



2

11. П

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Дальневосточный федеральный университет" Школа биомедицины

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10-16 от 27.12.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

Проректор по учебной и воспитательной работе  
Утверждаю  
А.Н. Шушин  
2017 г.



19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания  
Технология организации ресторанного дела

Кафедра: Технологии продукции и организации общественного питания

Факультет: ШБМ

Виды деят.: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная;

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л

Год начала подготовки	2014
Образовательный стандарт	1332 12.11.2015

Согласовано

Начальник отдела образовательных программ  
Начальник учебно-методического отдела  
Руководитель ОП

/ Е.В. Жилина/  
 / Т.В. Владыкина/  
 / Л.В. Лёвочкина/

## 1. Календарный учебный график

Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I																		К	К																Э	Э	Э	Э	Э	Э					К	К	К	К	К	К	К	К				
II																		К	К									Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	У	У	У	У									К	К	К	К	К	К	К	К		
III																		К	К	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	П	П																			К	К	К	К	К	К	К	К		
IV								Э	Э	Э	Э	Э	Э					К	К																															К	К	К	К	К	К	К
V		Э	Э	Э	Э	Э	Э											К	К																	п	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	К	К	К	К	К	К	К	К		

## 2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	<b>36</b>	<b>30 2/3</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>24 1/3</b>	159
Э	Экзаменационные сессии	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	33
У	Учебная практика		<b>4</b>				4
П	Производственная практика			<b>2</b>		<b>6 2/3</b>	8 2/3
	Производственная практика (рассред.)		<b>1 1/3</b>				1 1/3
Д	Выпускная квалификационная работа					<b>4</b>	4
К	Каникулы	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	50
<b>Итого</b>		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	260
Студентов							
Групп							



1	2	3	4	120	121	122	123	124	125	146	147	148	149	150	151	219	###	221,00	222	223	224	225	226		
Индекс	Наименование	Курс 4											Курс 5					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Аудп (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Часов						Часов					Код	Наименование											
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контр-оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр-оль			ЗЕТ										
	Итого	86	76	38	1 437	91	48	84	34	82	892	60	48	-	-	39.5%	200								
	Итого по ООП (без факультативов)	86	76	38	1 437	91	48	84	34	82	892	60	48	-	-	38.2%	200								
	Б=60% В=40% ДВ(от В)=36.4%																								
	Итого по блоку Б1	86	76	38	1 437	91	48	84	34	82	892	60	32	-	-	38.2%	200								
	Б=60% В=40% ДВ(от В)=36.4%																								
Б1	Дисциплины (модули)	86	76	38	1 437	91	48	84	34	82	892	60	32	-	-	38.2%	200								
Б1.Б	Базовая часть	28	16	20	477	35	16	20		28	222	18	8	-	-	41.9%	114								
Б1.Б.1	История													36		50%	2			65	Отечественной истории и архивоведен	ОК-2, 7			
Б1.Б.2	Философия	4		6	94	4	3							36		60%	2			66	Философии	ОК-1, 7			
Б1.Б.3	Иностранный язык													36		100%	7			71	Английского языка для экономических	ОК-5, 7			
Б1.Б.4	Экономика													36		55.6%	3			9	Экономической теории	ОК-3; ПК-10, 14, 16, 22			
Б1.Б.5	Социология													36		71.4%	4			62	Социальных наук	ОК-6, 7; ПК-13, 20, 29			
Б1.Б.6	Менеджмент													36		57.1%	2			13	Менеджмента	ОК-3, 6; ПК-10, 27			
Б1.Б.7	Маркетинг													36		57.1%	2			5	Маркетинга, коммерции и логистики	ОК-3; ПК-11			
Б1.Б.8	Математика													36		52.2%	8			95	Алгебры, геометрии и анализа	ОПК-1; ПК-5, 26			
Б1.Б.9	Физика													36		27.3%	8			104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-1; ПК-26			
Б1.Б.10	Экология	4	2	4	89	9	3							36		40%	2			111	Экологии	ПК-3, 4, 15			
Б1.Б.11	Информатика													36		76.9%	4			115	Информационных систем управления	ОПК-1; ПК-2, 15			
Б1.Б.12	Механика													36		57.1%	2			54	Механики и математического моделиро	ОПК-1, 4; ПК-1, 2, 5			
Б1.Б.13	Биохимия													36		37.5%	3			91	Химии и инженерии биологических сис	ОПК-3; ПК-24			
Б1.Б.14	Органическая химия													36		28.6%	2			91	Химии и инженерии биологических сис	ПК-24, 26			
Б1.Б.15	Неорганическая химия													36		16.7%	2			91	Химии и инженерии биологических сис	ОПК-3; ПК-26			
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													36		37.5%	5			91	Химии и инженерии биологических систем	ОПК-3; ПК-26			
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия													36		30%	6			91	Химии и инженерии биологических сис	ОПК-3; ПК-26			
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	10	8	4	113	9	4							36		18.2%	6			90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-2; ПК-1, 6			
Б1.Б.19	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания		4	2				10		14	111	9	4	36		58.3%	5			90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-5; ПК-13, 21, 23, 25			



Индекс	Наименование	Курс 4											Курс 5											Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Часов						ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Код	Наименование															
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				ЗЕТ														
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания																	36				2		92	Биотехнологии и функционального питания	ОК-9; ПК-3, 4, 8, 9					
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания								10		14	111	9	4				36		58.3%	5			92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-17, 18, 27, 28, 29					
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	4		6	58	4	2											36		60%	2			43	Безопасности жизнедеятельности в технол.	ОК-9; ОПК-4; ПК-3, 9, 18					
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров			2														36				4		11	Товароведения и экспертизы товаров	ПК-6, 10, 15					
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств																	36				4		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-4; ПК-1, 5, 17, 29					
Б1.Б.25	Оборудование предприятий общественного питания	6	6		123	9	4											36						90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-4; ПК-1, 5, 28, 29					
Б1.Б.26	Электротехника и электроника																	36				2		55	Электроэнергетики и электротехники	ОПК-1, 4; ПК-1, 2, 5					
Б1.Б.27	Теплотехника																	36				2		61	Теплоэнергетики и теплотехники	ОПК-1, 4; ПК-1, 2					
Б1.Б.28	Русский язык и культура речи																	36		62.5%	4			24	Русского языка, литературы и методики преподавания	ОК-5, 7					
Б1.Б.29	Логика																	36		57.1%	2			66	Философии	ПК-12, 13, 20, 29					
Б1.Б.30	Деловое общение																	36		62.5%	4			67	Психологии	ОК-5, 7					
Б1.Б.31	Физическая культура и спорт																	36						17	Теории и методики адаптивной физической культуры	ОК-8					
Б1.Б.32	Правоведение																	36		60%	2			83	Теории истории государства и права	ОК-1, 2, 4; ПК-19					
Б1.Б.33	Компьютерная графика																	36		62.5%	3			115	Информационных систем управления	ПК-17, 18, 27, 28, 29					
Б1.Б.34	Микробиология																	36				3		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-3, 8					

\*

Индекс	Наименование	58	60	18	960	56	32	64	34	54	670	42	24	-	33%	86				
Б1.В	Вариативная часть	58	60	18	960	56	32	64	34	54	670	42	24	-	33%	86				
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	28	40		478	30	16	22		30	250	22	9	-	38.4%	52				
Б1.В.ОД.1	Питание, как часть общенациональной культуры народов														36	62.5%	4	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОК-1; ПК-21, 23, 25
Б1.В.ОД.2	История русской кухни														36	62.5%	4	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОК-1; ПК-25
Б1.В.ОД.3	Деловой иностранный язык														36	100%	6	71	Английского языка для экономических специальностей	ОК-5, 7; ПК-25
Б1.В.ОД.4	Теоретические основы культуры питания и этикета														36	50%	2	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОК-2; ПК-21, 23, 25
Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	4	6		94	4	3								36		2	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-3; ПК-24, 26
Б1.В.ОД.6	Научные основы технологии продукции общественного питания		2												36			90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-3; ПК-24, 26



Индекс	Наименование	Курс 4											Курс 5											Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Аудт (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Часов						Часов					Часов						Код	Наименование											
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			ЗЕТ										
Б1.В.ОД.7	Введение в специальность																			36		57.1%	2		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОК-4, 6; ПК-1, 13, 18				
Б1.В.ОД.8	Научные основы использования биологически-активных веществ в производстве продуктов питания																			36			2		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-3; ПК-24, 26				
Б1.В.ОД.9	Безопасность продуктов питания																			36		16.7%	4		92	Биотехнологии и функционального питания	ОК-4; ПК-7, 19				
Б1.В.ОД.10	Технохимический контроль продукции общественного питания	6	8		54	4	2													36			2		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-3; ПК-6, 7				
Б1.В.ОД.11	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	4	8		123	9	4													36			2		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-4; ПК-2, 5, 29				
Б1.В.ОД.12	Научные основы молекулярной кухни	6	6		92	4	3													36			2		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-4; ПК-2, 5, 29				
Б1.В.ОД.13	Физико-химические свойства продукции общественного питания	8	12		115	9	4													36			5		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-3; ПК-24, 26				
Б1.В.ОД.14	Экономика предприятий общественного питания							6		10	83	9	3	36						36		62.5%			7	Экономики и управления на предприятиях	ОК-3; ПК-14, 16, 22				
Б1.В.ОД.15	Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания							10		10	79	9	3	36						36		50%	4		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-18, 27, 28, 29				
Б1.В.ОД.16	Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания							6		10	88	4	3	36						36		62.5%	4		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-3; ПК-24, 26				
Б1.В.ОД.17	Физиология питания													36						36		62.5%	4		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОК-9; ПК-24				
*																															
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	30	20	18	482	26	16	42	34	24	420	20	15	-						25%		34									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту													36											17	Теории и методики адаптивной физической культуры	ОК-8				
Б1.В.ДВ.1																															
1	Холодильная техника и технология	8	10		122	4	4							36									2		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-4; ПК-2, 5, 29				
2	Основы криогенных технологий	8	10		122	4	4							36									2		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-4; ПК-2, 5, 29				
*																															
Б1.В.ДВ.2																															
1	Барное дело	4		10	126	4	4							36								71.4%	4		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 26				
2	Технология смешанных напитков	4		10	126	4	4							36								71.4%	4		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 26				
*																															
Б1.В.ДВ.3																															
1	Проектирование комплексных предприятий общественного питания							6		12	86	4	3	36								66.7%	5		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-17, 18, 27, 28, 29				
2	Проектирование гостинично-ресторанных комплексов							6		12	86	4	3	36								66.7%	5		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-17, 18, 27, 28, 29				
*																															



Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам																																					
								в том числе					Курс 1					Курс 2					Курс 3																													
		По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Часов					ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Часов																															
									Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль																											
<b>Б1.В.ДВ.4</b>																																																				
1	Инновационные технологии производства ресторанной продукции		5				108	108	22	82	4	3	3																																							
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																																		
2	Использование пленочных технологий		5				108	108	22	82	4	3	3																																							
*																																																				
<b>Б1.В.ДВ.5</b>																																																				
1	Технология и организация производства блюд в ресторанах	4					144	144	20	115	9	4	4																																							
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																																		
2	Биологически активные добавки в производстве ресторанной продукции	4					144	144	20	115	9	4	4																																							
*																																																				
<b>Б1.В.ДВ.6</b>																																																				
1	Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд		5				108	108	16	88	4	3	3																																							
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																																		
2	Флористика в дизайне ресторанных блюд		5				108	108	16	88	4	3	3																																							
*																																																				
<b>Б1.В.ДВ.7</b>																																																				
1	Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов	4					144	144	16	119	9	4	4																																							
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																																		
2	Технология и организация блюд русской кухни	4					144	144	16	119	9	4	4																																							
*																																																				
<b>Б1.В.ДВ.8</b>																																																				
1	Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки		5				108	108	22	82	4	3	3																																							
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																																		
2	Современные тенденции технологии produkcji общественного питания в странах Европы		5				108	108	22	82	4	3	3																																							
*																																																				
<b>Б1.В.ДВ.9</b>																																																				
1	Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона		5				108	108	22	82	4	3	3																																							
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																																		
2	Современные тенденции технологии produkcji общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона		5				108	108	22	82	4	3	3																																							
*																																																				
ДВ*																																																				

Индекс	Наименование	Курс 4											Курс 5					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Аудит (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Часов						Часов					Код	Наименование											
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			ЗЕТ										
Б1.В.ДВ.4																									
1	Инновационные технологии производства ресторанный продукции							10		12	82	4	3	36		54.5%	5		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-4, 12, 15, 21				
2	Использование пленочных технологий							10		12	82	4	3	36		54.5%	5		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-4, 12, 15, 21				
*																									
Б1.В.ДВ.5																									
1	Технология и организация производства блюд в ресторанах	10	10		115	9	4							36				4	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 24, 25, 26				
2	Биологически активные добавки в производстве ресторанный продукции	10	10		115	9	4							36				4	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 24, 25, 26				
*																									
Б1.В.ДВ.6																									
1	Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд							6	10		88	4	3	36				4	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 23, 25				
2	Флористика в дизайне ресторанных блюд							6	10		88	4	3	36				4	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 23, 25				
*																									
Б1.В.ДВ.7																									
1	Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов	8		8	119	9	4							36		50%			90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-1, 21, 23, 25				
2	Технология и организация блюд русской кухни	8		8	119	9	4							36		50%			90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-1, 21, 23, 25				
*																									
Б1.В.ДВ.8																									
1	Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки							10	12		82	4	3	36				5	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 23, 25				
2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы							10	12		82	4	3	36				5	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 23, 25				
*																									
Б1.В.ДВ.9																									
1	Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона							10	12		82	4	3	36				5	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 23, 25				
2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона							10	12		82	4	3	36				5	90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-21, 23, 25				
*																									
ДВ*																									





1	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.32	Правоведение
	Б1.В.ОД.1	Питание, как часть общенациональной культуры народов
	Б1.В.ОД.2	История русской кухни
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.32	Правоведение
	Б1.В.ОД.4	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б1.В.ОД.14	Экономика предприятий общественного питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.32	Правоведение
	Б1.В.ОД.7	Введение в специальность
	Б1.В.ОД.9	Безопасность продуктов питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.28	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.30	Деловое общение
	Б1.В.ОД.3	Деловой иностранный язык
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
6	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.5	Социология
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.В.ОД.7	Введение в специальность
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
7	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Социология
	Б1.Б.28	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.30	Деловое общение
	Б1.В.ОД.3	Деловой иностранный язык
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
8	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.31	Физическая культура и спорт
	Б3.Д.1	Элективные курсы по физической культуре и спорту Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
9	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ОД.17	Физиология питания
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
10	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Б1.Б.8	Математика
	Б1.Б.9	Физика
	Б1.Б.11	Информатика
	Б1.Б.12	Механика
	Б1.Б.26	Электротехника и электроника
	Б1.Б.27	Теплотехника
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
11	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
12	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Б1.Б.13	Биохимия
	Б1.Б.15	Неорганическая химия
	Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия
	Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
	Б1.В.ОД.6	Научные основы технологии продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.8	Научные основы использования биологически-активных веществ в производстве продуктов питания
	Б1.В.ОД.10	Технохимический контроль продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.13	Физико-химические свойства продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.16	Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

13	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	51.Б.12 51.Б.22 51.Б.24 51.Б.25 51.Б.26 51.Б.27 51.В.ОД.11 51.В.ОД.12 51.В.ДВ.1.1 51.В.ДВ.1.2 62.П.2 62.П.5 63.Д.1	Механика Безопасность жизнедеятельности Процессы и аппараты пищевых производств Оборудование предприятий общественного питания Электротехника и электроника Теплотехника Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов Научные основы молекулярной кухни Холодильная техника и технология Основы криогенных технологий Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	51.Б.19 63.Д.1	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
15	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	51.Б.12 51.Б.18 51.Б.24 51.Б.25 51.Б.26 51.Б.27 51.В.ОД.7 51.В.ДВ.7.1 51.В.ДВ.7.2 62.У.1 62.П.2 62.П.5 63.Д.1	Механика Технология продукции общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Оборудование предприятий общественного питания Электротехника и электроника Теплотехника Введение в специальность Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов Технология и организация блюд русской кухни Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
16	ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	51.Б.11 51.Б.12 51.Б.26 51.Б.27 51.В.ОД.11 51.В.ОД.12 51.В.ДВ.1.1 51.В.ДВ.1.2 62.П.2 62.П.5 63.Д.1	Информатика Механика Электротехника и электроника Теплотехника Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов Научные основы молекулярной кухни Холодильная техника и технология Основы криогенных технологий Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
17	ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	51.Б.10 51.Б.20 51.Б.22 51.Б.34 62.У.1 62.П.2 62.П.5 63.Д.1	Экология Санитария и гигиена питания Безопасность жизнедеятельности Микробиология Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
18	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	51.Б.10 51.Б.20 51.В.ДВ.4.1 51.В.ДВ.4.2 ФТД.2 62.П.2 62.П.5 63.Д.1	Экология Санитария и гигиена питания Инновационные технологии производства ресторанной продукции Использование пленочных технологий Биотехника Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
19	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	51.Б.8 51.Б.12 51.Б.24 51.Б.25 51.Б.26 51.В.ОД.11 51.В.ОД.12 51.В.ДВ.1.1 51.В.ДВ.1.2 62.П.2 62.П.5 63.Д.1	Математика Механика Процессы и аппараты пищевых производств Оборудование предприятий общественного питания Электротехника и электроника Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов Научные основы молекулярной кухни Холодильная техника и технология Основы криогенных технологий Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
20	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

21	ПК-7	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
		Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
		Б1.В.ОД.10	Технохимический контроль продукции общественного питания
		Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
		Б2.П.5 Б3.Д.1	Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
22	ПК-8	Б1.В.ОД.9	Безопасность продуктов питания
		Б1.В.ОД.10	Технохимический контроль продукции общественного питания
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
			способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
23	ПК-9	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
		Б1.Б.34	Микробиология
		ФТД.1	Основы медицинских знаний
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
24	ПК-10		готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
		Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
		Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
25	ПК-11		способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
		Б1.Б.4	Экономика
		Б1.Б.6	Менеджмент
		Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
26	ПК-12	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
			способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
		Б1.Б.7	Маркетинг
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
27	ПК-13		способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
		Б1.Б.29	Логика
		Б1.В.ДВ.4.1	Иновационные технологии производства ресторанный продукции
		Б1.В.ДВ.4.2	Использование пленочных технологий
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
28	ПК-14	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
			способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
		Б1.Б.5	Социология
		Б1.Б.19	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания
		Б1.Б.29	Логика
29	ПК-15	Б1.В.ОД.7	Введение в специальность
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
			способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
		Б1.Б.4	Экономика
30	ПК-16	Б1.В.ОД.14	Экономика предприятий общественного питания
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
			способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
		Б1.Б.10	Экология
31	ПК-17	Б1.Б.11	Информатика
		Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
		Б1.В.ДВ.4.1	Иновационные технологии производства ресторанный продукции
		Б1.В.ДВ.4.2	Использование пленочных технологий
		Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
31	ПК-17	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
			способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
		Б1.Б.4	Экономика
		Б1.В.ОД.14	Экономика предприятий общественного питания
31	ПК-17	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
			способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологически процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
31	ПК-17	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
		Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств

32	ПК-18	Б1.Б.33	Компьютерная графика		
		Б1.В.ДВ.3.1	Проектирование комплексных предприятий общественного питания		
		Б1.В.ДВ.3.2	Проектирование гостично-ресторанных комплексов		
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)		
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)		
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
		готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия			
		Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания		
		Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности		
		Б1.Б.33	Компьютерная графика		
Б1.В.ОД.7	Введение в специальность				
Б1.В.ОД.15	Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания				
Б1.В.ДВ.3.1	Проектирование комплексных предприятий общественного питания				
Б1.В.ДВ.3.2	Проектирование гостично-ресторанных комплексов				
ФТД.1	Основы медицинских знаний				
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)				
Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)				
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				
33	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг			
		Б1.Б.32	Правоведение		
		Б1.В.ОД.9	Безопасность продуктов питания		
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
34	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения			
		Б1.Б.5	Социология		
		Б1.Б.29	Логика		
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
35	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации			
		Б1.Б.19	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания		
		Б1.В.ОД.1	Питание, как часть общенациональной культуры народов		
		Б1.В.ОД.4	Теоретические основы культуры питания и этикета		
		Б1.В.ДВ.2.1	Барное дело		
		Б1.В.ДВ.2.2	Технология смешанных напитков		
		Б1.В.ДВ.4.1	Иновационные технологии производства ресторанный продукции		
		Б1.В.ДВ.4.2	Использование пленочных технологий		
		Б1.В.ДВ.5.1	Технология и организация производства блюд в ресторанах		
		Б1.В.ДВ.5.2	Биологически активные добавки в производстве ресторанный продукции		
		Б1.В.ДВ.6.1	Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд		
		Б1.В.ДВ.6.2	Флористика в дизайне ресторанных блюд		
		Б1.В.ДВ.7.1	Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов		
		Б1.В.ДВ.7.2	Технология и организация блюд русской кухни		
		Б1.В.ДВ.8.1	Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки		
		Б1.В.ДВ.8.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы		
		Б1.В.ДВ.9.1	Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона		
		Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона		
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)		
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
36	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия			
		Б1.Б.4	Экономика		
		Б1.В.ОД.14	Экономика предприятий общественного питания		
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
37	ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления			
		Б1.Б.19	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания		
		Б1.В.ОД.1	Питание, как часть общенациональной культуры народов		
		Б1.В.ОД.4	Теоретические основы культуры питания и этикета		
		Б1.В.ДВ.6.1	Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд		
		Б1.В.ДВ.6.2	Флористика в дизайне ресторанных блюд		
		Б1.В.ДВ.7.1	Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов		
		Б1.В.ДВ.7.2	Технология и организация блюд русской кухни		
		Б1.В.ДВ.8.1	Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки		
		Б1.В.ДВ.8.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы		
		Б1.В.ДВ.9.1	Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона		
		Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона		
		Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)		
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
		38	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
				Б1.Б.13	Биохимия
				Б1.Б.14	Органическая химия
				Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
				Б1.В.ОД.6	Научные основы технологии продукции общественного питания
				Б1.В.ОД.8	Научные основы использования биологически-активных веществ в производстве продуктов питания
Б1.В.ОД.13	Физико-химические свойства продукции общественного питания				
Б1.В.ОД.16	Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания				
Б1.В.ОД.17	Физиология питания				
Б1.В.ДВ.5.1	Технология и организация производства блюд в ресторанах				
Б1.В.ДВ.5.2	Биологически активные добавки в производстве ресторанный продукции				
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа				
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				



39	ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		
		Б1.Б.19 Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания		
		Б1.В.ОД.1 Питание, как часть общенациональной культуры народов		
		Б1.В.ОД.2 История русской кухни		
		Б1.В.ОД.3 Деловой иностранный язык		
		Б1.В.ОД.4 Теоретические основы культуры питания и этикета		
		Б1.В.ДВ.5.1 Технология и организация производства блюд в ресторанах		
		Б1.В.ДВ.5.2 Биологически активные добавки в производстве ресторанной продукции		
		Б1.В.ДВ.6.1 Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд		
		Б1.В.ДВ.6.2 Флористика в дизайне ресторанных блюд		
		Б1.В.ДВ.7.1 Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов		
		Б1.В.ДВ.7.2 Технология и организация блюд русской кухни		
		Б1.В.ДВ.8.1 Технология и организация производства кулинарной продукции народов Европы и Америки		
		Б1.В.ДВ.8.2 Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Европы		
Б1.В.ДВ.9.1 Технология и организация производства кулинарной продукции стран Азиатско-Тихоокеанского региона				
Б1.В.ДВ.9.2 Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона				
Б2.П.1 Научно-исследовательская работа				
Б2.П.5 Преддипломная практика				
Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				
40	ПК-26	способностью канчерть и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		
		Б1.Б.8 Математика		
		Б1.Б.9 Физика		
		Б1.Б.14 Органическая химия		
		Б1.Б.15 Неорганическая химия		
		Б1.Б.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
		Б1.Б.17 Физическая и коллоидная химия		
		Б1.В.ОД.5 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания		
		Б1.В.ОД.6 Научные основы технологии продукции общественного питания		
		Б1.В.ОД.8 Научные основы использования биологически-активных веществ в производстве продуктов питания		
		Б1.В.ОД.13 Физико-химические свойства продукции общественного питания		
		Б1.В.ОД.16 Научные исследования технологических процессов производства продуктов питания		
		Б1.В.ДВ.2.1 Барное дело		
		Б1.В.ДВ.2.2 Технология смешанных напитков		
Б1.В.ДВ.5.1 Технология и организация производства блюд в ресторанах				
Б1.В.ДВ.5.2 Биологически активные добавки в производстве ресторанной продукции				
Б2.П.1 Научно-исследовательская работа				
Б2.П.5 Преддипломная практика				
Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				
41	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		
		Б1.Б.6 Менеджмент		
		Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания		
		Б1.Б.33 Компьютерная графика		
		Б1.В.ОД.15 Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания		
		Б1.В.ДВ.3.1 Проектирование комплексных предприятий общественного питания		
		Б1.В.ДВ.3.2 Проектирование гостинично-ресторанных комплексов		
		Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)		
		Б2.П.4 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)		
		Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
		42	ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (эскизацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
				Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания
				Б1.Б.25 Оборудование предприятий общественного питания
				Б1.Б.33 Компьютерная графика
Б1.В.ОД.15 Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания				
Б1.В.ДВ.3.1 Проектирование комплексных предприятий общественного питания				
Б1.В.ДВ.3.2 Проектирование гостинично-ресторанных комплексов				
Б2.П.4 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)				
Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				
43	ПК-29			готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
				Б1.Б.5 Социология
				Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания
				Б1.Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств
				Б1.Б.25 Оборудование предприятий общественного питания
		Б1.Б.29 Логика		
		Б1.Б.33 Компьютерная графика		
		Б1.В.ОД.11 Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов		
		Б1.В.ОД.12 Научные основы молекулярной кухни		
		Б1.В.ОД.15 Основы строительного дела, вентиляция, кондиционирование, канализация, водоснабжение предприятий общественного питания		
		Б1.В.ДВ.1.1 Холодильная техника и технология		
		Б1.В.ДВ.1.2 Основы криогенных технологий		
		Б1.В.ДВ.3.1 Проектирование комплексных предприятий общественного питания		
		Б1.В.ДВ.3.2 Проектирование гостинично-ресторанных комплексов		
Б2.П.4 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)				
Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				





№	Индекс	Наименование	Сессия 1													Сессия 2													Сессия 3													Итого за курс													Каф.	Курсы																																
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов							ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя																																																								
				Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего																																																
<b>ИТОГО</b>																																																																																								
ИТОГО по ООП (без факультативов)			0													0													48													39													48													42																				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																																																																																								
в период гос.экзаменов																																																																																								
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																																																																																								
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			( )								(Предельное)								(План)																																ТО: 36□																																					
																																											ТО*: 36□																																													
																																											Э: 6																																													
1	Б1.Б.1	История															Экз	144	12	6	6	6	123	9	4							Экз	144	12	6	6	6	123	9	4							65	1																																								
2	Б1.Б.3	Иностранный язык															За	144	10				130	4	4							За	144	10				130	4	4							71	12																																								
3	Б1.Б.5	Социология															Экз	108	14	4			85	9	3						Экз	108	14	4			10	85	9	3								62	1																																							
4	Б1.Б.8	Математика															За	252	20	10			228	4	7					За	252	20	10			10	228	4	7									95	12																																							
5	Б1.Б.9	Физика															За	180	22	10	6	6	154	4	5					За	180	22	10	6	6	154	4	5										104	12																																							
6	Б1.Б.14	Органическая химия															Экз	144	14	6	4	4	121	9	4					Экз	144	14	6	4	4	121	9	4										91	1																																							
7	Б1.Б.15	Неорганическая химия															Экз	144	12	6	4	2	123	9	4					Экз	144	12	6	4	2	123	9	4											91	1																																						
8	Б1.Б.28	Русский язык и культура речи															Экз	108	16	6			83	9	3					Экз	108	16	6			10	83	9	3										24	1																																						
9	Б1.Б.29	Логика															Экз	72	14	6			49	9	2					Экз	72	14	6			8	49	9	2										66	1																																						
10	Б1.Б.30	Деловое общение															За	72	16	6			52	4	2					За	72	16	6			10	52	4	2										67	1																																						
11	Б1.Б.31	Физическая культура и спорт															За	36	4	4			28	4	1					За	36	4	4			28	4	1												17	13																																					
12	Б1.В.ОД.1	Питание, как часть общенациональной культуры народов															Экз	144	16	6			119	9	4					Экз	144	16	6			10	119	9	4												90	1																																				
13	Б1.В.ОД.2	История русской кухни															Экз	108	16	6			83	9	3					Экз	108	16	6			10	83	9	3													90	1																																			
14	Б1.В.ОД.7	Введение в специальность															За	72	14	6			54	4	2					За	72	14	6			8	54	4	2													90	1																																			
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту															За	328					324	4						За	328					324	4													17	1																																					
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(8) За(6)																																													Экз(8) За(6)																																								
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																																																																								
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																																																																								
																																																																										10														





№	Индекс	Наименование	Сессия А												Сессия В												Сессия С												Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов							ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя																		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр.оль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр.оль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр.оль			Всего																	
Всего	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр.оль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр.оль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр.оль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр.оль	Всего	ТО: 35□ ТО*: 35□ Э: 7																	
ИТОГО																																																		
ИТОГО по ООП (без факультативов)																																																		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																																																		
в период гос.экзаменов																																																		
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																																																		
ДИСЦИПЛИНЫ		( )																																																
		(Предельное)																																																
		(План)																																																
1	Б1.Б.2	Философия																																			66	4												
2	Б1.Б.10	Экология																																			111	4												
3	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания																																			90	4												
4	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности																																				43	4											
5	Б1.Б.25	Оборудование предприятий общественного питания																																				90	4											
6	Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания																																				90	4											
7	Б1.В.ОД.10	Технохимический контроль продукции общественного питания																																				90	4											
8	Б1.В.ОД.11	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов																																					90	4										
9	Б1.В.ОД.12	Научные основы молекулярной кухни																																					90	4										
10	Б1.В.ОД.13	Физико-химические свойства продукции общественного питания																																					90	4										
11	Б1.В.ДВ.1.1	Холодильная техника и технология																																					90	4										
12	Б1.В.ДВ.1.2	Основы криогенных технологий																																					90	4										
13	Б1.В.ДВ.2.1	Барное дело																																					90	4										
14	Б1.В.ДВ.2.2	Технология смешанных напитков																																						90	4									
15	Б1.В.ДВ.5.1	Технология и организация производства блюд в ресторанах																																						90	4									
16	Б1.В.ДВ.5.2	Биологически активные добавки в производстве ресторанной продукции																																						90	4									
17	Б1.В.ДВ.7.1	Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов																																						90	4									
18	Б1.В.ДВ.7.2	Технология и организация блюд русской кухни																																						90	4									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																																		
КАНИКУЛЫ																																																		







		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого				237	249	243	48	50	49	48	48
	Итого по ООП (без факультативов)				237	243	240	48	48	48	48	48
	Итого по блоку Б1	60%	40%	36.4%	213	213	213	48	40	45	48	32
Б1	Дисциплины (модули)	60%	40%	36.4%	213	213	213	48	40	45	48	32
Б1.Б	Базовая часть				102	130	128	39	38	27	16	8
Б1.В	Вариативная часть				83	111	85	9	2	18	32	24
Б2	Практики				18	21	21		8	3		10
Б2.Б	Базовая часть											
Б2.В	Вариативная часть				18	21	21		8	3		10
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6					6
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6					6
Б3.В	Вариативная часть					6						
ФТД	Факультативы					6	3		2	1		
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.96%					
		в интерактивной форме					20%					
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы					42.3	49	41.7	41.4	41.2	36.8
		в период гос.экзаменов										
	Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП					199.2	200	196	200	200	200
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	5	7	7	4
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	6	9	7	6
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	1
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									1	1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)										
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)										
		РЕФЕРАТЫ (Реф)										
		ЭССЕ (Эс)										
	РГР (РГР)											