

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 07-17 от 29.09.2017

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанных услуг

**Кафедра:** Департамент пищевых наук и технологий

**Факультет:** ШБМ

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г
<b>Виды профессиональной деятельности</b>
- Производственно-технологическая
- Организационно-управленческая
- Научно-исследовательская - основная
- Проектная
- Маркетинговая

Год начала подготовки  
(по учебному плану)

2015

Образовательный стандарт

ОС ВО ДВФУ № 12-13-592

04.04.2016

УТВЕРЖДАЮ


Проректор по  
учебной и  
воспитательной  
работе

А.А. Шушин

2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического отдела

 / Т.В. Владыкина/

Руководитель образовательной программы

 / Л.В. Левочкина/







1	ОК-1	способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
	Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б1.В.ОД.7	Введение в основы технологии продукции
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	ФТД.2	Биоэтика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
2	ОК-2	готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
	Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
3	ОК-3	способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности
	Б1.Б.13	Основы менеджмента
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
4	ОК-4	способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда
	Б1.Б.4	Экономика
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
5	ОК-5	способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.Б.14	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.15	Основы общей и пищевой химии
	Б1.Б.16	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем
	Б1.Б.17	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров
	Б1.Б.22	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
	Б1.В.ОД.6	Научные основы технологии продукции общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
6	ОК-6	способность понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
7	ОК-7	владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.14	Technological features of food processing in the countries of Oceania (Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании)
	Б1.В.ОД.15	National characteristics of production technology pastry in the world (Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира)
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
8	ОК-8	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
9	ОК-9	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
10	ОК-10	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.13	Основы менеджмента
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
11	ОК-11	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
12	ОК-12	способность 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.5	Русский язык и культура речи

	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
13	ОК-13	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.13	Основы менеджмента
	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
	Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
14	ОК-14	способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
15	ОК-15	способность к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.В.ОД.7	Введение в основы технологии продукции
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
16	ОК-16	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.27	Физическая культура и спорт Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
17	ОК-17	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
18	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.9	Математика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.Б.25	Электротехника и электроника
	Б1.Б.26	Теплотехника
	Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.2.2	Механика
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
19	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.17	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания
	Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
20	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Б1.Б.16	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем
	Б1.В.ОД.9	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
	Б1.В.ДВ.6.1	Основы дизайна ресторанных блюд
	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
21	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.24	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.Б.25	Электротехника и электроника
	Б1.Б.26	Теплотехника
	Б1.В.ОД.10	Холодильная техника и технологии
	Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.2.2	Механика
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

22	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Б1.Б.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
	Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б3.Г.1 Б3.Д.1	Подготовка государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
23	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
	Б1.Б.17	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.25	Электротехника и электроника
	Б1.Б.26	Теплотехника
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Б1.В.ОД.7	Введение в основы технологии продукции
	Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.2.2	Механика
	Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания
	Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов
	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
24	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
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.Б.25	Электротехника и электроника
	Б1.Б.26	Теплотехника
	Б1.В.ОД.10	Холодильная техника и технологии
	Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.2.2	Механика
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
25	ПК-3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ОД.4	Пищевая микробиология
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
26	ПК-4	готовность 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
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	ФТД.2	Биозтика
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
27	ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.24	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.Б.25	Электротехника и электроника
	Б1.В.ОД.10	Холодильная техника и технологии
	Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.2.2	Механика
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
28	ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Б1.Б.17	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров
	Б1.В.ОД.9	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
Б2.П.5	Преддипломная практика	



	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
29	ПК-7	умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Б1.Б.17	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Б1.В.ДВ.6.1	Основы дизайна ресторанных блюд
	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
30	ПК-8	умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Б1.В.ОД.13	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки
	Б1.В.ОД.14	Technological features of food processing in the countries of Oceania (Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании)
	Б1.В.ОД.15	National characteristics of production technology pastry in the world (Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира)
	Б1.В.ОД.16	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока
	Б1.В.ДВ.6.1	Основы дизайна ресторанных блюд
	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий
	Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело
	Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков
	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни
	Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона
	Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
31	ПК-9	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Б1.В.ОД.9	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
32	ПК-10	способность 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
	Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ОД.4	Пищевая микробиология
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
33	ПК-11	готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
34	ПК-12	способность 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.13	Основы менеджмента
	Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров
	Б1.В.ОД.12	Экономика предприятий общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
35	ПК-13	способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Б1.В.ОД.12	Экономика предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
36	ПК-14	способность 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.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
37	ПК-15	способность 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.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.7	Введение в основы технологии продукции
	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология



	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
38	ПК-16	способность 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
	Б1.В.ОД.12	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
39	ПК-17	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
40	ПК-18	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
41	ПК-19	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
42	ПК-20	готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.7	Введение в основы технологии продукции
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
43	ПК-21	владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
44	ПК-22	способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
45	ПК-23	готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Б1.Б.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.9	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
46	ПК-24	способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
	Б1.В.ОД.12	Экономика предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы

47	ПК-25	способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
	Б1.Б.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена	
	Б2.П.5 Б3.Д.2	Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
48	ПК-26	готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	
	Б1.Б.14	Основы общей и технической биохимии	
	Б1.Б.15	Основы общей и пищевой химии	
	Б1.Б.16	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	
	Б1.В.ОД.6	Научные основы технологии продукции общественного питания	
	Б1.В.ОД.11	Физико-химические свойства продукции общественного питания	
	Б3.Г.2 Б2.У.1 Б2.П.3 Б3.Д.2	Сдача государственного экзамена Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
49	ПК-27	способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
	Б1.Б.14	Основы общей и технической биохимии	
	Б1.Б.15	Основы общей и пищевой химии	
	Б1.Б.16	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	
	Б1.Б.22	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
	Б1.В.ОД.2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена	
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	
	Б2.П.2 Б2.П.5 Б3.Д.2	Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
50	ПК-28	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
	Б1.В.ОД.8	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	
	Б1.В.ОД.13	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	
	Б1.В.ОД.14	Technological features of food processing in the countries of Oceania (Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании)	
	Б1.В.ОД.15	National characteristics of production technology pastry in the world (Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира)	
	Б1.В.ОД.16	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	
	Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
	Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов	
	Б1.В.ДВ.6.1	Основы дизайна ресторанных блюд	
	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий	
	Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело	
	Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков	
	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни	
	Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
	Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона	
	Б3.Г.2 Б2.П.2 Б2.П.5 Б3.Д.2	Сдача государственного экзамена Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
51	ПК-29	способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
	Б1.Б.9	Математика	
	Б1.Б.10	Физика	
	Б1.Б.14	Основы общей и технической биохимии	
	Б1.Б.15	Основы общей и пищевой химии	
	Б1.Б.16	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	
	Б1.Б.22	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
	Б1.В.ОД.2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
	Б1.В.ОД.8	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	
	Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело	
	Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков	
	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни	
	Б3.Г.2 Б2.П.2 Б2.П.5 Б3.Д.2	Сдача государственного экзамена Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
	52	ПК-30	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
		Б1.Б.22	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.4.1		Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.ДВ.4.2		Технология производства функциональных продуктов	
Б3.Г.2		Сдача государственного экзамена	
ФТД.1		Основы медицинских знаний	
Б2.П.2 Б2.П.5 Б3.Д.2		Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
53	ПК-31	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	
	Б1.Б.13	Основы менеджмента	
	Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания	
	Б1.Б.24	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	

		Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
		Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
54	ПК-32		готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятий питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
		Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания
		Б1.Б.24	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
		Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
		Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
55	ПК-33		готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками-ми технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
		Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания
		Б1.Б.23	Процессы и аппараты пищевых производств
		Б1.Б.24	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
		Б1.В.ОД.10	Холодильная техника и технологии
		Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
		Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
		Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
		Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
56	ПК-34		готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
		Б1.Б.4	Экономика
		Б1.Б.12	Информатика
		Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
		Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
		Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания
		Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		ФТД.1	Основы медицинских знаний
		Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
57	ПК-35		способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
		Б1.В.ОД.12	Экономика предприятий общественного питания
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
58	ПК-36		готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
		Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
59	ПК-37		способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
		Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
60	ПК-38		владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР
		Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
		Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
		Б1.В.ОД.13	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки
		Б1.В.ОД.14	Technological features of food processing in the countries of Oceania (Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании)
		Б1.В.ОД.15	National characteristics of production technology pastry in the world (Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира)
		Б1.В.ОД.16	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока
		Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона
		Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона
		Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
		Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)
		Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы

\*



Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета	136	ОК-1	ОК-2	ОК-13	ОПК-5	ПК-38
Б1.В.ОД.4	Пищевая микробиология	136	ПК-3	ПК-10			
Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	136	ПК-1	ПК-7	ПК-8	ПК-27	ПК-29
Б1.В.ОД.6	Научные основы технологии продукции общественного питания	136	ОК-5	ПК-26			
Б1.В.ОД.7	Введение в основы технологии продукции	90	ОК-1	ОК-15	ПК-1	ПК-15	ПК-20
Б1.В.ОД.8	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	136	ПК-28	ПК-29			
Б1.В.ОД.9	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	136	ОПК-3	ПК-6	ПК-9	ПК-23	
Б1.В.ОД.10	Холодильная техника и технологии	136	ОПК-4	ПК-2	ПК-5	ПК-33	
Б1.В.ОД.11	Физико-химические свойства продукции общественного питания	136	ПК-26				
Б1.В.ОД.12	Экономика предприятий общественного питания	7	ПК-12	ПК-13	ПК-16	ПК-24	ПК-35
Б1.В.ОД.13	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	136	ПК-8	ПК-28	ПК-38		
Б1.В.ОД.14	Technological features of food processing in the countries of Oceania (Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании)	136	ОК-7	ПК-8	ПК-28	ПК-38	
Б1.В.ОД.15	National characteristics of production technology pastry in the world (Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира)	136	ОК-7	ПК-8	ПК-28	ПК-38	
Б1.В.ОД.16	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	136	ПК-8	ПК-28	ПК-38		
	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	20	ОК-16				
Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании	67	ОК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-22	ПК-33
Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология	67	ОК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-22	ПК-33
Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	136	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-5
Б1.В.ДВ.2.2	Механика	54	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-5
Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	6	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-22	ПК-34
Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	6	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-22	ПК-34
Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	136	ОПК-2	ПК-1	ПК-28	ПК-30	ПК-34
Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов	136	ОПК-2	ПК-1	ПК-28	ПК-30	ПК-34
Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	136	ПК-19	ПК-20	ПК-31	ПК-32	ПК-33

Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	136	ПК-19	ПК-20	ПК-31	ПК-32	ПК-33							
Б1.В.ДВ.6.1	Основы дизайна ресторанных блюд	136	ОПК-3	ПК-7	ПК-8	ПК-28								
Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий	136	ОПК-3	ПК-7	ПК-8	ПК-28								
Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело	136	ПК-8	ПК-28	ПК-29									
Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков	136	ПК-8	ПК-28	ПК-29									
Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	136	ПК-1	ПК-8	ПК-28	ПК-29								
Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни	136	ПК-1	ПК-8	ПК-28	ПК-29								
Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	136	ПК-8	ПК-28	ПК-38									
Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	136	ПК-8	ПК-28	ПК-38									
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>		<b>ОК-3</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-13</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>
			<b>ПК-6</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>	<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>	<b>ПК-15</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-17</b>
			<b>ПК-18</b>	<b>ПК-19</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-23</b>	<b>ПК-24</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-26</b>	<b>ПК-27</b>	<b>ПК-28</b>	<b>ПК-29</b>
			<b>ПК-30</b>	<b>ПК-31</b>	<b>ПК-32</b>	<b>ПК-33</b>	<b>ПК-34</b>	<b>ПК-35</b>	<b>ПК-36</b>	<b>ПК-37</b>	<b>ПК-38</b>			
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		ОПК-1	ПК-1	ПК-3	ПК-17	ПК-26	ПК-27	ПК-31	ПК-34				
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)		ОК-13	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6		
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа		ОК-5	ОПК-2	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30						
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)		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-26							
Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)		ПК-31	ПК-32	ПК-33	ПК-34	ПК-35	ПК-36	ПК-37	ПК-38				
Б2.П.5	Преддипломная практика		ОК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-14	ПК-25
			ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30								
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ОК-10</b>	<b>ОК-11</b>	<b>ОК-12</b>
			<b>ОК-13</b>	<b>ОК-14</b>	<b>ОК-15</b>	<b>ОК-16</b>	<b>ОК-17</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>
			<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>	<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>
			<b>ПК-15</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-17</b>	<b>ПК-18</b>	<b>ПК-19</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-23</b>	<b>ПК-24</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-26</b>
			<b>ПК-27</b>	<b>ПК-28</b>	<b>ПК-29</b>	<b>ПК-30</b>	<b>ПК-31</b>	<b>ПК-32</b>	<b>ПК-33</b>	<b>ПК-34</b>	<b>ПК-35</b>	<b>ПК-36</b>	<b>ПК-37</b>	<b>ПК-38</b>
<b>Б3.Г</b>	<b>Подготовка и сдача государственного экзамена</b>		<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ОК-10</b>	<b>ОК-11</b>	<b>ОК-12</b>
			<b>ОК-13</b>	<b>ОК-14</b>	<b>ОК-15</b>	<b>ОК-16</b>	<b>ОК-17</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>
			<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>	<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>
			<b>ПК-15</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-17</b>	<b>ПК-18</b>	<b>ПК-19</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-23</b>	<b>ПК-24</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-26</b>
			<b>ПК-27</b>	<b>ПК-28</b>	<b>ПК-29</b>	<b>ПК-30</b>	<b>ПК-31</b>	<b>ПК-32</b>	<b>ПК-33</b>	<b>ПК-34</b>	<b>ПК-35</b>	<b>ПК-36</b>	<b>ПК-37</b>	<b>ПК-38</b>
		136	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-12	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17







№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры	
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	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						Всего	Лек	Лаб	Пр	СР						Всего	Лек	Лаб	Пр	СР						
ИТОГО				<b>1116</b>							<b>31</b>	21		<b>1116</b>							<b>29</b>	22		<b>2 232</b>						<b>60</b>	43				
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1116</b>						<b>31</b>				<b>1116</b>							<b>29</b>			<b>2 232</b>					<b>60</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>										<b>50</b>										<b>52</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.) в период гос.экзаменов			<b>48</b>										<b>54</b>										<b>51</b>											
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)			<b>28,9</b>										<b>27</b>										<b>28</b>											
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра			<b>28,9</b>										<b>27</b>										<b>28</b>											
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)													<b>4</b>										<b>2</b>											
ДИСЦИПЛИНЫ			( )	<b>18</b>						<b>18</b>		ТО: 18□		<b>72</b>										<b>90</b>					<b>18</b>		ТО: 36□				
			(Предельное)	1134						162		ТО*: 18□	1080							108			2 214					270		ТО*: 36□					
			(План)	<b>1116</b>	<b>520</b>	<b>182</b>	<b>54</b>	<b>284</b>	<b>452</b>	<b>144</b>	<b>31</b>	Э: 3	<b>1008</b>	<b>558</b>	<b>198</b>	<b>126</b>	<b>234</b>	<b>342</b>	<b>108</b>	<b>26</b>			<b>2 124</b>	<b>###</b>	<b>380</b>	<b>180</b>	<b>518</b>	<b>794</b>	<b>252</b>	<b>57</b>	Э: 5				
1	Б1.Б.1	История	Экз	<b>108</b>	54	36		18	27	27	3											Экз	<b>108</b>	54	36		18	27	27	3	65	1			
2	Б1.Б.2	Философия										Экз	<b>108</b>	54	36		18	27	27	3			Экз	<b>108</b>	54	36		18	27	27	3	66	2		
3	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	<b>72</b>	36			36	36		2		<b>72</b>	36		36	36		2			За(2)	<b>144</b>	72			72	72		4	71	1234			
4	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи										За	<b>72</b>	18		18	54		2			За	<b>72</b>	18			18	54		2	76	2			
5	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий	За	<b>72</b>	18			18	54		2											За	<b>72</b>	18			18	54		2	35	1			
6	Б1.Б.9	Математика	Экз К	<b>72</b>	36	18		18	9	27	2		Экз К	<b>72</b>	36	18		18	9	27	2		Экз(2) К(2)	<b>144</b>	72	36		36	18	54	4	95	12		
7	Б1.Б.10	Физика	За	<b>72</b>	36	18	18		36		2		Экз	<b>72</b>	36	18	18		9	27	2		Экз За	<b>144</b>	72	36	36		45	27	4	104	12		
8	Б1.Б.11	Экология	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	111	1			
9	Б1.Б.12	Информатика										За	<b>72</b>	54	18	36		18		2			За	<b>72</b>	54	18	36		18		2	101	2		
10	Б1.Б.13	Основы менеджмента										За	<b>72</b>	36	18		18	36		2			За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	13	2		
11	Б1.Б.15	Основы общей и пищевой химии	Экз	<b>180</b>	90	36	36	18	63	27	5		Экз	<b>144</b>	90	36	36	18	27	27	4		Экз(2)	<b>324</b>	180	72	72	36	90	54	9	91	12		
12	Б1.Б.16	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем										За	<b>72</b>	54	18	18	18	18		2			За	<b>72</b>	54	18	18	18	18		2	91	23		
13	Б1.Б.27	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	70	2		68	2		2											За	<b>72</b>	70	2		68	2		2	20	1			
14	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3		За	<b>180</b>	72	36	18	18	108		5		Экз За	<b>288</b>	126	54	18	54	135	27	8	90	12		
15	Б1.В.ОД.7	Введение в основы технологии продукции	Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4											Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4	90	1			
16		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол										За	<b>72</b>	72			72						За	<b>72</b>	72			72			20	23456			
17	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании	За	<b>144</b>	36	18		18	108		4											За	<b>144</b>	36	18		18	108		4	67	1			
18	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология	За	<b>144</b>	36	18		18	108		4											За	<b>144</b>	36	18		18	108		4	67	1			
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(5) За(6) К								Экз(4) За(6) К								Экз(9) За(12) К(2)															
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)										108							3	2		108						3	2					
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108						3	2		2			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>											2											7							9						





№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя								
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							СР	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СР	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контр.оль						
Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя									
ИТОГО				<b>1080</b>					<b>30</b>	21		<b>1080</b>					<b>30</b>	21		<b>2 160</b>					<b>60</b>	42								
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1080</b>					<b>30</b>			<b>1080</b>					<b>30</b>				<b>2 160</b>					<b>60</b>								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>								<b>51,6</b>									<b>53</b>													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.) в период гос.экзаменов			<b>36</b>								<b>40,5</b>									<b>38</b>													
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)			<b>27</b>								<b>36</b>									<b>18</b>													
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра			<b>27</b>								<b>24</b>									<b>26</b>													
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)			<b>27</b>								<b>24</b>									<b>26</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ			( )	<b>54</b>						ТО: 18□		<b>54</b>						ТО: 11□			<b>108</b>						81		ТО: 29□					
			(Предельное)	1134					162	ТО*: 18□		702					108	ТО*: 11□		1 836						270		ТО*: 29□						
			(План)	<b>1080</b>					<b>486 216 144 126 486 108 30</b>	<b>3</b>		<b>648</b>					<b>264 88 88 88 303 81 18</b>	<b>2</b>		<b>1 728</b>					<b>750 304 232 214 789 189 48</b>	<b>5</b>		<b>3</b>						
1	Б1.Б.19	Проектирование предприятий общественного питания	Экз КП	<b>180</b>	72	36	36		81	27	5							Экз КП	<b>180</b>	72	36	36		81	27	5		136	7					
2	Б1.Б.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз КР	<b>180</b>	54	18		36	99	27	5							Экз КР	<b>180</b>	54	18		36	99	27	5		136	7					
3	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	За	<b>144</b>	54	18	36		90		4							За	<b>144</b>	54	18	36		90		4		136	7					
4	Б1.В.ОД.14	Technological features of food processing in the countries of Oceania (Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании)	Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5							Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5		136	8					
5	Б1.В.ОД.15	National characteristics of production technology pastry in the world (Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира)	Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5							Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5		136	8					
6	Б1.В.ОД.16	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4							Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4		136	7					
7	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	За	<b>144</b>	66	22	44		78		4							За	<b>144</b>	66	22	44		78		4		136	8					
8	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	За	<b>144</b>	66	22	44		78		4							За	<b>144</b>	66	22	44		78		4		136	8					
9	Б1.В.ДВ.6.1	Основы дизайна ресторанных блюд	Экз	<b>144</b>	66	22	44		51	27	4							Экз	<b>144</b>	66	22	44		51	27	4		136	8					
10	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий	Экз	<b>144</b>	66	22	44		51	27	4							Экз	<b>144</b>	66	22	44		51	27	4		136	8					
11	Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело	Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4							Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4		136	7					
12	Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков	Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4							Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4		136	7					
13	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4							За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4		136	7					
14	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни	За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4							За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4		136	7					
15	Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	За	<b>144</b>	72	36	36		72		4							За	<b>144</b>	72	36	36		72		4		136	7					
16	Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона	За	<b>144</b>	72	36	36		72		4							За	<b>144</b>	72	36	36		72		4		136	7					
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(3) КП КР										Экз(5) За										Экз(9) За(4) КП КР											
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)									108					3	2		108						3	2							
Преддипломная практика												108					3	2		108						3	2		8					
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>												324					9	6		324						9	6							
Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена		Экз	<b>36</b>								36			1			Экз	<b>36</b>				36		1			136	8					
Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена		Экз	<b>72</b>								72			2			Экз	<b>72</b>				72		2			136	8					
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)									216					6	4		216						6	4							
Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы			Экз									108					3	2		108						3	2		8					
Процедура защиты выпускной квалификационной работы			Экз									108					3	2		108						3	2		8					
<b>КАНИКУЛЫ</b>									<b>2</b>								<b>8</b>									<b>10</b>								

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра		Продолжи- тельность (недель)	Студ.	Часов				Трудо- емкость
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<u>План</u>	<b>ИТОГО</b>	<b>2468</b>			<b>12</b>						
<u>Факт</u>					<b>12</b>						
<u>План</u>	<b>Учебная практика (У)</b>	<b>2</b>			<b>2</b>						
<u>Факт</u>					<b>2</b>						
<u>План</u>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	2			2						
<u>Факт</u>					2						
Б2.У.1					90	True	2				
<u>План</u>	<b>Производственная практика (П)</b>	<b>468</b>			<b>10</b>						
<u>Факт</u>					<b>10</b>						
<u>План</u>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)	4			2						
<u>Факт</u>					2						
Б2.П.1					136	True	2				
<u>План</u>	Научно-исследовательская работа	6			2						
<u>Факт</u>					2						
Б2.П.2					136	True	2				
<u>План</u>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)	6			2						
<u>Факт</u>					2						
Б2.П.3					136	True	2				
<u>План</u>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)	6			2						
<u>Факт</u>					2						
Б2.П.4					136	True	2				
<u>План</u>	Преддипломная практика	8			2						
<u>Факт</u>					2						
Б2.П.5					136	True	2				
<u>План</u>	<b>Научно-исследовательская работа (Н)</b>										
<u>Факт</u>											