Приложение 1

Матрица соответствия компетенций
и составных частей ОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Ресторанный сервис 2016/17 уч. год

	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	ОПК 3	ОПК 4	ОПК 5	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк 9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27	пк 28	пк 29	пк 30	пк 31	пк 32	пк 33
Базовая часть																																														
История		+																																											
Философия	+	+			+	+																																							
Иностранный язык					+																																								
Экономика			+																																										
Математика							+																																+	+						
Физика							+																																+	+						
Экология							+			+																																				
Информатика										+						+																														
Прикладная механика							+			+																																				
Биохимия												+			+																															
Органическая химия															+																															
Неорганическая химия															+																															
Аналитическая химия												+			+																															
Физическая и коллоидная химия															+																															
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания														+					+																		+						+				
Санитария и гигиена питания																	+					+																								
Проектирование предприятий общественного питания																																								+	+	+				
Безопасность жизнедеятельности									+								+						+								+														
Товароведение продовольственных товаров																																	+												
Процессы и аппараты пищевых производств											+		+						+																						+					

Физиология питания							+			+																											+									
Оборудование предприятий общественного питания													+		+				+												+																
Теплотехника							+			+			+																																		
Электротехника и электроника							+			+			+		+																																
Физическая культура								+																																							
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	ОПК 3	ОПК 4	ОПК 5	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк-9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27	пк 28	пк 29	пк 30	пк 31	пк 32	пк 33
Вариативная часть																																															
Обязательные дисциплины																																															
История казачества		+					+																																								
Деловой иностранный язык					+																																										
Микробиология												+			+																																
Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов											+				+				+																												
Инженерная и компьютерная графика													+							+																					+	+					
Логистика										+														+																							+
Пищевые и биологически активные добавки							+			+	+																																				
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания															+	+					+																										
Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий											+	+		+	+																																
Организация мучного и кондитерского производства											+				+					+																					+						

Технология производства функциональных продуктов питания											+			+	+	+																															
Промышленная технология продукции общественного питания											+	+			+											+																					
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания												+			+			+			+																										
Экономика предприятий общественного питания																			+									+		+						+											
Введение в профессию										+				+																																	
Менеджмент																									+		+			+							+										
Маркетинг																																											+	+	+	+
Технология продукции общественного питания											+				+			+																					+								
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	ОПК 3	ОПК 4	ОПК 5	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк-9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27	пк 28	пк 29	пк 30	пк 31	пк 32	пк 33
Дисциплины по выбору																																															
Прикладная физическая культура								+																																							
Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		+																																													
Культурология	+				+	+	+																																								
Основы христианской психологии	+					+	+			+																																					
Основы православного вероучения	+					+	+			+																																					
Роль казачества в формировании и развитии Российской		+					+			+																																					

государственности																																															
Социология		+				+	+			+																										+										
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	ОПК 3	ОПК 4	ОПК 5	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк-9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27	пк 28	пк 29	пк 30	пк 31	пк 32	пк 33
Правоведение				+						+																																					
Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности				+																+		+											+														
Политология						+	+			+																																					
Органическая химия в пищевых биотехнологиях												+			+																																
Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий												+			+																																
Химическая защита сельскохозяйственных растений									+	+			+																											+							
Коллоидная химия наночастиц															+																																
Технология продукции и организация производства казачей кухни													+	+	+	+																															
Технология продукции и организация социальных видов питания													+	+	+	+																															
Методы исследования свойств сырья и продуктов питания										+							+																					+									
Технология и организация питания в гостиницах и туристических комплексах											+			+	+																		+														
Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания																	+					+											+								+						
Холодильная технология пищевых продуктов											+				+																																

Основы строительства и инженерное оборудование																																								+	+					
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	о к 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	О П К 1	О П К 2	О П К 3	О П К 4	О П К 5	п к 1	п к 2	п к 3	п к 4	п к 5	п к 6	п к 7	п к 8	п к 9	п к 1 0	п к 1 1	п к 1 2	п к 1 3	п к 1 4	п к 1 5	п к 1 6	п к 1 7	п к 1 8	п к 1 9	п к 2 0	п к 2 1	п к 2 2	п к 2 3	п к 2 4	п к 2 5	п к 2 6	п к 2 7	п к 2 8	п к 2 9	п к 3 0	п к 3 1	п к 3 2	п к 3 3
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания												+			+								+																								
Технология и организация питания кухонь мира													+	+	+	+																															
Метрология, стандартизация и сертификация												+			+					+													+														
Медико-биологические основы БЖД									+																																						
Менеджмент ресторанных услуг																									+	+	+										+										
Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг													+	+	+	+																															
Инжиниринг в ресторанном сервисе											+										+								+																		
Барное дело													+		+																																
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	о к 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	О П К 1	О П К 2	О П К 3	О П К 4	О П К 5	п к 1	п к 2	п к 3	п к 4	п к 5	п к 6	п к 7	п к 8	п к - 9	п к 1 0	п к 1 1	п к 1 2	п к 1 3	п к 1 4	п к 1 5	п к 1 6	п к 1 7	п к 1 8	п к 1 9	п к 2 0	п к 2 1	п к 2 2	п к 2 3	п к 2 4	п к 2 5	п к 2 6	п к 2 7	п к 2 8	п к 2 9	п к 3 0	п к 3 1	п к 3 2	п к 3 3
Практики																																															
Учебная практика																																															
Учебная							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+								+	+	+														
Научно-исследовательская работа							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+								+		+					+	+	+							
Производственная практика																																															
Производственная практика							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+				+				+	+	+	+			+	+									
Преддипломная практика							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+						
Государственная итоговая аттестация							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+					+		+	+		+			+					+	+	+	+	+	+	+

	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	ОПК 3	ОПК 4	ОПК 5	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк -9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27	пк 28	пк 29	пк 30	пк 31	пк 32	пк 33
Факультативы																																																
Религиозная безопасность	+	+								+																																						
Предпринимательство														+																																		
Введение в предпринимательство							+			+				+																																		
Организационное поведение (on-line курс ВШЭ)							+			+																																						
Риск-менеджмент							+			+																												+										
Стратегия инновационного развития							+			+																								+														