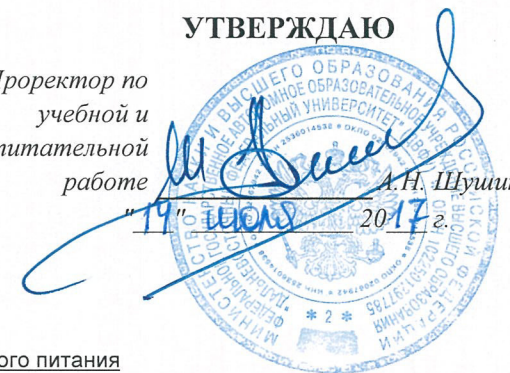


УТВЕРЖДАЮ

Проректор по  
учебной и  
воспитательной  
работе



А.Н. Шушин

19.03.2017 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

подготовки бакалавров

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанных услуг

**Кафедра:** Департамент пищевых наук и технологий

**Факультет:** ШБМ

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

Год начала подготовки  
(по учебному плану)

2016

Образовательный стандарт

ОС ВО ДВФУ № 12-13-592

04.04.2016

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического отдела

 / Т.В. Владыкина/

Руководитель ОП

 / Л.В. Левочкина/







1	OK-1	способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо
	Б1.Б.8	Логика
	Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания
	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
	Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
ФТД.2	Биоэтика	
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
2	OK-2	готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление
	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров
	Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания
	Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
	Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	3	OK-3
Б1.Б.5		Основы проектной деятельности
Б1.Б.10		Экономическое и правовое мышление
Б3.Г.2		Сдача государственного экзамена
Б3.Д.2		Процедура защиты выпускной квалификационной работы
4	OK-4	способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда
	Б1.Б.7	Математика
	Б1.Б.9	Современные информационные технологии
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
5	OK-5	способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности
	Б1.Б.7	Математика
	Б1.Б.9	Современные информационные технологии
	Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии
	Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
6	OK-6	способность понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях
	Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
7	OK-7	владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
8	OK-8	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.2	Философия
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
9	OK-9	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.3	История
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
10	OK-10	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
11	OK-11	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
12	OK-12	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.1	Иностранный язык

	Б1.Б.6 Б3.Г.1 Б3.Д.1	Риторика и академическое письмо Подготовка государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
13	ОК-13	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.5 Б1.Б.23 Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.3 Б3.Г.2 Б3.Д.2	Основы проектной деятельности Проектирование предприятий общественного питания Питание как часть общенациональной культуры народов мира Теоретические основы культуры питания и этикета Сдача государственного экзамена Процедура защиты выпускной квалификационной работы
14	ОК-14	способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Б1.Б.11 Б3.Г.1 Б3.Д.1	Безопасность жизнедеятельности Подготовка государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
15	ОК-15	способность к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.2 Б1.В.ОД.6 Б3.Г.1 ФТД.1 Б3.Д.1	Философия Введение в основы технологии продукции Подготовка государственного экзамена Основы медицинских знаний Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
16	ОК-16	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.4 Б3.Г.1 Б3.Д.1	Физическая культура и спорт Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол Подготовка государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
17	ОК-17	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.11 Б3.Г.1 Б3.Д.1	Безопасность жизнедеятельности Подготовка государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
18	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Б1.Б.13 Б1.Б.14 Б1.Б.15 Б1.Б.16 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б3.Г.1 Б2.У.1 Б3.Д.1	Математический анализ Физика Электротехника и электроника Теплотехника Механическое оборудование предприятий общественного питания Механика Подготовка государственного экзамена Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
19	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.20 Б1.Б.22 Б1.В.ДВ.4.1 Б1.В.ДВ.4.2 Б3.Г.1 Б2.П.2 Б3.Д.1	Основы технологии продуктов общественного питания Технология продукции общественного питания Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания Технология производства функциональных продуктов Подготовка государственного экзамена Научно-исследовательская работа Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
20	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Б1.Б.21 Б1.В.ДВ.6.1 Б1.В.ДВ.6.2 Б3.Г.1 Б2.П.1 Б3.Д.1	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем Технология и дизайн ресторанных блюд Тара и упаковка кулинарных изделий Подготовка государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
21	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Б1.Б.15 Б1.Б.16 Б1.Б.17 Б1.Б.27 Б1.Б.28 Б1.В.ОД.9 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2	Электротехника и электроника Теплотехника Экологическая безопасность продуктов общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Тепловое оборудование предприятий общественного питания Холодильная техника и технологии Механическое оборудование предприятий общественного питания Механика

	Б3.Г.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Подготовка государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
22	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Б1.Б.25 Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.3 Б3.Г.1 Б3.Д.1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Питание как часть общенациональной культуры народов мира Теоретические основы культуры питания и этикета Подготовка государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
23	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Б1.Б.15 Б1.Б.16 Б1.Б.20 Б1.Б.22 Б1.Б.27 Б1.В.ОД.5 Б1.В.ОД.6 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б1.В.ДВ.4.1 Б1.В.ДВ.4.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б3.Г.1 Б2.У.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Электротехника и электроника Теплотехника Основы технологии продуктов общественного питания Технология продукции общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий Введение в основы технологии продукции Механическое оборудование предприятий общественного питания Механика Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания Технология производства функциональных продуктов Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов Технология и организация блюд русской кухни Подготовка государственного экзамена Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
24	ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Б1.Б.15 Б1.Б.16 Б1.В.ОД.9 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б3.Г.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Электротехника и электроника Теплотехника Холодильная техника и технологии Механическое оборудование предприятий общественного питания Механика Подготовка государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
25	ПК-3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Б1.Б.17 Б1.В.ОД.4 Б3.Г.2 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.2	Экологическая безопасность продуктов общественного питания Пищевая микробиология Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы
26	ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Б1.Б.17 Б3.Г.1 ФТД.2 Б2.П.5 Б3.Д.1	Экологическая безопасность продуктов общественного питания Подготовка государственного экзамена Биоэтика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
27	ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	Б1.Б.15 Б1.Б.27 Б1.Б.28 Б1.В.ОД.9 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б3.Г.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Электротехника и электроника Процессы и аппараты пищевых производств Тепловое оборудование предприятий общественного питания Холодильная техника и технологии Механическое оборудование предприятий общественного питания Механика Подготовка государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

28	ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания
	Б1.В.ОД.8	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
29	ПК-7	умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Б1.В.ДВ.6.1	Технология и дизайн ресторанных блюд
	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
	30	ПК-8
Б1.В.ОД.5		Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
Б1.В.ОД.12		Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки
Б1.В.ОД.13		Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании
Б1.В.ОД.14		Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира
Б1.В.ОД.15		Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока
Б1.В.ДВ.6.1		Технология и дизайн ресторанных блюд
Б1.В.ДВ.6.2		Тара и упаковка кулинарных изделий
Б1.В.ДВ.7.1		Барное дело
Б1.В.ДВ.7.2		Технология смешанных напитков
Б1.В.ДВ.8.1		Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов
Б1.В.ДВ.8.2		Технология и организация блюд русской кухни
Б1.В.ДВ.9.1		Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона
Б1.В.ДВ.9.2		Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона
Б3.Г.1		Подготовка государственного экзамена
Б2.П.5 Б3.Д.1		Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
31	ПК-9	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Б1.В.ОД.8	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
32	ПК-10	способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
	Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания
	Б1.В.ОД.4	Пищевая микробиология
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
33	ПК-11	готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
	Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
34	ПК-12	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
	Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания
	Б1.В.ОД.11	Экономика предприятий общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
35	ПК-13	способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Б1.В.ОД.11	Экономика предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы



36	ПК-14	способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б2.П.5 Б3.Д.2	Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы
37	ПК-15	способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.6	Введение в основы технологии продукции
	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
	Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2	Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы
38	ПК-16	способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	Б1.В.ОД.11	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3 Б3.Д.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы
39	ПК-17	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
	Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3 Б3.Д.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы
40	ПК-18	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
41	ПК-19	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2	Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы
42	ПК-20	готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.6	Введение в основы технологии продукции
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Б3.Г.2 ФТД.1 Б2.П.3 Б3.Д.2	Сдача государственного экзамена Основы медицинских знаний Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы
43	ПК-21	владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3 Б3.Д.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы
44	ПК-22	способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
	Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии

	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
45	ПК-23	готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.8	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
46	ПК-24	способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
	Б1.В.ОД.11	Экономика предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
47	ПК-25	способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
48	ПК-26	готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья
	Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии
	Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем
	Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
49	ПК-27	способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии
	Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем
	Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.2	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
50	ПК-28	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира
	Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета
	Б1.В.ОД.7	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции
	Б1.В.ОД.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки
	Б1.В.ОД.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании
	Б1.В.ОД.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира
	Б1.В.ОД.15	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	Технология и дизайн ресторанных блюд
	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий
	Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело
	Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков
	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни
	Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона
	Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
51	ПК-29	способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Б1.Б.13	Математический анализ

	Б1.Б.14	Физика
	Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии
	Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем
	Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.2	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции
	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Б1.В.ОД.7	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции
	Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело
	Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков
	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
52	ПК-30	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания
	Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
53	ПК-31	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
	Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
54	ПК-32	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (эскизную часть помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
	Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
55	ПК-33	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.9	Холодильная техника и технологии
	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании
	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология
	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности
	Б3.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы
*		

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОК-1 ОК-13 ПК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-2 ОК-14 ПК-4 ПК-16 ПК-28	ОК-3 ОК-15 ПК-5 ПК-17 ПК-29	ОК-4 ОК-16 ПК-6 ПК-18 ПК-30	ОК-5 ОК-17 ПК-7 ПК-19 ПК-31	ОК-6 ОПК-1 ПК-8 ПК-20 ПК-32	ОК-7 ОПК-2 ПК-9 ПК-21 ПК-33	ОК-8 ОПК-3 ПК-10 ПК-22	ОК-9 ОПК-4 ПК-11 ПК-23	ОК-10 ОПК-5 ПК-12 ПК-24	ОК-11 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-12 ПК-2 ПК-14 ПК-26
Б1.Б.1	Иностранный язык	71	ОК-7	ОК-12										
Б1.Б.2	Философия	66	ОК-1	ОК-8	ОК-15									
Б1.Б.3	История	65	ОК-1	ОК-9										
Б1.Б.4	Физическая культура и спорт	20	ОК-16											
Б1.Б.5	Основы проектной деятельности	90	ОК-3	ОК-13										
Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо	76	ОК-1	ОК-6	ОК-12									
Б1.Б.7	Математика	95	ОК-4	ОК-5										
Б1.Б.8	Логика	66	ОК-1											
Б1.Б.9	Современные информационные технологии	115	ОК-4	ОК-5										
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление	7	ОК-2	ОК-3	ОК-10	ОК-11								
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-17	ОК-14										
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров	5	ОК-2	ПК-21										
Б1.Б.13	Математический анализ	95	ОПК-1	ПК-29										
Б1.Б.14	Физика	104	ОПК-1	ПК-29										
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	55	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-5							
Б1.Б.16	Теплотехника	61	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2								
Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	136	ОПК-4	ПК-3	ПК-4	ПК-10	ПК-11							
Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии	136	ОК-5	ПК-26	ПК-27	ПК-29								
Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии	136	ОК-5	ПК-26	ПК-27	ПК-29								
Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания	136	ОК-1	ОПК-2	ПК-1									
Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	136	ОПК-3	ПК-26	ПК-27	ПК-29								
Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания	136	ОПК-2	ПК-1	ПК-6	ПК-7								
Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания	136	ПК-19	ПК-20	ПК-31	ПК-32	ПК-33	ОК-13						
Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	136	ОК-2	ПК-6	ПК-12	ПК-17								
Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	136	ОПК-5	ПК-7	ПК-15	ПК-23	ПК-25							
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	136	ОК-5	ПК-27	ПК-29	ПК-30								
Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств	136	ОПК-4	ПК-1	ПК-5	ПК-19	ПК-33							
Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	136	ОПК-4	ПК-5	ПК-31	ПК-32	ПК-33							

Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания	136	ОК-2	ПК-26			
Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	136	ОК-1	ОК-2	ОК-13	ОПК-5	ПК-28
Б1.В.ОД.2	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	136	ПК-27	ПК-29			
Б1.В.ОД.3	Теоретические основы культуры питания и этикета	136	ОК-1	ОК-2	ОК-13	ОПК-5	ПК-28
Б1.В.ОД.4	Пищевая микробиология	136	ПК-3	ПК-10			
Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	136	ПК-1	ПК-7	ПК-8	ПК-27	ПК-29
Б1.В.ОД.6	Введение в основы технологии продукции	136	ПК-1	ПК-15	ПК-20	ОК-15	
Б1.В.ОД.7	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	136	ПК-28	ПК-29			
Б1.В.ОД.8	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	136	ПК-6	ПК-9	ПК-23		
Б1.В.ОД.9	Холодильная техника и технологии	136	ОПК-4	ПК-2	ПК-5	ПК-33	
Б1.В.ОД.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания	136	ПК-26				
Б1.В.ОД.11	Экономика предприятий общественного питания	7	ПК-12	ПК-13	ПК-16	ПК-24	
Б1.В.ОД.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	136	ПК-8	ПК-28			
Б1.В.ОД.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	136	ПК-8	ПК-28			
Б1.В.ОД.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	136	ПК-8	ПК-28			
Б1.В.ОД.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	136	ПК-8	ПК-28			
	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	20	ОК-16				
Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании	139	ПК-14	ПК-15	ПК-22	ПК-33	
Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология	139	ПК-14	ПК-15	ПК-22	ПК-33	
Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	136	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-5
Б1.В.ДВ.2.2	Механика	54	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-5
Б1.В.ДВ.3.1	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	6	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-22	
Б1.В.ДВ.3.2	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	6	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-22	
Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	136	ОПК-2	ПК-1	ПК-28	ПК-30	
Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов	136	ОПК-2	ПК-1	ПК-28	ПК-30	

Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	136	ПК-19	ПК-20	ПК-31	ПК-32	ПК-33							
Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	136	ПК-19	ПК-20	ПК-31	ПК-32	ПК-33							
Б1.В.ДВ.6.1	Технология и дизайн ресторанных блюд	136	ОПК-3	ПК-7	ПК-8	ПК-28								
Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий	136	ОПК-3	ПК-7	ПК-8	ПК-28								
Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело	136	ПК-8	ПК-28	ПК-29									
Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков	136	ПК-8	ПК-28	ПК-29									
Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	136	ПК-1	ПК-8	ПК-28	ПК-29								
Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни	136	ПК-1	ПК-8	ПК-28	ПК-29								
Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	136	ПК-8	ПК-28										
Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	136	ПК-8	ПК-28										
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>		<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>
			<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>	<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>	<b>ПК-15</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-17</b>	<b>ПК-18</b>	<b>ПК-19</b>	<b>ПК-20</b>
			<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-23</b>	<b>ПК-24</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-26</b>	<b>ПК-27</b>	<b>ПК-28</b>	<b>ПК-29</b>	<b>ПК-30</b>	<b>ПК-31</b>	<b>ПК-32</b>
			<b>ПК-33</b>											
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОПК-1	ПК-1	ПК-26	ПК-27								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности		ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-5	ПК-6					
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа		ОПК-2	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30							
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности		ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20
			ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-26							
Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности		ПК-31	ПК-32	ПК-33									
Б2.П.5	Преддипломная практика		ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-14	ПК-25	ПК-27
			ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-32								
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ОК-10</b>	<b>ОК-11</b>	<b>ОК-12</b>
			<b>ОК-13</b>	<b>ОК-14</b>	<b>ОК-15</b>	<b>ОК-16</b>	<b>ОК-17</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>
			<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>	<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>
			<b>ПК-15</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-17</b>	<b>ПК-18</b>	<b>ПК-19</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-23</b>	<b>ПК-24</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-26</b>
			<b>ПК-27</b>	<b>ПК-28</b>	<b>ПК-29</b>	<b>ПК-30</b>	<b>ПК-31</b>	<b>ПК-32</b>	<b>ПК-33</b>					
<b>Б3.Г</b>	<b>Подготовка и сдача государственного экзамена</b>		<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ОК-10</b>	<b>ОК-11</b>	<b>ОК-12</b>
			<b>ОК-13</b>	<b>ОК-14</b>	<b>ОК-15</b>	<b>ОК-16</b>	<b>ОК-17</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>
			<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>	<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>
			<b>ПК-15</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-17</b>	<b>ПК-18</b>	<b>ПК-19</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-23</b>	<b>ПК-24</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-26</b>

		ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33						
БЗ.Г.1	Подготовка государственного экзамена	136	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-12	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-10
БЗ.Г.2	Сдача государственного экзамена	136	ОК-3	ОК-6	ОК-10	ОК-11	ОК-13	ПК-3	ПК-7	ПК-9	ПК-11	ПК-13	ПК-14	ПК-15
			ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
			ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33						
<b>БЗ.Д</b>	<b>Подготовка и защита ВКР</b>		<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ОК-10</b>	<b>ОК-11</b>	<b>ОК-12</b>
			<b>ОК-13</b>	<b>ОК-14</b>	<b>ОК-15</b>	<b>ОК-16</b>	<b>ОК-17</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>
			<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-7</b>	<b>ПК-8</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>	<b>ПК-12</b>	<b>ПК-13</b>	<b>ПК-14</b>
			<b>ПК-15</b>	<b>ПК-16</b>	<b>ПК-17</b>	<b>ПК-18</b>	<b>ПК-19</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-21</b>	<b>ПК-22</b>	<b>ПК-23</b>	<b>ПК-24</b>	<b>ПК-25</b>	<b>ПК-26</b>
			<b>ПК-27</b>	<b>ПК-28</b>	<b>ПК-29</b>	<b>ПК-30</b>	<b>ПК-31</b>	<b>ПК-32</b>	<b>ПК-33</b>					
БЗ.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы		ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-12	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-10
БЗ.Д.2	Процедура защиты выпускной квалификационной работы		ОК-3	ОК-6	ОК-10	ОК-11	ОК-13	ПК-3	ПК-7	ПК-9	ПК-11	ПК-13	ПК-14	ПК-15
			ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
			ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33						
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>		<b>ОК-1</b>	<b>ОК-15</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-20</b>	<b>ПК-30</b>						
ФТД.1	Основы медицинских знаний	134	ОК-1	ОК-15	ПК-10	ПК-20	ПК-30							
ФТД.2	Биоэтика	134	ОК-1	ПК-4										





№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)						Контр.оль				
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СР						Всего	Лек	Лаб	Пр						СР	Всего	Лек	Лаб				Пр	СР		
ИТОГО				<b>1080</b>							<b>30</b>	21		<b>1152</b>							<b>30</b>	22		<b>2 232</b>						<b>60</b>	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1080</b>							<b>30</b>			<b>1152</b>							<b>30</b>			<b>2 232</b>					<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>53,5</b>										<b>52</b>										<b>53</b>										
	ООП, факультативы (в период экз. сес.) в период гос.экзаменов			<b>39</b>										<b>54</b>										<b>47</b>										
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ. Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра			<b>34,4</b>										<b>33</b>										<b>34</b>										
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)			<b>34,4</b>										<b>33</b>										<b>34</b>										
				<b>4</b>										<b>4</b>										<b>2</b>										
ДИСЦИПЛИНЫ			( )	<b>54</b>						<b>45</b>		ТО: 18□		<b>36</b>								ТО: 18□	<b>90</b>					<b>45</b>		ТО: 36□				
			(Предельное)	1134						162		ТО*: 18□	1080								108	ТО*: 18□	2 214					270		ТО*: 36□				
			(План)	<b>1080</b>	<b>619</b>	<b>155</b>	<b>72</b>	<b>392</b>	<b>344</b>	<b>117</b>	<b>30</b>	Э: 3	<b>1044</b>	<b>666</b>	<b>198</b>	<b>72</b>	<b>396</b>	<b>270</b>	<b>108</b>	<b>27</b>	Э: 2	<b>2 124</b>	<b>###</b>	<b>353</b>	<b>144</b>	<b>788</b>	<b>614</b>	<b>225</b>	<b>57</b>	Э: 5				
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	<b>144</b>	108			108	36		4		Экз	<b>144</b>	108			108	9	27	4		Экз За	<b>288</b>	216			216	45	27	8	71	1234	
2	Б1.Б.2	Философия	Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3												Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3	66	1	
3	Б1.Б.3	История											Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3		Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3	65	2	
4	Б1.Б.4	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	70	2		68	2		2												За	<b>72</b>	70	2		68	2		2	20	1	
5	Б1.Б.5	Основы проектной деятельности											За	<b>108</b>	54	18		36	54		3		За	<b>108</b>	54	18		36	54		3	90	2	
6	Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо	За	<b>108</b>	54	18		36	54		3												За	<b>108</b>	54	18		36	54		3	76	1	
7	Б1.Б.7	Математика	За	<b>72</b>	54	18		36	18		2												За	<b>72</b>	54	18		36	18		2	95	1	
8	Б1.Б.8	Логика											За	<b>72</b>	36	18		18	36		2		За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	66	2	
9	Б1.Б.9	Современные информационные технологии	За	<b>72</b>	45	9	36		27		2												За	<b>72</b>	45	9	36		27		2	115	1	
10	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление											За	<b>72</b>	54	18		36	18		2		За	<b>72</b>	54	18		36	18		2	7	2	
11	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров											За	<b>72</b>	36	18		18	36		2		За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	5	2	
12	Б1.Б.13	Математический анализ											Экз	<b>72</b>	36	18		18	9	27	2		Экз	<b>72</b>	36	18		18	9	27	2	95	2	
13	Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии	Экз	<b>180</b>	90	36	36	18	63	27	5		Экз	<b>144</b>	90	36	36	18	27	27	4		Экз(2)	<b>324</b>	180	72	72	36	90	54	9	136	12	
14	Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем											За	<b>72</b>	54	18	18	18	18		2		За	<b>72</b>	54	18	18	18	18		2	136	23	
15	Б1.В.ОД.1	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Экз	<b>108</b>	54	18		36	27	27	3		За	<b>108</b>	72	36	18	18	36		3		Экз За	<b>216</b>	126	54	18	54	63	27	6	136	12	
16	Б1.В.ОД.6	Введение в основы технологии продукции	Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4												Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4	136	1	
17		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол											За	<b>72</b>	72			72					За	<b>72</b>	72			72				20	23456	
18	Б1.В.ДВ.1.1	Психология межличностных отношений в общественном питании	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2												За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	139	1	
19	Б1.В.ДВ.1.2	Конфликтология	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2												За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	139	1	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(4) За(6)							Экз(4) За(6)							Экз(8) За(12)																
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)											108							3	2		108						3	2			
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108								3	2	ЗаО	108						3	2		2	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																		
<b>КАНИКУЛЫ</b>											2											7								9				



№	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 оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль																		
ИТОГО				<b>1116</b>						<b>29</b>	21		<b>1228</b>						<b>33</b>	24		<b>2 344</b>						<b>62</b>	45															
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1116</b>						<b>29</b>			<b>1156</b>						<b>31</b>				<b>2 272</b>						<b>60</b>															
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>53</b>									<b>51,8</b>									<b>53</b>																						
	ООП, факультативы (в период экз. сес.) в период гос.экзаменов			<b>54</b>									<b>40,5</b>									<b>47</b>																						
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)			<b>29</b>									<b>25,9</b>									<b>28</b>																						
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра			<b>29</b>									<b>23</b>									<b>26</b>																						
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)			<b>4</b>									<b>2,5</b>									<b>3</b>																						
ДИСЦИПЛИНЫ			( )	<b>18</b>							ТО: 18□		<b>68</b>							ТО: 18□			<b>86</b>							ТО: 36□														
			(Предельное)	1134						162	ТО*: 18□		972						108	ТО*: 16□			2 106						270	ТО*: 34□														
			(План)	<b>1116</b>						<b>29</b>	Э: 3		<b>904</b>						<b>81</b>	Э: 2			<b>2 020</b>						<b>53</b>	Э: 5														
1	Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	Экз	<b>144</b>	90	36	18	36	27	27	4										Экз	<b>144</b>	90	36	18	36	27	27	4															
2	Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания										Экз КР	<b>180</b>	126	54	72		27	27	5	Экз КР	<b>180</b>	126	54	72		27	27	5															
3	Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4										Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4															
4	Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания										Экз КП	<b>144</b>	54	18		36	63	27	4	Экз КП	<b>144</b>	54	18		36	63	27	4															
5	Б1.В.ОД.7	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанный продукции	За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4										За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4															
6	Б1.В.ОД.8	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания										За	<b>144</b>	72	18	36	18	72		4	За	<b>144</b>	72	18	36	18	72		4															
7	Б1.В.ОД.9	Холодильная техника и технологии	Экз	<b>144</b>	90	36	36	18	27	27	4										Экз	<b>144</b>	90	36	36	18	27	27	4															
8	Б1.В.ОД.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания	Экз	<b>180</b>	90	36	36	18	54	36	5										Экз	<b>180</b>	90	36	36	18	54	36	5															
9	Б1.В.ОД.11	Экономика предприятий общественного питания	Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4										Экз	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4															
10	Б1.В.ОД.12	Технология ресторанный продукции и обслуживание в странах Европы и Америки										Экз	<b>180</b>	90	36	18	36	63	27	5	Экз	<b>180</b>	90	36	18	36	63	27	5															
11		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина); легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	За	<b>72</b>	72			72				За	<b>40</b>	40		40					За(2)	<b>112</b>	112			112																		
12	Б1.В.ДВ.2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	За	<b>144</b>	54	18	36		90		4										За	<b>144</b>	54	18	36		90		4															
13	Б1.В.ДВ.2.2	Механика	За	<b>144</b>	54	18	36		90		4										За	<b>144</b>	54	18	36		90		4															
14	Б1.В.ДВ.4.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания										За	<b>144</b>	72	36		36	72		4	За	<b>144</b>	72	36		36	72		4															
15	Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства функциональных продуктов										За	<b>144</b>	72	36		36	72		4	За	<b>144</b>	72	36		36	72		4															
16	ФТД.1	Основы медицинских знаний										За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2															
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(2)										Экз(3) За(2) КП КР										Экз(8) За(4) 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														
	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности										ЗаО	108							3	2	ЗаО	108						3	2															
	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности										ЗаО	108							3	2	ЗаО	108						3	2															
<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	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя														
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр оль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр оль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр оль																
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СР						Всего	Лек	Лаб	Пр	СР						Всего	Лек	Лаб	Пр	СР																	
ИТОГО				<b>1080</b>							<b>30</b>	21		<b>1080</b>							<b>30</b>	21		<b>2 160</b>							<b>60</b>	42														
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1080</b>							<b>30</b>			<b>1080</b>							<b>30</b>			<b>2 160</b>							<b>60</b>															
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>										<b>51,6</b>										<b>53</b>																						
	ООП, факультативы (в период экз. сес.) в период гос.экзаменов			<b>36</b>										<b>40,5</b>										<b>38</b>																						
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)			<b>27</b>										<b>36</b>										<b>18</b>																						
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра			<b>27</b>										<b>24</b>										<b>26</b>																						
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)			<b>27</b>										<b>24</b>										<b>26</b>																						
ДИСЦИПЛИНЫ			( )	<b>54</b>								ТО: 18□		<b>54</b>								ТО: 11□		<b>108</b>								81														
			(Предельное)	1134							162	ТО*: 18□		702							108	ТО*: 11□		1 836							270	ТО*: 29□														
			(План)	<b>1080</b>							<b>486</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>126</b>	<b>486</b>	<b>108</b>	<b>30</b>		<b>648</b>	<b>264</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>303</b>	<b>81</b>	<b>18</b>		<b>1 728</b>	<b>750</b>	<b>304</b>	<b>232</b>	<b>214</b>	<b>789</b>	<b>189</b>	<b>48</b>	ТО*: 29□ Э: 5										
1	Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания	Экз КП	<b>180</b>	72	36	36		81	27	5															Экз КП	<b>180</b>	72	36	36		81	27	5		136	7									
2	Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз КР	<b>180</b>	54	18		36	99	27	5															Экз КР	<b>180</b>	54	18		36	99	27	5		136	7									
3	Б1.В.ОД.5	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	За	<b>144</b>	54	18	36		90		4														За	<b>144</b>	54	18	36		90		4		136	7										
4	Б1.В.ОД.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании											Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5				Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5		136	8										
5	Б1.В.ОД.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира											Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5				Экз	<b>180</b>	66	22		44	87	27	5		136	8										
6	Б1.В.ОД.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4														Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4		136	7										
7	Б1.В.ДВ.5.1	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	За	<b>144</b>	66	22	44		78		4														За	<b>144</b>	66	22	44		78		4		136	8										
8	Б1.В.ДВ.5.2	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	За	<b>144</b>	66	22	44		78		4														За	<b>144</b>	66	22	44		78		4		136	8										
9	Б1.В.ДВ.6.1	Технология и дизайн ресторанных блюд											Экз	<b>144</b>	66	22	44	51	27	4					Экз	<b>144</b>	66	22	44		51	27	4		136	8										
10	Б1.В.ДВ.6.2	Тара и упаковка кулинарных изделий											Экз	<b>144</b>	66	22	44	51	27	4					Экз	<b>144</b>	66	22	44		51	27	4		136	8										
11	Б1.В.ДВ.7.1	Барное дело	Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4													Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4		136	7											
12	Б1.В.ДВ.7.2	Технология смешанных напитков	Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4													Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4		136	7											
13	Б1.В.ДВ.8.1	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4														За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4		136	7										
14	Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация блюд русской кухни	За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4														За	<b>144</b>	90	36	36	18	54		4		136	7										
15	Б1.В.ДВ.9.1	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	За	<b>144</b>	72	36	36		72		4														За	<b>144</b>	72	36	36		72		4		136	7										
16	Б1.В.ДВ.9.2	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона	За	<b>144</b>	72	36	36		72		4														За	<b>144</b>	72	36	36		72		4		136	7										
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(4) За(3) КП КР											Экз(5) За											Экз(9) За(4) КП КР																				
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)												108										3	2		108										3	2							
			Преддипломная практика												ЗаО 108										3	2		ЗаО 108										3	2	8						
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>															324										9	6		324										9	6							
			Б3.Г.1 Подготовка государственного экзамена												Экз <b>36</b>										1			Экз <b>36</b>										1		136	8					
			Б3.Г.2 Сдача государственного экзамена												Экз <b>72</b>										2			Экз <b>72</b>										2		136	8					
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)												216										6	4		216										6	4							
			Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы												Экз 108										3	2		Экз 108										3	2	8						
			Процедура защиты выпускной квалификационной работы												Экз 108										3	2		Экз 108										3	2	8						
<b>КАНИКУЛЫ</b>														2											8											10										

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра		Продолжи-тельность (недель)	Студ.	Часов				Трудо-емкость
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<i>План</i>	<b>ИТОГО</b>	<b>2468</b>			<b>12</b>						
<i>Факт</i>					<b>12</b>						
<i>План</i>	<b>Учебная практика (У)</b>	<b>2</b>			<b>2</b>						
<i>Факт</i>					<b>2</b>						
<i>План</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2						
<i>Факт</i>					2						
Б2.У.1					136						
<i>План</i>	<b>Производственная практика (П)</b>	<b>468</b>			<b>10</b>						
<i>Факт</i>					<b>10</b>						
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	4			2						
<i>Факт</i>					2						
Б2.П.1					136						
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	6			2						
<i>Факт</i>					2						
Б2.П.2					136						
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	6			2						
<i>Факт</i>					2						
Б2.П.3					136						
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	6			2						
<i>Факт</i>					2						
Б2.П.4					136						
<i>План</i>	Преддипломная практика	8			2						
<i>Факт</i>					2						
Б2.П.5					136						
<i>План</i>	<b>Научно-исследовательская работа (Н)</b>										
<i>Факт</i>											