



п.п.

3)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по  
учебной и  
воспитательной  
работе



А.Н. Шушин

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-17 от 29.09.2017

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг

**Кафедра:** Технологии продукции и организации общественного питания

**Факультет:** ШБМ

|   |
|---|
| Квалификация: Бакалавр                    |
| Программа подготовки: академ. бакалавриат |
| Форма обучения: очная                     |
| Срок обучения: 4г                         |

Год начала подготовки  
(по учебному плану)

2015

Образовательный стандарт

ОС ВО ДВФУ N592

04.04.2016 (умен N1369 от 04.07.17)

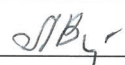
|   |
|---|
| <b>Виды профессиональной деятельности</b> |
| - Производственно-технологическая         |
| - Организационно-управленческая           |
| - Научно-исследовательская                |
| - Проектная                               |
| - Маркетинговая                           |

## СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического отдела

 / Т.В. Владыкина/

Руководитель образовательной программы

 / Л.В. Левочкина/



| Индекс                           | Наименование   | Распределение по курсам и семестрам |        |                  |                  |                 |             |             |          |                               |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------|--|-------------------------------------|--------|------------------|------------------|-----------------|-------------|-------------|----------|-------------------------------|-------------|-----------|------------|--------|--------------------|-----|-----|-----|-----------|--------------------|-----|-----|-----|--------|--------------------|-----|-----|-----|-----|--------------------|-----------|-----|-----|-----|--------------------|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|-----|--|--|--|--|--|--|
|                                  |  | Формы контроля                      |        |                  |                  |                 |             | Всего часов |          |                               |             | ЗЕТ       |            | Курс 1 |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     | Курс 2 |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  |  | Экзамны                             | Зачеты | Зачеты с оценкой | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные | По ЗЕТ      | По плану | Контакт. раб. (по учеб. зан.) | в том числе |           | Экспертное | Факт   | Семестр 1 [18 нед] |     |     |     |           | Семестр 2 [18 нед] |     |     |     |        | Семестр 3 [18 нед] |     |     |     |     | Семестр 4 [18 нед] |           |     |     |     | Семестр 5 [18 нед] |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  |  |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          |                               | СР          | Контр.оль |            |        | Лек                | Лаб | Пр  | СР  | Контр.оль | ЗЕТ                | Лек | Лаб | Пр  | СР     | Контр.оль          | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр  | СР                 | Контр.оль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр                 | СР  | Контр.оль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр  | СР  | Контр.оль | ЗЕТ |  |  |  |  |  |  |
| Итого                            |  | 31                                  | 35     | 2                | 2                | 2               | 2           | 9076        | 9076     | 3884                          | 3455        | 981       | 243        | 243    | 182                | 54  | 284 | 452 | 144       | 31                 | 198 | 126 | 234 | 342    | 108                | 29  | 126 | 144 | 216 | 468                | 162       | 29  | 162 | 108 | 252                | 441 | 153       | 32  | 180 | 144 | 234 | 414 | 144       | 29  |  |  |  |  |  |  |
| Итого по ООП (без факультативов) |  | 31                                  | 35     |                  | 2                | 2               | 2           | 8968        | 8968     | 3830                          | 3401        | 981       | 240        | 240    | 182                | 54  | 284 | 452 | 144       | 31                 | 198 | 126 | 234 | 342    | 108                | 29  | 126 | 144 | 198 | 450                | 162       | 28  | 162 | 108 | 252                | 441 | 153       | 32  | 180 | 144 | 234 | 414 | 144       | 29  |  |  |  |  |  |  |
|                                  | Б=49% В=51% ДВ(от В)=33%                                   |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 48%                           | 40%         | 12%       |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | Итого по блоку Б1  | 30                                  | 35     |                  | 2                | 2               | 2           | 7996        | 7996     | 3830                          | 3185        | 981       | 213        | 213    | 182                | 54  | 284 | 452 | 144       | 31                 | 198 | 126 | 234 | 342    | 108                | 26  | 126 | 144 | 198 | 450                | 162       | 28  | 162 | 108 | 252                | 441 | 153       | 29  | 180 | 144 | 234 | 414 | 144       | 29  |  |  |  |  |  |  |
|                                  | Б=49% В=51% ДВ(от В)=33%                                   |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 48%                           | 40%         | 12%       |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1                               | Дисциплины (модули)  | 30                                  | 35     |                  | 2                | 2               | 2           | 7996        | 7996     | 3830                          | 3185        | 981       | 213        | 213    | 182                | 54  | 284 | 452 | 144       | 31                 | 198 | 126 | 234 | 342    | 108                | 26  | 126 | 144 | 198 | 450                | 162       | 28  | 162 | 108 | 252                | 441 | 153       | 29  | 180 | 144 | 234 | 414 | 144       | 29  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б                             | Базовая часть  | 18                                  | 16     |                  | 2                | 2               | 2           | 3744        | 3744     | 1726                          | 1406        | 612       | 104        | 104    | 128                | 54  | 194 | 263 | 81        | 20                 | 162 | 108 | 144 | 234    | 108                | 21  | 54  | 108 | 36  | 216                | 126       | 15  | 126 | 72  | 126                | 279 | 153       | 21  | 36  |     | 72  | 144 | 36        | 8   |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.1                           | История  | 1                                   |        |                  |                  |                 |             | 108         | 108      | 54                            | 27          | 27        | 3          | 3      | 36                 |     | 18  | 27  | 27        | 3                  |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 12                            |             |           |            |        | 2                  |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.2                           | Философия  | 2                                   |        |                  |                  |                 |             | 108         | 108      | 54                            | 27          | 27        | 3          | 3      |                    |     |     |     |           |                    | 36  |     | 18  | 27     | 27                 | 3   |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 12                            |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    | 2   |     | 10  |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.3                           | Иностранный язык   | 4                                   | 1-3    |                  |                  |                 |             | 288         | 144      | 117                           | 27          | 8         | 8          |        |                    | 36  | 36  |     | 2         |                    |     |     |     |        |                    |     |     | 36  | 36  |                    | 2         |     |     |     |                    |     | 36        | 9   | 27  | 2   |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 72                            |             |           |            |        | 18                 |     |     |     |           |                    |     |     | 18  |        |                    |     |     | 18  |     |                    |           |     |     |     |                    | 18  |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.4                           | Экономика  | 4                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 36                            | 36          |           | 2          | 2      |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     | 18        | 18  | 36  |     | 2   |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 14                            |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    | 2   |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.5                           | Русский язык и культура речи                               | 2                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 18                            | 54          |           | 2          | 2      |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     | 18  | 54  |                    | 2         |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 2                             |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.6                           | Основы современных образовательных технологий              | 1                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 18                            | 54          |           | 2          | 2      |                    |     | 18  | 54  |           | 2                  |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 2                             |             |           |            |        |                    |     | 2   |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.7                           | Правоведение   | 3                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 18                            | 54          |           | 2          | 2      |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     | 18  |     | 54                 |           | 2   |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 2                             |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.8                           | Безопасность жизнедеятельности                             | 4                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 18                            | 54          |           | 2          | 2      |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     | 18        |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 2                             |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.9                           | Математика   | 12                                  |        |                  |                  |                 | 12          | 144         | 144      | 72                            | 18          | 54        | 4          | 4      | 18                 | 18  | 9   | 27  | 2         | 18                 |     | 18  | 9   | 27     | 2                  |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 34                            |             |           |            |        | 2                  |     | 10  |     |           |                    | 2   |     | 10  |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.10                          | Физика   | 2                                   | 1      |                  |                  |                 |             | 144         | 144      | 72                            | 45          | 27        | 4          | 4      | 18                 | 18  | 36  |     | 2         | 18                 | 18  |     | 9   | 27     | 2                  |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 28                            |             |           |            |        | 2                  | 2   |     |     |           |                    | 2   | 2   |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.11                          | Экология   | 1                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 36                            | 36          |           | 2          | 2      | 18                 | 18  | 36  |     | 2         |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 14                            |             |           |            |        | 2                  | 2   |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.12                          | Информатика  | 2                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 54                            | 18          |           | 2          | 2      |                    |     |     |     |           |                    | 18  | 36  |     | 18     | 2                  |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 14                            |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    | 2   | 2   |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.13                          | Основы менеджмента   | 2                                   |        |                  |                  |                 |             | 72          | 72       | 36                            | 36          |           | 2          | 2      |                    |     |     |     |           |                    | 18  | 18  | 36  |        | 2                  |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 25                            |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    | 2   | 18  |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.14                          | Основы общей и технической биохимии                        | 4                                   |        |                  |                  |                 |             | 180         | 180      | 90                            | 54          | 36        | 5          | 5      |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 21                            |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    |     |     |     |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.15                          | Основы общей и пищевой химии                               | 12                                  |        |                  |                  |                 | 324         | 324         | 180      | 90                            | 54          | 9         | 9          |        | 36                 | 36  | 18  | 63  | 27        | 5                  | 36  | 36  | 18  | 27     | 27                 | 4   |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 45                            |             |           |            |        | 2                  | 10  | 2   |     |           |                    | 2   | 2   | 2   |        |                    |     |     |     |     |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.16                          | Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем | 3                                   | 2      |                  |                  |                 |             | 180         | 180      | 90                            | 54          | 36        | 5          | 5      |                    |     |     |     |           |                    | 18  | 18  | 18  | 18     |                    | 2   |     |     | 36  |                    | 36        | 36  | 3   |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |
|                                  | в т.ч. часов в инт. форме:                                 |                                     |        |                  |                  |                 |             |             |          | 28                            |             |           |            |        |                    |     |     |     |           |                    | 2   | 2   | 2   |        |                    |     |     |     | 2   |                    |           |     |     |     |                    |     |           |     |     |     |     |     |           |     |  |  |  |  |  |  |

| 1                                | 2  | 3                  | 4         | 88  | 89  | 90         | 91  | 92                 | 93  | 99        | 100       | 101        | 102 | 103                | 104 | 107 | 108 | 109        | 110 | 111 | 112          | 170         | ###        | 172,00       | 173                               | 174                             | 175                  | 176  |                                |  | 177 |
|----------------------------------|--|--------------------|-----------|-----|-----|------------|-----|--------------------|-----|-----------|-----------|------------|-----|--------------------|-----|-----|-----|------------|-----|-----|--------------|-------------|------------|--------------|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------|--|--------------------------------|--|-----|
| Индекс                           | Наименование   | Курс 4             |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | Пр/Аудит (%) | Итого часов в интерактивной форме | Итого часов в электронной форме | Закрепленная кафедра |  | Компетенции                    |  |     |
|                                  |  | Семестр 6 [18 нед] |           |     |     |            |     | Семестр 7 [18 нед] |     |           |           |            |     | Семестр 8 [11 нед] |     |     |     |            |     | Код | Наименование |             |            |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
|                                  |  | Лек                | Лаб       | Пр  | СР  | Контр роль | ЗЕТ | Лек                | Лаб | Пр        | СР        | Контр роль | ЗЕТ | Лек                | Лаб | Пр  | СР  | Контр роль | ЗЕТ |     |              |             |            |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Итого                            |  | 180                | 126       | 184 | 333 | 81         | 33  | 216                | 144 | 126       | 486       | 108        | 30  | 88                 | 88  | 88  | 411 | 81         | 30  | -   | -            | 41.7%       | 1 058      |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Итого по ООП (без факультативов) |  | 162                | 126       | 166 | 297 | 81         | 31  | 216                | 144 | 126       | 486       | 108        | 30  | 88                 | 88  | 88  | 411 | 81         | 30  | -   | -            | 41.3%       | 1 058      |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Б=49% В=51% ДВ(от В)=33%         |  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              |             |            |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Итого по блоку Б1                |  | 162                | 126       | 166 | 297 | 81         | 22  | 216                | 144 | 126       | 486       | 108        | 30  | 88                 | 88  | 88  | 303 | 81         | 18  | -   | -            | 41.3%       | 1 058      |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Б=49% В=51% ДВ(от В)=33%         |  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              |             |            |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Б1                               | Дисциплины (модули)  | 162                | 126       | 166 | 297 | 81         | 22  | 216                | 144 | 126       | 486       | 108        | 30  | 88                 | 88  | 88  | 303 | 81         | 18  | -   | -            | 41.3%       | 1 058      |              |                                   |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Б1.Б                             | Базовая часть  | 72                 | 72        | 36  | 90  | 54         | 9   | 54                 | 36  | 36        | 180       | 54         | 10  |                    |     |     |     |            |     |     |              | -           | -          | 37.3%        | 553                               |                                 |                      |  |                                |  |     |
| Б1.Б.1                           | История  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 33.3%        | 17                                |                                 | 65                   | Отечественной истории и архивоведен                      | ОК-1, 8, 9                     |  |     |
| Б1.Б.2                           | Философия  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 33.3%        | 17                                |                                 | 66                   | Философии  | ОК-1, 8                        |  |     |
| Б1.Б.3                           | Иностранный язык   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 100%         | 72                                |                                 |                      |  | ОК-7, 12                       |  |     |
| Б1.Б.4                           | Экономика  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 50%          | 14                                |                                 | 9                    | Экономической теории                                     | ОК-2, 4, 10; ПК-16, 34         |  |     |
| Б1.Б.5                           | Русский язык и культура речи   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 100%         | 7                                 |                                 | 76                   | Русского языка и литературы                              | ОК-1, 2, 6, 12                 |  |     |
| Б1.Б.6                           | Основы современных образовательных технологий  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 100%         | 7                                 |                                 | 35                   | Педагогической психологии                                | ОК-1, 5, 15                    |  |     |
| Б1.Б.7                           | Правоведение   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 7                                 |                                 | 83                   | Теории истории государства и права                       | ОК-9, 11; ПК-21                |  |     |
| Б1.Б.8                           | Безопасность жизнедеятельности   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 7                                 |                                 | 43                   | Безопасности жизнедеятельности в те                      | ОК-14, 17; ОПК-4; ПК-3, 11, 20 |  |     |
| Б1.Б.9                           | Математика   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 50%          | 34                                |                                 | 95                   | Алгебры, геометрии и анализа                             | ОК-5, 15; ОПК-1; ПК-5, 29      |  |     |
| Б1.Б.10                          | Физика   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 28                                |                                 | 104                  | Общей и экспериментальной физики                         | ОК-5, 15; ОПК-1; ПК-29         |  |     |
| Б1.Б.11                          | Экология   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 50%          | 14                                |                                 | 111                  | Экологии   | ПК-3, 4, 17                    |  |     |
| Б1.Б.12                          | Информатика  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 14                                |                                 | 101                  | Информатики, математического и комп                      | ОК-5; ОПК-1; ПК-2, 17, 34      |  |     |
| Б1.Б.13                          | Основы менеджмента   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 50%          | 25                                |                                 | 13                   | Менеджмента  | ОК-3, 10, 13; ПК-12, 31        |  |     |
| Б1.Б.14                          | Основы общей и технической биохимии  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 20%          | 21                                |                                 | 91                   | Химии и инженерии биологических систем                   | ОК-5; ПК-26, 27, 29            |  |     |
| Б1.Б.15                          | Основы общей и пищевой химии   |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 20%          | 45                                |                                 | 91                   | Химии и инженерии биологических си                       | ОК-5; ПК-26, 27, 29            |  |     |
| Б1.Б.16                          | Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем                                     |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            | 20%          | 28                                |                                 | 91                   | Химии и инженерии биологических систем                   | ОК-5; ОПК-3; ПК-26, 27, 29     |  |     |
| Б1.Б.17                          | Технология продукции общественного питания   | 54                 | 72        |     | 27  | 27         | 5   |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 17                                |                                 | 136                  | Департамент пищевых наук и технологий                    | ОК-5; ОПК-2; ПК-1, 6, 7        |  |     |
| Б1.Б.18                          | Санитария и гигиена питания  | <u>7</u>           | <u>10</u> |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 17                                |                                 | 136                  | Департамент пищевых наук и техноло                       | ОК-17; ПК-3, 4, 10, 11         |  |     |
| Б1.Б.19                          | Проектирование предприятий общественного питания   |                    |           |     |     |            |     |                    |     | 36        | 36        |            | 81  | 27                 | 5   |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 17                                |                                 | 136                  | Департамент пищевых наук и технологий                    | ПК-19, 20, 31, 32, 33          |  |     |
| Б1.Б.20                          | Товароведение продовольственных товаров  |                    |           |     |     |            |     |                    |     | <u>7</u>  | <u>10</u> |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 14                                |                                 | 11                   | Товароведения и экспертизы товаров                       | ПК-6, 12, 17, 36, 37           |  |     |
| Б1.Б.21                          | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания                  |                    |           |     |     |            |     |                    |     | 18        |           | 36         | 99  | 27                 | 5   |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 28                                |                                 | 136                  | Департамент пищевых наук и технологий                    | ОПК-5; ПК-7, 15, 23, 25        |  |     |
| Б1.Б.22                          | Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания |                    |           |     |     |            |     |                    |     | <u>18</u> |           | <u>10</u>  |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 17                                |                                 | 136                  | Департамент пищевых наук и технологий                    | ПК-27, 29, 30                  |  |     |
| Б1.Б.23                          | Процессы и аппараты пищевых производств  |                    |           |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 17                                |                                 | 90                   | Технологии продукции и организации общественного питания | ОПК-4; ПК-1, 5, 19, 33         |  |     |
| Б1.Б.24                          | Тепловое оборудование предприятий общественного питания  | 18                 |           | 36  | 63  | 27         | 4   |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 17                                |                                 | 136                  | Департамент пищевых наук и технологий                    | ОПК-4; ПК-5, 31, 32, 33        |  |     |
| Б1.Б.25                          | Электротехника и электроника   | <u>7</u>           | <u>10</u> |     |     |            |     |                    |     |           |           |            |     |                    |     |     |     |            |     |     |              | 36          |            |              | 20                                |                                 | 58                   | Электроники и средств связи                              | ОПК-1, 4; ПК-1, 2, 5           |  |     |



| Индекс  | Наименование                | Курс 4             |     |    |    |          |     |                    |     |    |    |          |     |                    |     |    |    |          |     | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | Пр/Ауд. (%) | Итого часов в интерактивной форме | Итого часов в электронной форме | Закрепленная кафедра                  |                   | Компетенции |
|---------|-----------------------------|--------------------|-----|----|----|----------|-----|--------------------|-----|----|----|----------|-----|--------------------|-----|----|----|----------|-----|-------------|------------|-------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------|
|         |                             | Семестр 6 [18 нед] |     |    |    |          |     | Семестр 7 [18 нед] |     |    |    |          |     | Семестр 8 [11 нед] |     |    |    |          |     |             |            |             |                                   |                                 | Код                                   | Наименование      |             |
|         |                             | Лек                | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек                | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек                | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ |             |            |             |                                   |                                 |                                       |                   |             |
| Б1.Б.26 | Теплотехника                |                    |     |    |    |          |     |                    |     |    |    |          |     |                    |     |    |    |          |     | 36          |            |             | 20                                | 61                              | Теплоэнергетики и теплотехники        | ОПК-1, 4; ПК-1, 2 |             |
| Б1.Б.27 | Физическая культура и спорт |                    |     |    |    |          |     |                    |     |    |    |          |     |                    |     |    |    |          |     | 36          |            | 97.1%       | 12                                | 20                              | Теории и методики физической культуры | ОК-16             |             |

|      |                   |    |    |     |     |    |    |     |     |    |     |    |    |    |    |    |     |    |    |   |       |     |
|------|-------------------|----|----|-----|-----|----|----|-----|-----|----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|---|-------|-----|
| Б1.В | Вариативная часть | 90 | 54 | 130 | 207 | 27 | 13 | 162 | 108 | 90 | 306 | 54 | 20 | 88 | 88 | 88 | 303 | 81 | 18 | - | 44.6% | 505 |
|------|-------------------|----|----|-----|-----|----|----|-----|-----|----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|---|-------|-----|

| Б1.В.ОД    | Обязательные дисциплины   | 54 | 54 | 54 | 135 | 27 | 9 | 54 | 36 | 36 | 135 | 27 | 8  | 44 | 88 | 174 | 54 | 10 | - | 39% | 348   |    |     |  |                           |
|------------|---|----|----|----|-----|----|---|----|----|----|-----|----|----|----|----|-----|----|----|---|-----|-------|----|-----|--|---------------------------|
| Б1.В.ОД.1  | Питание как часть общенациональной культуры народов мира  |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 42.9% | 38 | 90  | Технологии продукции и организации общественного питания | ОК-1, 2, 13; ОПК-5; ПК-38 |
| Б1.В.ОД.2  | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания   |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 25%   | 24 | 90  | Технологии продукции и организации общественного питания | ОК-5; ПК-27, 29           |
| Б1.В.ОД.3  | Теоретические основы культуры питания и этикета   |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 50%   | 20 | 90  | Технологии продукции и организации общественного питания | ОК-1, 2, 13; ОПК-5; ПК-38 |
| Б1.В.ОД.4  | Пищевая микробиология   |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 66.7% | 17 | 92  | Биотехнологии и функционального питания                  | ПК-3, 10                  |
| Б1.В.ОД.5  | Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий                                    |    |    |    |     |    |   | 18 | 36 | 90 | 4   |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  |       | 17 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ПК-1, 7, 8, 27, 29        |
| Б1.В.ОД.6  | Научные основы технологии продукции общественного питания                                       |    |    |    |     |    |   | 7  | 10 |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 25%   | 24 | 90  | Технологии продукции и организации общественного питания | ОК-5; ПК-26               |
| Б1.В.ОД.7  | Введение в основы технологии продукции  |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 66.7% | 17 | 90  | Технологии продукции и организации общественного питания | ОК-1, 15; ПК-1, 15, 20    |
| Б1.В.ОД.8  | Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 20%   | 27 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ПК-28, 29                 |
| Б1.В.ОД.9  | Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания                             | 18 | 36 | 18 | 72  |    | 4 |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 25%   | 24 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ОПК-3; ПК-6, 9, 23        |
| Б1.В.ОД.10 | Холодильная техника и технологии  | 7  | 10 | 7  |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 20%   | 24 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ОПК-4; ПК-2, 5, 33        |
| Б1.В.ОД.11 | Физико-химические свойства продукции общественного питания                                      |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 20%   | 24 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ПК-26                     |
| Б1.В.ОД.12 | Экономика предприятий общественного питания   |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 66.7% | 17 | 7   | Экономики и управления на предприятии                    | ПК-12, 13, 16, 24, 35     |
| Б1.В.ОД.13 | Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки                      | 36 | 18 | 36 | 63  | 27 | 5 |    |    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 40%   | 24 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ПК-8, 28, 38              |
| Б1.В.ОД.14 | Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании                       | 7  | 10 | 7  |     |    |   |    |    |    |     |    | 22 | 44 | 87 | 27  | 5  |    |   | 36  | 66.7% | 17 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ОК-7; ПК-8, 28, 38        |
| Б1.В.ОД.15 | Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира     |    |    |    |     |    |   |    |    |    |     |    | 22 | 44 | 87 | 27  | 5  |    |   | 36  | 66.7% | 17 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ОК-7; ПК-8, 28, 38        |
| Б1.В.ОД.16 | Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока                      |    |    |    |     |    |   | 36 | 36 | 45 | 27  | 4  |    |    |    |     |    |    |   | 36  | 50%   | 17 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий                    | ПК-8, 28, 38              |

|         |                      |    |  |    |    |  |   |     |    |    |     |    |    |    |    |     |    |   |   |       |     |
|---------|----------------------|----|--|----|----|--|---|-----|----|----|-----|----|----|----|----|-----|----|---|---|-------|-----|
| Б1.В.ДВ | Дисциплины по выбору | 36 |  | 76 | 72 |  | 4 | 108 | 72 | 54 | 171 | 27 | 12 | 44 | 88 | 129 | 27 | 8 | - | 51.9% | 157 |
|---------|----------------------|----|--|----|----|--|---|-----|----|----|-----|----|----|----|----|-----|----|---|---|-------|-----|

|           |   |  |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |      |    |    |   |                          |
|-----------|---|--|--|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|------|----|----|---|--------------------------|
|           | Элективные курсы по физической культуре и спорту          |  |  | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 100% |    | 20 | Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации | ОК-16                    |
| Б1.В.ДВ.1 |   |  |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |      |    |    |   |                          |
| 1         | Психология межличностных отношений в общественном питании |  |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 50%  | 17 | 67 | Психологии  | ОК-13; ПК-14, 15, 22, 33 |
| 2         | Конфликтология  |  |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 50%  | 17 | 67 | Психологии  | ОК-13; ПК-14, 15, 22, 33 |



| Индекс    | Наименование   | Курс 4             |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | Часов в ЗЕТ                        | ЗЕТ в нед. | Пр/Ауд. (%) | Итого часов в интерактивной форме | Итого часов в электронной форме | Закрепленная кафедра                   |  | Компетенции           |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|--|--------------------|-------|-----|-----|-----------|--------|--------------------|-----|-----|-----|-----------|-------|--------------------|-----|------|-------------|------------|--|------------------------------------|------------|-------------|-----------------------------------|---------------------------------|--|--|-----------------------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|           |  | Семестр 6 [18 нед] |       |     |     |           |        | Семестр 7 [18 нед] |     |     |     |           |       | Семестр 8 [11 нед] |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 | Код                                    | Наименование                             |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
|           |  | Лек                | Лаб   | Пр  | СР  | Контр.оль | ЗЕТ    | Лек                | Лаб | Пр  | СР  | Контр.оль | ЗЕТ   | Лек                | Лаб | Пр   | СР          | Контр.оль  | ЗЕТ  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       | Наименование |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.2 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Механическое оборудование предприятий общественного питания  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 |            |             | 17                                |                                 | 136                                    | Департамент пищевых наук и технологий    | ОПК-1, 4; ПК-1, 2, 5  |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Механика   |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 |            |             | 17                                |                                 | 54                                     | Механики и математического моделирования | ОПК-1, 4; ПК-1, 2, 5  |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.3 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Основы бухгалтерского учета в общественном питании   |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 66.7%      | 14          |                                   | 6                               | Бухгалтерского учета, анализа и аудита | ПК-16, 17, 18, 22, 34                    |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии   |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 66.7%      | 14          |                                   | 6                               | Бухгалтерского учета, анализа и аудита | ПК-16, 17, 18, 22, 34                    |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.4 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания                                  | 36                 | 36    | 72  | 4   |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 50%        | 17          |                                   | 136                             | Департамент пищевых наук и технологий  | ОПК-2; ПК-1, 28, 30, 34                  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Технология производства функциональных продуктов   | 36                 | 36    | 72  | 4   |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 50%        | 17          |                                   | 136                             | Департамент пищевых наук и технологий  | ОПК-2; ПК-1, 28, 30, 34                  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.5 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Основы проектирования ресторанов, баров и кафе   |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           | 22    | 44                 | 78  | 4    |             |            |  | 36                                 |            |             | 17                                |                                 | 136                                    | Департамент пищевых наук и технологий    | ПК-19, 20, 31, 32, 33 |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Инженерное обеспечение предприятий общественного питания   |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     | 22        | 44    | 78                 | 4   |      |             |            | 36   |                                    |            | 17          |                                   | 136                             | Департамент пищевых наук и технологий  | ПК-19, 20, 31, 32, 33                    |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.6 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Основы дизайна ресторанных блюд  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           | 22    | 44                 | 51  | 27   | 4           |            |  | 36                                 |            |             | 17                                |                                 | 136                                    | Департамент пищевых наук и технологий    | ОПК-3; ПК-7, 8, 28    |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Тара и упаковка кулинарных изделий   |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     | 22        | 44    | 51                 | 27  | 4    |             |            |  | 36                                 |            |             | 17                                |                                 | 136                                    | Департамент пищевых наук и технологий    | ОПК-3; ПК-7, 8, 28    |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.7 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Барное дело  |                    |       |     |     |           | 36     | 36                 | 45  | 27  | 4   |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 50%        | 17          |                                   | 136                             | Департамент пищевых наук и технологий  | ПК-8, 28, 29                             |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Технология смешанных напитков  |                    |       |     |     |           | 36     | 36                 | 45  | 27  | 4   |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 50%        | 17          |                                   | 136                             | Департамент пищевых наук и технологий  | ПК-8, 28, 29                             |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.8 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов                                   |                    |       |     |     |           | 36     | 36                 | 18  | 54  | 4   |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 20%        | 24          |                                   | 136                             | Департамент пищевых наук и технологий  | ПК-1, 8, 28, 29                          |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Технология и организация блюд русской кухни  |                    |       |     |     |           | 36     | 36                 | 18  | 54  | 4   |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 | 20%        | 24          |                                   | 136                             | Департамент пищевых наук и технологий  | ПК-1, 8, 28, 29                          |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.9 |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1         | Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона                  |                    |       |     |     |           | 36     | 36                 | 72  | 4   |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 |            |             | 17                                |                                 | 136                                    | Департамент пищевых наук и технологий    | ПК-8, 28, 38          |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2         | Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона |                    |       |     |     |           | 36     | 36                 | 72  | 4   |     |           |       |                    |     |      |             |            |  | 36                                 |            |             | 17                                |                                 | 136                                    | Департамент пищевых наук и технологий    | ПК-8, 28, 38          |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ДВ*       |  |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс    | Наименование   | Неделя             | Часов |     |     | ЗЕТ       | Неделя | Часов              |     |     | ЗЕТ | Неделя    | Часов |                    |     | ЗЕТ  | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | Компетенции  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
|           |  |                    | Итого | СР  | Ауд |           |        | Итого              | СР  | Ауд |     |           | Итого | СР                 | Ауд |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2        | Практики   | 6                  | 324   | 108 |     | 9         |        |                    |     | 2   | 108 |           | 3     |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2.У      | Учебная практика   |                    |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    |     |      |             |            |  |                                    |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2.У.1    | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  | Баз                |       |     |     |           |        |                    |     |     |     |           |       |                    | 36  | 1,50 |             | 90         | Технологии продукции и организации общественного питания | ОПК-1; ПК-1, 3, 17, 26, 27, 31, 34 |            |             |                                   |                                 |  |  |                       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |







|           |  |  |  |  |
|-----------|--|--|--|--|
| 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 к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |
|           | ФТД.1  | Основы медицинских знаний  |  |  |
|           | ФТД.2  | Биология   |  |  |
|           | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |  |
|           | 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 к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |
| Б3.Д.1    |  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |  |
| 3         |  | ОК-3   | способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознанная ответственность за результаты своей профессиональной деятельности         |  |
|           |  | Б1.Б.13  | Основы менеджмента   |  |
|           |  | Б3.Г.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           |  | Б2.Л5  | Преддипломная практика   |  |
|           |  | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
|           |  | 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 к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           | Б3.Д.1   |  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
|           | 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 биологии  |  |
| Б1.Б.15   |  |  | Основы общей и пищевой химии   |  |
| Б1.Б.16   |  |  | Физио-химические свойства и методы анализа пищевых систем  |  |
| Б1.Б.17   |  |  | Технология продукции 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 к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |
| Б2.Л2     |  | Научно-исследовательская работа  |  |  |
| Б3.Д.1    | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |  |  |  |
| 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.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |
|           | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |  |
|           | 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   | Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании  |  |
|           |  | Б1.В.ОД.15   | Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира  |  |
|           |  | Б3.Г.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           |  | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
|           |  | 8  | ОК-8   | способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции  |
|           |  |  | Б1.Б.1   | История  |
|           |  |  | Б1.Б.2   | Философия  |
| Б3.Г.1    |  |  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
| Б3.Д.1    |  |  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
| 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 к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           | Б3.Д.1   |  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
|           | 10   |  | ОК-10  | способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности  |
|           |  |  | Б1.Б.4   | Экономика  |
|           |  |  | Б1.Б.13  | Основы менеджмента   |
|           |  | Б3.Г.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           |  | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
|           |  | 11   | ОК-11  | способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности   |
|           |  |  | Б1.Б.7   | Правоведение   |
|           |  |  | Б3.Г.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
| Б3.Д.1    |  |  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
| 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 к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|           | Б3.Д.1   |  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
|           | 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.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           |  | Б2.Л1  | 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   |  |  |
| 14        |  | ОК-14  | способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций   |  |
|           |  | Б1.Б.8   | Безопасность жизнедеятельности   |  |
|           |  | Б3.Г.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           |  | ФТД.1  | Основы медицинских знаний  |  |
|           | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |  |
|           | 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 к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           |  | ФТД.1  | Основы медицинских знаний  |  |
|           |  | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
| 16        |  | ОК-16  | способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                    |  |
|           |  | Б1.Б.27  | Физическая культура и спорт  |  |
|           |  | Б3.Г.1   | Элективные курсы по физической культуре и спорту   |  |
|           |  | Б3.Д.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |
|           |  | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |  |
|           | 17   | ОК-17  | готовность 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  |  |

|             |   |   |   |
|-------------|---|---|---|
| 18          | ОК-1  | Б3.Г.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
|             |   | способностью осуществлять поиск, взвешивание 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  |
| 19          | ОК-2  | Б3.Г.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | Б2.У.1  | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков   |
|             |   | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
|             |   | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения  |   |
|             |   | Б1.Б.17   | Технология продукции 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 к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | Б2.Л.1  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |
|             |   | Б2.Л.2  | Научно-исследовательская работа   |
| 20          | ОК-3  | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
|             |   | 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   | Технологический контроль и бракераж продукции общественного питания   |
|             |   | Б1.В.ДВ.6.1   | Основы дизайна ресторанных блюд   |
|             |   | Б1.В.ДВ.6.2   | Тапа и упаковка кулинарных изделий  |
|             |   | Б3.Г.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | Б2.Л.1  | 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                    |
|             |   | 21  | ОК-4  |
| 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 к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |   |
| 22          | ОК-5  | Б2.Л.1  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |
|             |   | Б2.Л.5  | Преддипломная практика  |
|             |   | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
|             |   | 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.7   | Теоретические основы культуры питания и этикета   |
|             |   | Б3.Г.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
|             |   | 23  | ПК-1  |
| 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   |   |   |
| 24          | ПК-2  | 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 к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | Б2.У.1  | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков   |
|             |   | Б2.Л.1  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |
|             |   | Б2.Л.5  | Преддипломная практика  |
|             |   | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
|             |   | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования    |   |
|             |   | 25  | ПК-3  |
| 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 к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |   |
| Б2.Л.1      | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |   |   |
| Б2.Л.5      | Преддипломная практика  |   |   |
| Б3.Д.1      | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |   |
| 26          | ПК-4  | владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и определение 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.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | Б2.У.1  | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков   |
|             |   | Б2.Л.1  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |
|             |   | Б2.Л.5  | Преддипломная практика  |
|             |   | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
| 27          | ПК-5  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  |   |
|             |   | 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 |   |
|             |   | Б1.Б.11   | Экология  |
|             |   | Б1.Б.18   | Санитария и гигиена питания   |
|             |   | Б3.Г.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |
|             |   | ФТД.2   | Биотика   |
|             |   | Б2.Л.1  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |
|             |   | Б2.Л.5  | Преддипломная практика  |
|             |   | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |
|             |   | способностью 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  |

|   |   |  |   |   |  |  |
|---|---|--|---|---|--|--|
| 28  | ПК-6  | B1.B.DD.10   | Холодильная техника и технологии  |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.2.1  | Механическое оборудование предприятий общественного питания   |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.2.2  | Механика  |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.1   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |   |  |  |
|   |   | E2.L.5   | Преддипломная практика  |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | способность организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания   |   |   |  |  |
|   |   | B1.E.17  | Технология продукции общественного питания  |   |  |  |
|   |   | B1.E.20  | Товароведение продовольственных товаров   |   |  |  |
| 29  | ПК-7  | B1.E.0D.9  | Технологический контроль и бракераж продукции общественного питания   |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.1   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) |   |  |  |
|   |   | E2.L.5   | Преддипломная практика  |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | умение организовывать приготовления и оформления слоеной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции  |   |   |  |  |
|   |   | B1.E.17  | Технология продукции общественного питания  |   |  |  |
|   |   | E1.E.21  | Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.5  | Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий  |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.6.1  | Основы дизайна ресторанных блюд   |   |  |  |
| 30  | ПК-8  | B1.B.DD.6.2  | Тара и упаковка кулинарных изделий  |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.5   | Преддипломная практика  |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции  |   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.5  | Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий  |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.13   | Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Барокко и Америки   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.14   | Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.15   | Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира                           |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.16   | Технологические особенности обработки продуктов в странах ближнего Востока  |   |  |  |
| 31  | ПК-9  | B1.B.DD.6.1  | Основы дизайна ресторанных блюд   |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.6.2  | Тара и упаковка кулинарных изделий  |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.7.1  | Барное дело   |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.7.2  | Технология смешанных напитков   |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.8.1  | Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов  |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.8.2  | Технология и организация блюд русской кухни   |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.9.1  | Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона                             |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.9.2  | Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона            |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.5   | Преддипломная практика  |   |  |  |
| 32  | ПК-10   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производств, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства   |   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.9  | Технологический контроль и бракераж продукции общественного питания   |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.3   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)   |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труд персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала  |   |   |  |  |
|   |   | B1.E.18  | Санитария и гигиена питания   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.4  | Пищевая микробиология   |   |  |  |
|   |   | 33   | ПК-11   | E3.G.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |  |
| E1.D.1  | Основы медицинских знаний   |  |   |   |  |  |
| E2.L.3  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) |  |   |   |  |  |
| E3.D.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                  |  |   |   |  |  |
| готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях  |   |  |   |   |  |  |
| B1.E.8  | Безопасность жизнедеятельности  |  |   |   |  |  |
| B1.E.18   | Санитария и гигиена питания   |  |   |   |  |  |
| E3.G.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |  |   |   |  |  |
| E2.L.3  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) |  |   |   |  |  |
| E3.D.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                  |  |   |   |  |  |
| 34  | ПК-12   | способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту произведенной продукции производства и услугам вуэури 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 |   |   |  |  |
|   |   | B1.E.13  | Основы менеджмента  |   |  |  |
|   |   | B1.E.20  | Товароведение продовольственных товаров   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.12   | Экономика предприятий общественного питания   |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.3   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)   |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства  |   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.12   | Экономика предприятий общественного питания   |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
| 35  | ПК-13   | E2.L.3   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)   |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства  |   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.12   | Экономика предприятий общественного питания   |   |  |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.3   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)   |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | 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  |   |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.1.1  | Психология межличностных отношений в общественном питании   |   |  |  |
|   |   | 36   | ПК-14   | B1.B.DD.1.2   | Конфликтология                                       |  |
| E3.G.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |  |   |   |  |  |
| E2.L.3  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) |  |   |   |  |  |
| E2.L.5  | Преддипломная практика  |  |   |   |  |  |
| E3.D.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                  |  |   |   |  |  |
| способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки личности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания |   |  |   |   |  |  |
| B1.E.21   | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания                                       |  |   |   |  |  |
| B1.B.OD.7   | Введение в основы технологии продукции  |  |   |   |  |  |
| B1.B.DD.1.1   | Психология межличностных отношений в общественном питании   |  |   |   |  |  |
| 37  | ПК-15   |  |   | B1.B.DD.1.2   | Конфликтология                                       |  |
|   |   | E3.G.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |  |
|   |   | E2.L.3   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)   |   |  |  |
|   |   | E3.D.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                    |   |  |  |
|   |   | способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля   |   |   |  |  |
|   |   | B1.E.4   | Экономика   |   |  |  |
|   |   | B1.B.OD.12   | Экономика предприятий общественного питания   |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.3.1  | Основы бухгалтерского учета в общественном питании  |   |  |  |
|   |   | B1.B.DD.3.2  | Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии  |   |  |  |
|   |   | 38   | ПК-16   | E3.G.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |  |
| E2.L.3  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) |  |   |   |  |  |
| E3.D.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты                  |  |   |   |  |  |
| способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию   |   |  |   |   |  |  |
| B1.E.11   | Экология  |  |   |   |  |  |
| 39  | ПК-17   |  |   | способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию |  |  |
|   |   |  |   | B1.E.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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.У.1      | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  |
|    | Б2.Л.3      | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)  |
| 40 | ПК-18       | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |
|    | Б1.В.ДВ.3.1 | Основы бухгалтерского учета в общественном питании   |
|    | Б1.В.ДВ.3.2 | Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии   |
|    | Б3.Г.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.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   |
| 41 | ПК-19       | способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом известных факторов, проводить анализ, оценку рынка и рисков, проводить аудит финансовых и материальных 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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.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   |
| 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 производства  |
|    | Б1.В.ДВ.5.1 | Основы проектирования ресторанов, баров и кафе   |
|    | Б1.В.ДВ.5.2 | Инженерное обеспечение предприятий общественного питания   |
|    | Б3.Г.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | ОТ.Л.1      | Основы медицинских знаний  |
|    | Б2.Л.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   |
| 43 | ПК-21       | владение юридическо-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг   |
|    | Б1.Б.7      | Правоведение   |
|    | Б3.Г.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.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   |
| 44 | ПК-22       | способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить 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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.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   |
| 45 | ПК-23       | готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления учебных 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   | Технологический контроль и стандартизация продукции общественного питания  |
|    | Б3.Г.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.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   |
| 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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.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   |
| 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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.5      | Преддипломная практика   |
|    | Б3.Д.1      | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |
| 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 производства общественного питания   |
|    | Б1.В.ОД.11  | Физико-химические свойства продукции общественного питания   |
|    | Б3.Г.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.У.1      | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  |
|    | Б2.Л.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   |
| 49 | ПК-27       | способность проводить исследование 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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.У.1      | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  |
|    | Б2.Л.2      | Научно-исследовательская работа  |
|    | Б2.Л.5      | Преддипломная практика   |
|    | Б3.Д.1      | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты   |
| 50 | ПК-28       | способность извлекать 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  | Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Османии  |
|    | Б1.В.ОД.15  | 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 | Технологические 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 производства общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона  |
|    | Б3.Г.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |
|    | Б2.Л.2      | Научно-исследовательская работа  |
|    | Б2.Л.5      | Преддипломная практика   |

|             |  |   |  |   |  |  |  |   |  |
|-------------|--|---|--|---|--|--|--|---|--|
| 51          | ПК-29  | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |  |  |   |  |
|             |  | способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, 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.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б2.Л.2  | Научно-исследовательская работа  |   |  |  |  |   |  |
| Б2.Л.5      | Преддипломная практика   |   |  |   |  |  |  |   |  |
| Б3.Д.1      | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |   |  |  |  |   |  |
| 52          | ПК-30  | умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека  |  |   |  |  |  |   |  |
|             |  | 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.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |   |  |  |  |   |  |
|             |  | ФТД.1   | Основы медицинских знаний  |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б2.Л.2  | Научно-исследовательская работа  |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б2.Л.5  | Преддипломная практика   |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |  |  |   |  |
|             |  | 53  | ПК-31  | способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировании 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.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б2.У.1  | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  |  |  |   |  |
| Б2.Л.4      | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |   |  |   |  |  |  |   |  |
| Б3.Д.1      | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |   |  |  |  |   |  |
| 54          | ПК-32  |   |  | готовность 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 (эскизы) помещений, план расположения 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.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б2.Л.4  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |  |  |   |  |
|             |  | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |  |  |   |  |
|             |  | 55  | ПК-33  | готовность вести переговоры с проектной организацией и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий 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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |   |  |   |  |  |  |   |  |
| Б2.Л.4      | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |   |  |   |  |  |  |   |  |
| Б3.Д.1      | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |   |  |  |  |   |  |
| 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.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |   |  |  |  |   |  |
|             |  | ФТД.1   | Основы медицинских знаний  |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б2.У.1  | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б2.Л.4  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |  |  |   |  |
|             |  | 57  | ПК-35  | способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производств, 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.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б2.Л.4  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |  |  |   |  |
| 58          | ПК-36  |   |  | готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производств, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителем, участвовать в программах по разработке продукции по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке   |  |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б1.Б.20   | Товароведение продовольственных товаров  |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б3.Г.1  | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б2.Л.4  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |  |  |   |  |
|             |  |   |  | Б3.Д.1  | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |  |  |   |  |
|             |  |   |  | 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.1   | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |   |  |
|             |  |   |  |   |  | Б2.Л.4   | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |   |  |
|             |  |   |  |   |  | Б3.Д.1   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |
|             |  |   |  |   |  | 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  | Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Османлии                                     |   |  |  |  |   |  |
|             |  | Б1.В.ОД.15  | 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.1      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена   |   |  |   |  |  |  |   |  |
| Б2.Л.4      | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая) |   |  |   |  |  |  |   |  |
| Б3.Д.1      | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты             |   |  |   |  |  |  |   |  |











| №   | Индекс   | Наименование  | Семестр 5    |              |                        |     |     |     |              |     |                             |          | Семестр 6 |                        |     |     |     |                    |     |                             |          |       | Итого за курс          |     |     |     |     |              |                             |        |     |       | Каф. | Семестры |
|---|--|---|--------------|--------------|------------------------|-----|-----|-----|--------------|-----|-----------------------------|----------|-----------|------------------------|-----|-----|-----|--------------------|-----|-----------------------------|----------|-------|------------------------|-----|-----|-----|-----|--------------|-----------------------------|--------|-----|-------|------|----------|
|   |  |   | Контроль     | Часов        |                        |     |     |     |              | ЗЕТ | Неделя                      | Контроль | Часов     |                        |     |     |     |                    | ЗЕТ | Неделя                      | Контроль | Часов |                        |     |     |     |     | ЗЕТ          | Неделя                      |        |     |       |      |          |
|   |  |   |              | Всего        | Контакт.р.(по уч.зан.) |     |     |     |              |     |                             |          | Всего     | Контакт.р.(по уч.зан.) |     |     |     |                    |     |                             |          | Всего | Контакт.р.(по уч.зан.) |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
|   |  |   |              | Всего        | Лек                    | Лаб | Пр  | СР  | Контр<br>оль |     |                             | Всего    | Всего     | Лек                    | Лаб | Пр  | СР  | Контр<br>оль       | ЗЕТ | Неделя                      |          | Всего | Всего                  | Лек | Лаб | Пр  | СР  | Контр<br>оль | ЗЕТ                         | Неделя |     |       |      |          |
| ИТОГО   |  |   |              | 1116         |                        |     |     |     |              | 29  | 21                          |          | 1228      |                        |     |     |     |                    | 33  | 24                          |          | 2344  |                        |     |     |     |     |              | 62                          | 45     |     |       |      |          |
| ИТОГО по ООП (без факультативов)  |  |   |              | 1116         |                        |     |     |     | 29           |     |                             |          | 1156      |                        |     |     |     |                    | 31  |                             |          | 2272  |                        |     |     |     |     | 60           |                             |        |     |       |      |          |
| УЧЕБНАЯ<br>НАГРУЗКА,<br>(час/нед)   | ООП, факультативы (в период ТО)                                  |   |              | 54           |                        |     |     |     |              |     |                             |          | 51,8      |                        |     |     |     |                    |     |                             |          |       | 53                     |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
|   | ООП, факультативы (в период экз. сес.<br>в период гос.экзаменов) |   |              | 48           |                        |     |     |     |              |     |                             |          | 40,5      |                        |     |     |     |                    |     |                             |          |       | 44                     |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
|   | Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)                           |   |              | 27           |                        |     |     |     |              |     |                             |          | 25,9      |                        |     |     |     |                    |     |                             |          |       | 27                     |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
|   | Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра                          |   |              | 27           |                        |     |     |     |              |     |                             |          | 23        |                        |     |     |     |                    |     |                             |          |       | 25                     |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
|   | Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)                               |   |              | 4            |                        |     |     |     |              |     |                             |          | 2,5       |                        |     |     |     |                    |     |                             |          |       | 3                      |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
| ДИСЦИПЛИНЫ  |  |   | ( )          | 18           |                        |     |     |     | 18           |     | ТО: 18□<br>ТО*: 18□<br>Э: 3 |          | 68        |                        |     |     |     | 27                 |     | ТО: 18□<br>ТО*: 16□<br>Э: 2 |          | 86    |                        |     |     |     | 45  |              | ТО: 36□<br>ТО*: 34□<br>Э: 5 |        |     |       |      |          |
|   |  |   | (Предельное) | 1134         |                        |     |     |     | 162          |     |                             | 972      |           |                        |     |     |     | 108                |     |                             |          | 2106  |                        |     |     |     | 270 |              |                             |        |     |       |      |          |
|   |  |   | (План)       | 1116         | 558                    | 180 | 144 | 234 | 414          | 144 | 29                          |          | 904       | 490                    | 180 | 126 | 184 | 333                | 81  | 24                          |          | 2020  | ###                    | 360 | 270 | 418 | 747 | 225          | 53                          |        |     |       |      |          |
| 1   | Б1.Б.17  | Технология продукции общественного питания  |              |              |                        |     |     |     |              |     | Экз КР                      | 180      | 126       | 54                     | 72  |     | 27  | 27                 | 5   |                             | Экз КР   | 180   | 126                    | 54  | 72  |     | 27  | 27           | 5                           |        | 136 | 6     |      |          |
| 2   | Б1.Б.18  | Санитария и гигиена питания   | За           | 144          | 54                     | 18  |     | 36  | 90           | 4   |                             |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | За       | 144   | 54                     | 18  |     | 36  | 90  |              | 4                           |        | 136 | 5     |      |          |
| 3   | Б1.Б.22  | Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания  | За           | 144          | 54                     | 18  |     | 36  | 54           | 36  | 4                           |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | За       | 144   | 54                     | 18  |     | 36  | 54  | 36           | 4                           |        | 136 | 5     |      |          |
| 4   | Б1.Б.24  | Тепловое оборудование предприятий общественного питания   |              |              |                        |     |     |     |              |     | Экз КП                      | 144      | 54        | 18                     |     | 36  | 63  | 27                 | 4   |                             | Экз КП   | 144   | 54                     | 18  |     | 36  | 63  | 27           | 4                           |        | 136 | 6     |      |          |
| 5   | Б1.В.ОД.8  | Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции | За           | 144          | 90                     | 36  | 36  | 18  | 54           | 4   |                             |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | За       | 144   | 90                     | 36  | 36  | 18  | 54  |              | 4                           |        | 136 | 5     |      |          |
| 6   | Б1.В.ОД.9  | Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания                             |              |              |                        |     |     |     |              |     | За                          | 144      | 72        | 18                     | 36  | 18  | 72  |                    | 4   |                             | За       | 144   | 72                     | 18  | 36  | 18  | 72  |              | 4                           |        | 136 | 6     |      |          |
| 7   | Б1.В.ОД.10   | Холодильная техника и технологии  | Экз          | 144          | 90                     | 36  | 36  | 18  | 18           | 36  | 4                           |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | Экз      | 144   | 90                     | 36  | 36  | 18  | 18  | 36           | 4                           |        | 136 | 5     |      |          |
| 8   | Б1.В.ОД.11   | Физико-химические свойства продукции общественного питания                                      | Экз          | 180          | 90                     | 36  | 36  | 18  | 54           | 36  | 5                           |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | Экз      | 180   | 90                     | 36  | 36  | 18  | 54  | 36           | 5                           |        | 136 | 5     |      |          |
| 9   | Б1.В.ОД.12   | Экономика предприятий общественного питания   | Экз          | 144          | 54                     | 18  |     | 36  | 54           | 36  | 4                           |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | Экз      | 144   | 54                     | 18  |     | 36  | 54  | 36           | 4                           |        | 7   | 5     |      |          |
| 10  | Б1.В.ОД.13   | Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки                      |              |              |                        |     |     |     |              |     | Экз                         | 180      | 90        | 36                     | 18  | 36  | 63  | 27                 | 5   |                             | Экз      | 180   | 90                     | 36  | 18  | 36  | 63  | 27           | 5                           |        | 136 | 6     |      |          |
| 11  |  | Элективные курсы по физической культуре и спорту  | За           | 72           | 72                     |     |     | 72  |              |     |                             | За       | 40        | 40                     |     | 40  |     |                    |     |                             | За(2)    | 112   | 112                    |     |     | 112 |     |              |                             |        | 20  | 23456 |      |          |
| 12  | Б1.В.ДВ.2.1  | Механическое оборудование предприятий общественного питания                                     | За           | 144          | 54                     | 18  | 36  |     | 90           | 4   |                             |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | За       | 144   | 54                     | 18  | 36  |     | 90  |              | 4                           |        | 136 | 5     |      |          |
| 13  | Б1.В.ДВ.2.2  | Механика  | За           | 144          | 54                     | 18  | 36  |     | 90           | 4   |                             |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             | За       | 144   | 54                     | 18  | 36  |     | 90  |              | 4                           |        | 54  | 5     |      |          |
| 14  | Б1.В.ДВ.4.1  | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания                       |              |              |                        |     |     |     |              |     | За                          | 144      | 72        | 36                     |     | 36  | 72  |                    | 4   |                             | За       | 144   | 72                     | 36  |     | 36  | 72  |              | 4                           |        | 136 | 6     |      |          |
| 15  | Б1.В.ДВ.4.2  | Технология производства функциональных продуктов  |              |              |                        |     |     |     |              |     | За                          | 144      | 72        | 36                     |     | 36  | 72  |                    | 4   |                             | За       | 144   | 72                     | 36  |     | 36  | 72  |              | 4                           |        | 136 | 6     |      |          |
| 16  | ФТД.1  | Основы медицинских знаний   |              |              |                        |     |     |     |              |     | ЗаО                         | 72       | 36        | 18                     |     | 18  | 36  |                    | 2   |                             | ЗаО      | 72    | 36                     | 18  |     | 18  | 36  |              | 2                           |        | 134 | 6     |      |          |
| <b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>  |  |   |              | Экз(3) За(4) |                        |     |     |     |              |     | Экз(3) За(2) КП КР          |          |           |                        |     |     |     | Экз(6) За(6) КП КР |     |                             |          |       |                        |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
| <b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>  |  |   | (План)       |              |                        |     |     |     |              |     |                             | 324      |           |                        |     |     | 108 |                    | 9   | 6                           |          | 324   |                        |     |     | 108 |     | 9            | 6                           |        |     |       |      |          |
| Научно-исследовательская работа (Распр.)  |  |   |              |              |                        |     |     |     |              |     | ЗаО                         | 108      |           |                        |     |     | 108 |                    | 3   | 2                           |          | ЗаО   | 108                    |     |     |     | 108 |              | 3                           | 2      |     | 6     |      |          |
| Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) |  |   |              |              |                        |     |     |     |              |     | ЗаО                         | 108      |           |                        |     |     |     |                    | 3   | 2                           |          | ЗаО   | 108                    |     |     |     |     | 3            | 2                           |        | 6   |       |      |          |
| Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)      |  |   |              |              |                        |     |     |     |              |     | ЗаО                         | 108      |           |                        |     |     |     |                    | 3   | 2                           |          | ЗаО   | 108                    |     |     |     |     | 3            | 2                           |        | 6   |       |      |          |
| <b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>  |  |   |              |              |                        |     |     |     |              |     |                             |          |           |                        |     |     |     |                    |     |                             |          |       |                        |     |     |     |     |              |                             |        |     |       |      |          |
| <b>КАНИКУЛЫ</b>   |  |   |              |              |                        |     |     |     |              | 2   |                             |          |           |                        |     |     |     |                    |     | 5                           |          |       |                        |     |     |     |     |              | 7                           |        |     |       |      |          |

| №  | Индекс  | Наименование   | Семестр 7          |       |                        |     |     |              |     | Семестр 8 |        |          |              |       |                        |     | Итого за курс      |      |              |        |        |              |       | Каф.     | Семестры |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
|--|---|--|--------------------|-------|------------------------|-----|-----|--------------|-----|-----------|--------|----------|--------------|-------|------------------------|-----|--------------------|------|--------------|--------|--------|--------------|-------|----------|----------|------|------|-----|-----|-----|----------|-----|----------|------|------|------|--|
|  |   |  | Контроль           | Часов |                        |     |     |              |     | ЗЕТ       | Неделя | Контроль | Часов        |       |                        |     |                    |      | ЗЕТ          | Неделя |        |              |       |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
|  |   |  |                    | Всего | Контакт.р.(по уч.зан.) |     |     |              | СР  |           |        |          | Контр<br>оль | Всего | Контакт.р.(по уч.зан.) |     |                    |      |              |        | СР     | Контр<br>оль |       |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
|  |   |  | Всего              | Лек   | Лаб                    | Пр  | СР  | Контр<br>оль | ЗЕТ | Неделя    |        |          |              | Всего | Лек                    | Лаб | Пр                 | СР   | Контр<br>оль | ЗЕТ    | Неделя |              |       |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| ИТОГО  |   |  | 1080               |       |                        |     |     |              |     | 30        | 21     |          |              |       | 1080                   |     |                    |      |              |        |        | 30           | 21    |          |          |      | 2160 |     |     |     |          |     |          | 60   | 42   |      |  |
| ИТОГО по ООП (без факультативов)   |   |  | 1080               |       |                        |     |     |              |     | 30        | 21     |          |              |       | 1080                   |     |                    |      |              |        |        | 30           | 21    |          |          |      | 2160 |     |     |     |          |     |          | 60   | 42   |      |  |
| УЧЕБНАЯ<br>НАГРУЗКА,<br>(час/нед)  | ООП, факультативы (в период ТО)                               |  | 54                 |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       | 51,6                   |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      | 53   |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
|  | ООП, факультативы (в период экз. сес. в период гос.экзаменов) |  | 36                 |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       | 40,5                   |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      | 38   |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
|  | Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ)                         |  | 27                 |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       | 36                     |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      | 18   |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
|  | Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра                       |  | 27                 |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       | 24                     |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      | 26   |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
|  | Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)                            |  | 27                 |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       | 24                     |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      | 26   |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| ДИСЦИПЛИНЫ   |   |  | ( )                | 54    |                        |     |     |              | 54  | ТО: 18□   | 54     |          |              |       |                        | 27  | ТО: 11□            | 108  |              |        |        |              | 108   | ТО: 11□  | 108      |      |      |     |     | 81  | ТО: 29□  | 270 | ТО*: 29□ | Э: 3 | Э: 2 | Э: 5 |  |
|  |   |  | (Предельное)       | 1134  |                        |     |     |              | 162 | ТО*: 18□  | 702    |          |              |       |                        | 108 | ТО*: 11□           | 1836 |              |        |        |              | 1836  | ТО*: 11□ | 1836     |      |      |     |     | 270 | ТО*: 29□ | 270 | ТО*: 29□ | Э: 3 | Э: 2 | Э: 5 |  |
|  |   |  | (План)             | 1080  | 486                    | 216 | 144 | 126          | 486 | 108       | 30     |          |              |       | 648                    | 264 | 88                 | 88   | 88           | 303    | 81     | 18           |       |          |          | 1728 | 750  | 304 | 232 | 214 | 789      | 189 | 48       |      |      |      |  |
| 1  | Б1.Б.19   | Проектирование предприятий общественного питания   | Экз КП             | 180   | 72                     | 36  | 36  |              | 81  | 27        | 5      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       |          | Экз КП   | 180  | 72   | 36  | 36  |     | 81       | 27  | 5        |      |      |      |  |
| 2  | Б1.Б.21   | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания                              | Экз КР             | 180   | 54                     | 18  |     | 36           | 99  | 27        | 5      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз КР   | 180      | 54   | 18   |     | 36  | 99  | 27       | 5   |          |      |      |      |  |
| 3  | Б1.В.ОД.5   | Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий   | За                 | 144   | 54                     | 18  | 36  |              | 90  |           | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | За       | 144      | 54   | 18   | 36  |     | 90  |          | 4   |          |      |      |      |  |
| 4  | Б1.В.ОД.14  | Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании                                  | Экз                | 180   | 66                     | 22  |     | 44           | 87  | 27        | 5      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз      | 180      | 66   | 22   |     | 44  | 87  | 27       | 5   |          |      |      |      |  |
| 5  | Б1.В.ОД.15  | Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира                | Экз                | 180   | 66                     | 22  |     | 44           | 87  | 27        | 5      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз      | 180      | 66   | 22   |     | 44  | 87  | 27       | 5   |          |      |      |      |  |
| 6  | Б1.В.ОД.16  | Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока                                 | Экз                | 144   | 72                     | 36  |     | 36           | 45  | 27        | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз      | 144      | 72   | 36   |     | 36  | 45  | 27       | 4   |          |      |      |      |  |
| 7  | Б1.В.ДВ.5.1   | Основы проектирования ресторанов, баров и кафе   | За                 | 144   | 66                     | 22  | 44  |              | 78  |           | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | За       | 144      | 66   | 22   | 44  |     | 78  |          | 4   |          |      |      |      |  |
| 8  | Б1.В.ДВ.5.2   | Инженерное обеспечение предприятий общественного питания   | За                 | 144   | 66                     | 22  | 44  |              | 78  |           | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | За       | 144      | 66   | 22   | 44  |     | 78  |          | 4   |          |      |      |      |  |
| 9  | Б1.В.ДВ.6.1   | Основы дизайна ресторанных блюд  | Экз                | 144   | 66                     | 22  | 44  |              | 51  | 27        | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз      | 144      | 66   | 22   | 44  |     | 51  | 27       | 4   |          |      |      |      |  |
| 10   | Б1.В.ДВ.6.2   | Тара и упаковка кулинарных изделий   | Экз                | 144   | 66                     | 22  | 44  |              | 51  | 27        | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз      | 144      | 66   | 22   | 44  |     | 51  | 27       | 4   |          |      |      |      |  |
| 11   | Б1.В.ДВ.7.1   | Барное дело  | Экз                | 144   | 72                     | 36  |     | 36           | 45  | 27        | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз      | 144      | 72   | 36   |     | 36  | 45  | 27       | 4   |          |      |      |      |  |
| 12   | Б1.В.ДВ.7.2   | Технология смешанных напитков  | Экз                | 144   | 72                     | 36  |     | 36           | 45  | 27        | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | Экз      | 144      | 72   | 36   |     | 36  | 45  | 27       | 4   |          |      |      |      |  |
| 13   | Б1.В.ДВ.8.1   | Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов                                   | За                 | 144   | 90                     | 36  | 36  | 18           | 54  |           | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | За       | 144      | 90   | 36   | 36  | 18  | 54  |          | 4   |          |      |      |      |  |
| 14   | Б1.В.ДВ.8.2   | Технология и организация блюд русской кухни  | За                 | 144   | 90                     | 36  | 36  | 18           | 54  |           | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | За       | 144      | 90   | 36   | 36  | 18  | 54  |          | 4   |          |      |      |      |  |
| 15   | Б1.В.ДВ.9.1   | Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона                  | За                 | 144   | 72                     | 36  | 36  |              | 72  |           | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | За       | 144      | 72   | 36   | 36  |     | 72  |          | 4   |          |      |      |      |  |
| 16   | Б1.В.ДВ.9.2   | Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона | За                 | 144   | 72                     | 36  | 36  |              | 72  |           | 4      |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | За       | 144      | 72   | 36   | 36  |     | 72  |          | 4   |          |      |      |      |  |
| <b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>   |   |  | Экз(4) За(3) КП КР |       |                        |     |     |              |     | Экз(4) За |        |          |              |       |                        |     | Экз(8) За(4) КП КР |      |              |        |        |              |       |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| <b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>   |   |  | (План)             |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| Преддипломная практика   |   |  |                    |       |                        |     |     |              |     |           | ЗаО    |          |              |       |                        |     | ЗаО                |      |              |        |        |              | 8     |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| <b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>   |   |  |                    |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| Б3.Г.1 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  |   |  |                    |       |                        |     |     |              |     |           | Экз    |          |              |       |                        |     | Экз                |      |              |        |        |              | 136 8 |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| <b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>   |   |  | (План)             |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |   |  |                    |       |                        |     |     |              |     |           | Экз    |          |              |       |                        |     | Экз                |      |              |        |        |              | 8     |          |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |
| <b>КАНИКУЛЫ</b>  |   |  |                    |       |                        |     |     |              |     |           |        |          |              |       |                        |     |                    |      |              |        |        |              |       | 10       |          |      |      |     |     |     |          |     |          |      |      |      |  |



