.07	Политология		3		2	2	36	72	72	12	56	4
+	Б1.Б.08	Математика	112			12	12	36	432	432	30	375	27
+	Б1.Б.09	Информатика	1	1		8	8	36	288	288	24	251	13
+	Б1.Б.10	Физика	11			10	10	36	360	360	28	314	18
+	Б1.Б.11	Химия	1			4	4	36	144	144	12	123	9
+	Б1.Б.12	Экология		3		3	3	36	108	108	12	92	4
+	Б1.Б.13	Психодиагностика			4	3	3	36	108	108	12	92	4
+	Б1.Б.14	Психологический практикум		4		2	2	36	72	72	12	56	4
+	Б1.Б.15	Профессиональная этика и этикет		2		2	2	36	72	72	12	56	4
+	Б1.Б.16	Деловое общение		3		2	2	36	72	72	10	58	4
+	Б1.Б.17	Сервисология	3			5	5	36	180	180	14	157	9
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности		4		3	3	36	108	108	10	94	4
+	Б1.Б.19	Экономика	3			4	4	36	144	144	10	125	9
+	Б1.Б.20	Инженерная графика		1		2	2	36	72	72	12	56	4
+	Б1.Б.21	Информационные технологии в сервисе	2			4	4	36	144	144	10	125	9
+	Б1.Б.22	Физическая культура и спорт		1		2	2	36	72	72	6	62	4
+	Б1.Б.ДВ.01	Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту		2					328	328	4	320	4
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		2					328	328	4	320	4
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		2					328	328	4	320	4
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		2					328	328	4	320	4
						92	92		3640	3640	296	3164	180
Вариативная часть													
+	Б1.В.01	Введение в специальность		1		2	2	36	72	72	2	66	4
+	Б1.В.02	Общая химическая технология		2		3	3	36	108	108	12	92	4
+	Б1.В.03	Сервисная деятельность	3			4	4	36	144	144	12	123	9
+	Б1.В.04	Сервис на предприятиях общественного питания			4	3	3	36	108	108	14	90	4
+	Б1.В.05	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии		2		2	2	36	72	72	6	62	4
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация		3		3	3	36	108	108	14	90	4
+	Б1.В.07	Коучинг в индустрии общественного питания	2			4	4	36	144	144	14	121	9
+	Б1.В.08	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания	2			5	5	36	180	180	12	159	9
+	Б1.В.09	Специальная технология			3	4	4	36	144	144	12	128	4
+	Б1.В.10	Сервис оборудования, транспортировки и хранения на предприятиях общественного питания		3		3	3	36	108	108	8	96	4

					Форма контроля		з.е.		Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль
+	Б1.В.11	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	3	3		8	8	36	288	288	24	251	13
+	Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	4	4		8	8	36	288	288	26	249	13
+	Б1.В.13	Основы функционирования систем сервиса	2	2		8	8	36	288	288	30	245	13
+	Б1.В.14	Основы предпринимательской деятельности в сервисе		2		2	2	36	72	72	12	56	4
+	Б1.В.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4			5	5	36	180	180	10	161	9
+	Б1.В.16	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	3			4	4	36	144	144	10	125	9
+	Б1.В.17	Проектирование		223344	5	10	10	36	360	360	28	304	28
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1			3	4	4		144	144	18	122	4
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология продукции общественного питания			3	4	4	36	144	144	18	122	4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых пищевых продуктов			3	4	4	36	144	144	18	122	4
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2		3	3		108	108	12	92	4
+	Б1.В.ДВ.02.01	История развития технологии и техники пищевых производств		2		3	3	36	108	108	12	92	4
-	Б1.В.ДВ.02.02	История развития кухни народов мира		2		3	3	36	108	108	12	92	4
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3			5	4	4		144	144	12	128	4
+	Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетного обслуживания			5	4	4	36	144	144	12	128	4
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация культурно-досуговой деятельности			5	4	4	36	144	144	12	128	4
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		3		2	2		72	72	12	56	4
+	Б1.В.ДВ.04.01	Эффективное общение на предприятиях общественного питания		3		2	2	36	72	72	12	56	4
-	Б1.В.ДВ.04.02	Речевая коммуникация на предприятиях общественного питания		3		2	2	36	72	72	12	56	4
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4			4	4		144	144	16	119	9
+	Б1.В.ДВ.05.01	Управление технологическими процессами и техническими системами	4			4	4	36	144	144	16	119	9
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технологические процессы и технические системы на предприятиях общественного питания	4			4	4	36	144	144	16	119	9
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4			4	4		144	144	18	117	9
+	Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	4			4	4	36	144	144	18	117	9
-	Б1.В.ДВ.06.02	Биохимические и медико-биологические аспекты питания	4			4	4	36	144	144	18	117	9
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7			2	4	4		144	144	14	126	4
+	Б1.В.ДВ.07.01	Информационные сети и базы данных			2	4	4	36	144	144	14	126	4
-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы системного анализа в сервисе			2	4	4	36	144	144	14	126	4
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08			5	4	4		144	144	10	130	4
+	Б1.В.ДВ.08.01	Формирование ассортимента потребительских товаров			5	4	4	36	144	144	10	130	4
-	Б1.В.ДВ.08.02	Формирование современного ассортимента непродовольственных товаров			5	4	4	36	144	144	10	130	4
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	4			5	5		180	180	12	159	9
+	Б1.В.ДВ.09.01	Поточные линии в общественном питании	4			5	5	36	180	180	12	159	9
-	Б1.В.ДВ.09.02	Сервис технологического потока	4			5	5	36	180	180	12	159	9

		Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль
+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	4			3	3		108	108	12	87	9
+	Б1.В.ДВ.10.01	Хранение и транспортирование товаров	4			3	3	36	108	108	12	87	9
-	Б1.В.ДВ.10.02	Упаковочные материалы и оборудование	4			3	3	36	108	108	12	87	9
						115	115		4140	4140	382	3554	204
						207	207		7780	7780	678	6718	384
Блок 2.Практики													
Вариативная часть													
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			3	3	3	36	108	108	2	102	4
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4	9	9	36	324	324	2	318	4
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5	12	12	36	432	432	2	426	4
						24	24		864	864	6	846	12
						24	24		864	864	6	846	12
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
Базовая часть													
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				9	9	36	324	324	10	314	
						9	9		324	324	10	314	
						9	9		324	324	10	314	
ФТД.Факультативы													
Вариативная часть													
+	ФТД.В.01	История казачества		1		2	2	36	72	72	6	62	4
+	ФТД.В.02	Старославянский язык		1		1	1	36	36	36	4	28	4
+	ФТД.В.03	Музыкальная культура: традиции и фольклор		1		1	1	36	36	36	8	24	4
+	ФТД.В.04	Основы строевой подготовки		11		2	2	36	72	72	8	56	8
+	ФТД.В.05	Основы медицинских знаний		11		2	2	36	72	72	8	56	8
+	ФТД.В.06	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		2		1	1	36	36	36	6	26	4
+	ФТД.В.07	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности		3		1	1	36	36	36	6	26	4
+	ФТД.В.08	Повышение уровня правосознания граждан и популяризация антикоррупционных стандартов поведения		4		1	1	36	36	36	6	26	4
						11	11		396	396	52	304	40
						11	11		396	396	52	304	40

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.06	Основы социального государства	
Б1.Б.07	Политология	
Б1.Б.17	Сервисология	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	История казачества	
ФТД.В.07	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.06	Основы социального государства	
Б1.Б.19	Экономика	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.03	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.04	Иностранный язык	
Б1.Б.15	Профессиональная этика и этикет	
Б1.Б.16	Деловое общение	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Старославянский язык	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.04	Иностранный язык	
Б1.Б.06	Основы социального государства	
Б1.Б.13	Психодиагностика	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.14	Психологический практикум	
Б1.Б.15	Профессиональная этика и этикет	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
ФТД.В.07	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.04	Иностранный язык	
Б1.Б.08	Математика	
Б1.Б.09	Информатика	
Б1.Б.10	Физика	
Б1.Б.11	Химия	
Б1.Б.13	Психодиагностика	
Б1.Б.14	Психологический практикум	
Б1.Б.20	Инженерная графика	
Б1.Б.21	Информационные технологии в сервисе	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права	ОК
Б1.Б.05	Правоведение	
Б1.Б.06	Основы социального государства	
Б1.Б.07	Политология	
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.07	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
ФТД.В.08	Повышение уровня правосознания граждан и популяризация антикоррупционных стандартов поведения	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия, здорового образа жизни и профилактики заболеваний	ОК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Основы строевой подготовки	
ОК-8	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.12	Экология	
Б1.Б.13	Психодиагностика	
Б1.Б.14	Психологический практикум	
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Основы медицинских знаний	
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса	ОПК
Б1.Б.08	Математика	
Б1.Б.09	Информатика	
Б1.Б.16	Деловое общение	
Б1.Б.21	Информационные технологии в сервисе	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	ОПК
Б1.Б.16	Деловое общение	
Б1.Б.17	Сервисология	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя	ОПК
Б1.Б.17	Сервисология	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-1	готовностью к организации контактной зоны предприятия сервиса	ПК
Б1.В.01	Введение в специальность	
Б1.В.03	Сервисная деятельность	
Б1.В.04	Сервис на предприятиях общественного питания	
Б1.В.05	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии	
Б1.В.11	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.14	Основы предпринимательской деятельности в сервисе	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК
Б1.В.14	Основы предпринимательской деятельности в сервисе	
Б1.В.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.16	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-6	готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей	ПК
Б1.В.07	Коучинг в индустрии общественного питания	
Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	История развития технологии и техники пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.02	История развития кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.08.01	Формирование ассортимента потребительских товаров	
Б1.В.ДВ.08.02	Формирование современного ассортимента непродовольственных товаров	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	готовностью к разработке процесса предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	ПК
Б1.В.11	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Информационные сети и базы данных	
Б1.В.ДВ.07.02	Основы системного анализа в сервисе	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: сервисная		
ПК-8	способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	ПК
Б1.В.14	Основы предпринимательской деятельности в сервисе	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетного обслуживания	
Б1.В.ДВ.03.02	Организация культурно-досуговой деятельности	
Б1.В.ДВ.08.01	Формирование ассортимента потребительских товаров	
Б1.В.ДВ.08.02	Формирование современного ассортимента непродовольственных товаров	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	История казачества	
ФТД.В.02	Старославянский язык	
ФТД.В.03	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.06	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
ФТД.В.07	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	
ПК-10	готовностью к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса	ПК
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация	
Б1.В.08	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания	
Б1.В.09	Специальная технология	
Б1.В.10	Сервис оборудования, транспортировки и хранения на предприятиях общественного питания	
Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.13	Основы функционирования систем сервиса	
Б1.В.17	Проектирование	
Б1.В.ДВ.05.01	Управление технологическими процессами и техническими системами	
Б1.В.ДВ.05.02	Технологические процессы и технические системы на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.ДВ.06.02	Биохимические и медико-биологические аспекты питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Поточные линии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.09.02	Сервис технологического потока	
Б1.В.ДВ.10.01	Хранение и транспортирование товаров	
Б1.В.ДВ.10.02	Упаковочные материалы и оборудование	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса	ПК
Б1.В.01	Введение в специальность	
Б1.В.03	Сервисная деятельность	
Б1.В.04	Сервис на предприятиях общественного питания	
Б1.В.05	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии	
Б1.В.07	Коучинг в индустрии общественного питания	
Б1.В.11	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетного обслуживания	
Б1.В.ДВ.03.02	Организация культурно-досуговой деятельности	
Б1.В.ДВ.04.01	Эффективное общение на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Речевая коммуникация на предприятиях общественного питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	ПК
Б1.В.02	Общая химическая технология	
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация	
Б1.В.08	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания	
Б1.В.09	Специальная технология	
Б1.В.10	Сервис оборудования, транспортировки и хранения на предприятиях общественного питания	
Б1.В.13	Основы функционирования систем сервиса	
Б1.В.16	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	История развития технологии и техники пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.02	История развития кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.05.01	Управление технологическими процессами и техническими системами	
Б1.В.ДВ.05.02	Технологические процессы и технические системы на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.06.02	Биохимические и медико-биологические аспекты питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Поточные линии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.09.02	Сервис технологического потока	
Б1.В.ДВ.10.01	Хранение и транспортирование товаров	
Б1.В.ДВ.10.02	Упаковочные материалы и оборудование	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	способностью выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности	ПК
Б1.В.03	Сервисная деятельность	
Б1.В.05	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии	
Б1.В.07	Коучинг в индустрии общественного питания	
Б1.В.14	Основы предпринимательской деятельности в сервисе	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетного обслуживания	
Б1.В.ДВ.03.02	Организация культурно-досуговой деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z43.03.01-18 Сервис СПОП ЗФО.plx', код направления 43.03.01, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОПК-1; ОК-3; ОПК-3; ОПК-2; ОК-8; ОК-4; ОК-5; ОК-2; ОК-6; ОК-1; ОК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-8; ПК-9
Б1.Б	Базовая часть	ОК-2; ОК-5; ОК-8; ОПК-3; ОК-4; ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОК-1; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-5; ОК-4
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.03	Русский язык и культура речи	ОК-3
Б1.Б.04	Иностранный язык	ОК-3; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.05	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.06	Основы социального государства	ОК-6; ОК-2; ОК-4; ОК-1
Б1.Б.07	Политология	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.08	Математика	ОК-5; ОПК-1
Б1.Б.09	Информатика	ОК-5; ОПК-1
Б1.Б.10	Физика	ОК-5
Б1.Б.11	Химия	ОК-5
Б1.Б.12	Экология	ОК-8
Б1.Б.13	Психодиагностика	ОК-4; ОК-5; ОК-8
Б1.Б.14	Психологический практикум	ОК-5; ОК-4; ОК-8
Б1.Б.15	Профессиональная этика и этикет	ОК-4; ОК-3
Б1.Б.16	Деловое общение	ОК-3; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.17	Сервисология	ОК-1; ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ОК-6
Б1.Б.19	Экономика	ОК-2
Б1.Б.20	Инженерная графика	ОК-5
Б1.Б.21	Информационные технологии в сервисе	ОК-5; ОПК-1
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01	Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-8; ПК-12; ПК-11
Б1.В.01	Введение в специальность	ПК-1; ПК-11
Б1.В.02	Общая химическая технология	ПК-12
Б1.В.03	Сервисная деятельность	ПК-1; ПК-11; ПК-9
Б1.В.04	Сервис на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-11
Б1.В.05	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии	ПК-1; ПК-9; ПК-11
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация	ПК-10; ПК-12
Б1.В.07	Коучинг в индустрии общественного питания	ПК-6; ПК-11; ПК-9

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания	ПК-10; ПК-12
Б1.В.09	Специальная технология	ПК-12; ПК-10
Б1.В.10	Сервис оборудования, транспортировки и хранения на предприятиях общественного питания	ПК-12; ПК-10
Б1.В.11	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-7; ПК-11
Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-6; ПК-10
Б1.В.13	Основы функционирования систем сервиса	ПК-12; ПК-10
Б1.В.14	Основы предпринимательской деятельности в сервисе	ПК-1; ПК-2; ПК-8; ПК-9
Б1.В.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-11
Б1.В.16	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	ПК-2; ПК-12
Б1.В.17	Проектирование	ПК-10
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-6; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.01	Технология продукции общественного питания	ПК-6; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых пищевых продуктов	ПК-6; ПК-12
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-6; ПК-12
Б1.В.ДВ.02.01	История развития технологии и техники пищевых производств	ПК-6; ПК-12
Б1.В.ДВ.02.02	История развития кухни народов мира	ПК-6; ПК-12
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-9; ПК-11; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетного обслуживания	ПК-9; ПК-11; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02	Организация культурно-досуговой деятельности	ПК-9; ПК-11; ПК-8
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-11
Б1.В.ДВ.04.01	Эффективное общение на предприятиях общественного питания	ПК-11
Б1.В.ДВ.04.02	Речевая коммуникация на предприятиях общественного питания	ПК-11
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-12; ПК-10
Б1.В.ДВ.05.01	Управление технологическими процессами и техническими системами	ПК-12; ПК-10
Б1.В.ДВ.05.02	Технологические процессы и технические системы на предприятиях общественного питания	ПК-12; ПК-10
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.06.02	Биохимические и медико-биологические аспекты питания	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-7
Б1.В.ДВ.07.01	Информационные сети и базы данных	ПК-7
Б1.В.ДВ.07.02	Основы системного анализа в сервисе	ПК-7

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z43.03.01-18 Сервис СПОП ЗФО.plx', код направления 43.03.01, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.08.01	Формирование ассортимента потребительских товаров	ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.08.02	Формирование современного ассортимента непродовольственных товаров	ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.09.01	Поточные линии в общественном питании	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.09.02	Сервис технологического потока	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.10.01	Хранение и транспортирование товаров	ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.10.02	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-10; ПК-12
Б2	Практики	ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-1; ОК-7; ОК-8; ПК-10; ПК-8; ПК-11; ПК-9; ПК-12
Б2.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-1; ОК-7; ОК-8; ПК-10; ПК-8; ПК-11; ПК-9; ПК-12
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-2; ОК-4; ОК-3; ОК-5; ОПК-3; ОПК-1; ПК-11
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-2; ПК-11; ПК-10; ПК-12; ПК-8; ПК-9
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-1; ОК-7; ОК-8; ПК-10; ПК-8; ПК-11; ПК-9; ПК-12
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-3; ОК-8; ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-2; ОК-7; ОК-1; ОПК-3; ОК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-8; ПК-11; ПК-9; ПК-12
Б3.Б	Базовая часть	ОК-3; ОК-8; ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-2; ОК-7; ОК-1; ОПК-3; ОК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-8; ПК-11; ПК-9; ПК-12
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-3; ОК-8; ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-2; ОК-7; ОК-1; ОПК-3; ОК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-8; ПК-11; ПК-9; ПК-12
ФТД	Факультативы	ОК-8; ОК-7; ОК-3; ОК-1; ОК-6; ОК-4; ПК-8
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-8; ОК-7; ОК-3; ОК-1; ОК-6; ОК-4; ПК-8
ФТД.В.01	История казачества	ОК-1; ПК-8
ФТД.В.02	Старославянский язык	ОК-3; ПК-8
ФТД.В.03	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ПК-8
ФТД.В.04	Основы строевой подготовки	ОК-7
ФТД.В.05	Основы медицинских знаний	ОК-8
ФТД.В.06	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-4; ПК-8
ФТД.В.07	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-4; ОК-1; ОК-6; ПК-8
ФТД.В.08	Повышение уровня правосознания граждан и популяризация антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
--------	--------------	-------------	--------------------------

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										Итого за курс										Каф.	Курсы					
			Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								с.е.			Неделя				
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	СРП	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	СРП	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	СРП	СР	Конт роль					Всего			
ИТОГО (с факультативами)				1116									21														1116										31	21	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116									29														1116									31			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад. час/нед)																											51.5												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											26												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				360	26	8	6	12					322	12													360	26	8	6	12				322	12	10	ТО: 4 Э: 3	
1	Б1.Б.17	Проектирование	Зач	72	4					4			64	4												Зач	72	4				4		64	4	2		2345	
2	Б1.Б.дв.03.01	Организация банкетного обслуживания	Зач	144	12	4				8			128	4												Зач	144	12	4			8		128	4	4		5	
3	Б1.Б.дв.03.02	Организация культурно-досуговой деятельности	Зач	144	12	4				8			128	4												Зач	144	12	4			8		128	4	4		5	
4	Б1.Б.дв.08.01	Формирование ассортимента потребительских товаров	Зач	144	10	4	6						130	4												Зач	144	10	4	6				130	4	4		5	
5	Б1.Б.дв.08.02	Формирование современного ассортимента непродовольственных товаров	Зач	144	10	4	6						130	4												Зач	144	10	4	6				130	4	4		5	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Зач(3)											Зач(3)																								
ПРАКТИКИ																											432	2					2	426	4	12	8		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	Зач	432	2							2	426	4												Зач	432	2				2	426	4	12	8			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																											324	10					10	314		9	6		
	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		324	10						10	314															324	10				10	314		9	6			
КАНИКУЛЫ																																					3/3/6		

ПРАКТИКИ Учебный план бакалавриата 'z43.03.01-18 Сервис СПОП ЗФО.plx', код направления 43.03.01, год начала подготовки 2018

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика										
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3			2						
Вид практики: Производственная практика										
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4			6						
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	5			8						
				Итого по факту						
				Итого по плану	16					

Вид	Курс	Каф.	Студ.	Замечания
-----	------	------	-------	-----------

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				232	269	251	59	53	54	54	31
Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	51	52	53	53	31
Дисциплины (модули)	44%	56%	32.1%	201	207	207	51	52	50	44	10
Базовая часть				72	93	92	49	19	16	8	
Вариативная часть				114	129	115	2	33	34	36	10
Практики	0%	100%	0%	24	33	24			3	9	12
Вариативная часть				24	33	24			3	9	12
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				1	20	11	8	1	1	1	
Вариативная часть				1	20	11	8	1	1	1	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					46.9	45.9	46.8	47.4	46.6	51.5
	в период гос. экзаменов										
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					678	142	184	176	150	26
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					4		4			
	Блок Б2					6			2	2	2
	Блок Б3					10					10
	Блок ФТД					52	34	6	6	6	
Итого по всем блокам					746	176	190	184	158	38	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	6	5	6	
	ЗАЧЕТ (За)						6	12	9	5	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	3	3	4
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					35.91%					

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

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

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
2		Технические системы жилищно-коммунального хозяйства и сферы услуг
3		Радиоэлектронные и электротехнические системы и комплексы
4		Информационные системы и радиотехника
5		Строительство и техносферная безопасность
7		Техника и технологии автомобильного транспорта
10		Стандартизация, сертификация и товароведение (реорганизована)
11		Математика и прикладная информатика
12		Естественнонаучные дисциплины
14		Коммерческое и финансовое право
16		Экономика и менеджмент
19		Информатика
20		Иностранные языки
21		Физическая культура и спорт
22		Конструирование, технологии и дизайн
26		Гражданское право и процесс
28		Теория государства и права
32		Резерв
33		Трудовое право и право социального обеспечения
34		Конституционное и муниципальное право
35		Православная культура и теология
36		Социально-гуманитарные дисциплины
37		Уголовно-правовые дисциплины
38		Колледж экономики и сервиса
39		Сервис, туризм и индустрия гостеприимства
40		Управление и предпринимательство

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам																																											
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5																																			
	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5																																		
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.																																		
Итого	59		53		54		54		31																																			
Всего	59		53		54		54		31																																			
1	Б1.Б.01 История [Эк, ЗаО] ОК-4; ОК-5; ОК-1	5	Б1.Б.02 Философия [Эк] ОК-5; ОК-4; ОК-1	4	Б1.Б.07 Политология [Эк] ОК-6; ОК-1	2	Б1.Б.13 Психология [Эк] ОК-6; ОК-5; ОК-4	3	Б1.Б.17 Проектирование [Эк] ПК-10	2																																		
2											Б1.Б.03 Русский язык и культура речи [Эк] ОК-3	3	Б1.Б.05 Правоведение [Эк] ОК-6	2	Б1.Б.16 Деловое общение [Эк] ОПК-2; ОПК-1; ОК-3	2	Б1.Б.18 Безопасность жизнедеятельности [Эк] ОК-6; ОК-8	3	Б1.Б.ДВ.03.01 Дисциплины по выбору Б1.Б.ДВ.3: Организация банкетного обслуживания [Эк] / / Организация культурно-досуговой деятельности ПК-8; ПК-11; ПК-9	4																								
3																					Б1.Б.04 Иностранный язык [Эк] ОК-5; ОК-4; ОК-3	2	Б1.Б.06 Основы социального государства [Эк] ОК-1; ОК-4; ОК-2; ОК-6	2	Б1.Б.17 Сервизология [Эк] ОПК-3; ОПК-2; ОК-1	5	Б1.Б.04 Сервис на предприятиях общественного питания [Эк] ПК-1; ПК-11	3	Б1.Б.ДВ.08.01 Дисциплины по выбору Б1.Б.ДВ.08: Формирование ассортимента потребительских товаров [Эк] / / Формирование ассортимента современных непродовольственных товаров ПК-6; ПК-8	4														
4																															Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	3	Б1.Б.19 Экономика [Эк] ОК-2	4	Б1.Б.12 Процессы и аппараты пищевых производств [Эк, За] ПК-6; ПК-10	8	Б2.Б.03(Пд) Преддипломная практика [Эк] ОК-6; ОК-5; ОК-4; ОК-7; ОПК-2; ОПК-1; ОК-8; ОПК-3; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ПК-10; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-11	12						
5																																							Б1.Б.21 Информационные технологии в сервисе [Эк] ОПК-1; ОК-5	4	Б1.Б.03 Сервисная деятельность [Эк] ПК-1; ПК-11; ПК-9	4	Б1.Б.15 Организация	
6																																												
7	Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																																							
8							Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																																	
9													Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																											
10																			Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																					
11																									Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия															
12																															Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия									
13	Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																																							
14							Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																																	
15													Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																											
16																			Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																					
17																									Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия															
18																															Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия									
19	Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																																							
20							Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																																	
21													Б1.Б.08 Математика [Эк] ОПК-1; ОК-5	9	Б1.Б.02 Общая химическая технология [Эк] ПК-12	3	Б1.Б.06 Металлургия																											

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам									
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
22					стандартизация и сертификация [Зв] ПК-12; ПК-10	3	производство и обслуживание на предприятиях общественного питания [Эк] ПК-2; ПК-11	5		
23			Б1.В.05 Теория неключевого и делового общения, переговоров, конфликтологии [Зв] ПК-1; ПК-9; ПК-11	2						
24					Б1.В.09 Специальная технология [ЗвО] ПК-10; ПК-12	4				
25			Б1.В.07 Коучинг в индустрии общественного питания [Эк] ПК-6; ПК-9; ПК-11	4			Б1.В.17 Проектирование [Зв] ПК-10	4		
26										
27										
28	Б1.В.09 Информатика [Эк, Зв] ОПК-1; ОК-5	8			Б1.В.10 Сервис обслуживания, транспортировки и хранения на предприятиях общественного питания [Зв] ПК-10; ПК-12	3	Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5: Управление технологическими процессами и техническими системами [Эк] / Технологические процессы и технические системы на предприятиях общественного питания) ПК-10; ПК-12	4	Б3.В.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ОПК-3; ОК-5; ОК-4; ОК-7; ОПК-2; ОПК-1; ОК-8; ОК-1; ОК-6; ОК-3; ОК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-8; ПК-11; ПК-9; ПК-12	9
29										
30			Б1.В.08 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания [Эк] ПК-12; ПК-10	5						
31										
32										
33										
34					Б1.В.11 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания [Эк, Зв] ПК-1; ПК-7; ПК-11	8	Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6: Пищевые и биологические активные добавки [Эк] / Биохимические и медико-биологические аспекты питания) ПК-12; ПК-10	4		
35										
36	Б1.В.10 Физика [Зв] ОК-5	10								
37			Б1.В.13 Основы функционирования систем сервиса [Эк, Зв] ПК-10; ПК-12	8						
38							Б1.В.ДВ.09.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09: Поточные линии в общественном питании [Эк] / Сервис технологического потока) ПК-12; ПК-10	5		
39										
40										
41					Б1.В.16 Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Эк]	4				

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам									
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Сем 1	з.е.	Сем 2	з.е.	Сем 3	з.е.	Сем 4	з.е.	Сем 5	з.е.
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
42			Б1.В.14 Основы предпринимательской деятельности в сервисе [Зв]	2	ПК-2; ПК-1; ПК-9; ПК-8	ПК-2; ПК-12		Б1.В.ДВ.10.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10: Хранение и транспортирование товаров [Зв]		
43	Б1.В.11 Юника [Зв] ОК-5	4			Б1.В.17 Проектирование [Зв] ПК-10	2		3		
44			Б1.В.17 Проектирование [Зв] ПК-10	2						
45										
46	Б1.В.20 Инженерная графика [Зв] ОК-5	2	Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: История развития технологии и техники пищевых производств [Зв]	3		Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: Технология продукции общественного питания [ЗвО] / Разработа новых пищевых продуктов) ПК-6; ПК-12	4			
47			/ История развития кухни народов мира) ПК-6; ПК-12							
48										
49	Б1.В.22 Физическая культура и спорт [Зв] ОК-7	2			Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4: Эффективное общение на предприятиях общественного питания [Зв] / Речевая коммуникация на предприятиях общественного питания) ПК-11	2		Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗвО] ОПК-2; ПК-9; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12		
50	Б1.В.01 Введение в специальность [Зв] ПК-1; ПК-11	2	Б1.В.ДВ.07.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7: Информационные сети и базы данных [ЗвО] / Основы системного анализа в сервисе) ПК-7	4				9		
51										
52						Б2.В.01(У) Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [ЗвО] ОК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-11	3			
53	ОТД.В.01 История казахства [Зв] ОК-1; ПК-8	2	ОТД.В.06 Духовно-нравственные основы и культура российского казахства [Зв] ОК-4; ПК-8	1						
54	ОТД.В.02 Старославянский язык [Зв] ОК-3; ПК-8	1			ОТД.В.07 Роль казахства в формировании и развитии российской государственности [Зв] ОК-6; ОК-4; ОК-1; ПК-8	1		ОТД.В.08 Повышение уровня правосознания граждан и популяризация антикоррупционных стандартов поведения [Зв]	1	

Примечание Учебный план бакалавриата 'z43.03.01-18 Сервис СПОП ЗФО.plx', код направления 43.03.01, год начала подготовки 2018