

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

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

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанных услуг

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

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

| |
|---|
| Виды профессиональной деятельности |
| - Производственно-технологическая |
| - Организационно-управленческая |
| - Научно-исследовательская - основная |
| - Проектная |

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2017

Образовательный стандарт

ОС ВО ДВФУ № 12-13-592

04.04.2016

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебной и
воспитательной
работе

А.Н. Шушин
"11" июля 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического отдела

Т.В. Владыкина
/ Т.В. Владыкина/

Руководитель образовательной программы

Л.В. Левочкина
/ 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.5 | Русский язык и культура речи |
| | Б1.Б.6 | Логика |
| | 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 |
| 2 | OK-2 | готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР |
| | Б1.Б.8 | Экономика |
| | Б1.Б.10 | Маркетинг продовольственных товаров |
| | Б1.Б.24 | Экспертиза качества сырья используемого для производства 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 |
| | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | 3 | OK-3 |
| Б1.Б.25 | | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| 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 | Информатика |
| | 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 | Информатика |
| | Б1.Б.17 | Неорганическая химия |
| | Б1.Б.18 | Органическая химия |
| | Б1.Б.19 | Основы общей и технической биохимии |
| | Б1.Б.20 | Пищевая микробиология |
| | 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.5 | Русский язык и культура речи |
| | 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.8 | Экономика |
| | 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.25 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| | 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.5 | Русский язык и культура речи |
| | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |

| | | |
|----|-------------|---|
| 13 | ОК-13 | способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия |
| | Б1.Б.23 | Проектирование предприятий общественного питания |
| | Б1.В.ОД.1 | Питание как часть общенациональной культуры народов мира |
| | Б1.В.ОД.3 | Теоретические основы культуры питания и этикета |
| 14 | Б3.Г.2 | Сдача государственного экзамена |
| | Б3.Д.2 | Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| | ОК-14 | способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций |
| | Б1.Б.9 | Безопасность жизнедеятельности |
| 15 | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | ОК-15 | способность к самоорганизации и самообразованию |
| | Б1.Б.2 | Философия |
| 16 | Б1.В.ОД.5 | Введение в основы специальности |
| | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | ФТД.1 | Основы медицинских знаний |
| | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| 17 | ОК-16 | способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |
| | Б1.Б.1 | Иностранный язык |
| | Б1.Б.4 | Физическая культура и спорт Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол |
| | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| 18 | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | ОК-17 | готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий |
| | Б1.Б.9 | Безопасность жизнедеятельности |
| | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| 19 | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | 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.11 | Высшая математика |
| | Б1.Б.12 | Физика |
| 20 | Б1.Б.13 | Основы технологии продукции общественного питания |
| | Б1.Б.14 | Электротехника и электроника |
| | Б1.Б.15 | Теплотехника |
| | Б1.В.ДВ.2.1 | Механическое оборудование предприятий общественного питания |
| 21 | Б1.В.ДВ.2.2 | Механика |
| | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | Б2.Г.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |
| | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| 19 | ОПК-2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения |
| | Б1.Б.22 | 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 |
| 20 | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | Б2.П.2 | Научно-исследовательская работа |
| | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | ОПК-3 | способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам |
| 21 | Б1.Б.21 | Аналитическая, физическая и коллоидная химия |
| | Б1.В.ДВ.6.1 | Технология и дизайн ресторанных блюд |
| | Б1.В.ДВ.6.2 | Тара и упаковка кулинарных изделий |
| | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| 21 | Б2.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности |
| | Б3.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | ОПК-4 | готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания |
| | Б1.Б.14 | Электротехника и электроника |
| 21 | Б1.Б.15 | Теплотехника |
| | Б1.Б.16 | Экологическая безопасность продуктов общественного питания |
| | Б1.Б.27 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| | Б1.Б.28 | Тепловое оборудование предприятий общественного питания |
| 21 | Б1.В.ОД.8 | Холодильная техника и технологии |
| | Б1.В.ДВ.2.1 | Механическое оборудование предприятий общественного питания |
| | Б1.В.ДВ.2.2 | Механика |
| | Б3.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| 21 | Б2.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности |
| | Б2.П.5 | Преддипломная практика |

| | | |
|-------------|---|--|
| 22 | БЗ.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | ОПК-5 | готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов |
| | Б1.Б.25 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| | Б1.В.ОД.1 | Питание как часть общенациональной культуры народов мира |
| 23 | Б1.В.ОД.3 | Теоретические основы культуры питания и этикета |
| | БЗ.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | БЗ.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | 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.14 | Электротехника и электроника |
| | Б1.Б.15 | Теплотехника |
| | Б1.Б.22 | Технология продукции общественного питания |
| | Б1.Б.27 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| | Б1.В.ОД.4 | Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий |
| | Б1.В.ОД.5 | Введение в основы специальности |
| | Б1.В.ДВ.2.1 | Механическое оборудование предприятий общественного питания |
| | Б1.В.ДВ.2.2 | Механика |
| Б1.В.ДВ.4.1 | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | |
| Б1.В.ДВ.4.2 | Технология производства функциональных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.8.1 | Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов | |
| Б1.В.ДВ.8.2 | Технология и организация блюд русской кухни | |
| БЗ.Г.1 | Подготовка государственного экзамена | |
| БЗ.У.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| БЗ.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности | |
| БЗ.П.5 | Преддипломная практика | |
| БЗ.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы | |
| 24 | ПК-2 | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования |
| | Б1.Б.14 | Электротехника и электроника |
| 25 | Б1.Б.15 | Теплотехника |
| | Б1.В.ОД.8 | Холодильная техника и технологии |
| | Б1.В.ДВ.2.1 | Механическое оборудование предприятий общественного питания |
| | Б1.В.ДВ.2.2 | Механика |
| | БЗ.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | БЗ.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности |
| | БЗ.П.5 | Преддипломная практика |
| | БЗ.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | 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.16 | Экологическая безопасность продуктов общественного питания |
| | Б1.Б.20 | Пищевая микробиология |
| | БЗ.Г.2 | Сдача государственного экзамена |
| БЗ.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности | |
| БЗ.П.5 | Преддипломная практика | |
| БЗ.Д.2 | Процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| 26 | ПК-4 | готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения |
| | Б1.Б.16 | Экологическая безопасность продуктов общественного питания |
| 27 | БЗ.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| | ФТД.2 | Биоэтика |
| | БЗ.П.5 | Преддипломная практика |
| | БЗ.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| | ПК-5 | способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство |
| | Б1.Б.14 | Электротехника и электроника |
| | Б1.Б.27 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| | Б1.Б.28 | Тепловое оборудование предприятий общественного питания |
| | Б1.В.ОД.8 | Холодильная техника и технологии |
| | Б1.В.ДВ.2.1 | Механическое оборудование предприятий общественного питания |
| | Б1.В.ДВ.2.2 | Механика |
| | БЗ.Г.1 | Подготовка государственного экзамена |
| БЗ.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности | |
| БЗ.П.5 | Преддипломная практика | |
| БЗ.Д.1 | Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы | |
| 28 | ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания |
| | Б1.Б.22 | Технология продукции общественного питания |
| | Б1.Б.24 | Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания |

| | | |
|----|---|--|
| | Б1.В.ОД.7 Б3.Г.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1 | Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания Подготовка государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| 29 | ПК-7 Б1.Б.22 Б1.Б.25 Б1.В.ОД.4 Б1.В.ДВ.6.1 Б1.В.ДВ.6.2 Б3.Г.2 Б2.П.5 Б3.Д.2 | умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции Технология продукции общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий Технология и дизайн ресторанных блюд Тара и упаковка кулинарных изделий Сдача государственного экзамена Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 30 | ПК-8 Б1.В.ОД.4 Б1.В.ОД.11 Б1.В.ОД.12 Б1.В.ОД.13 Б1.В.ОД.14 Б1.В.ДВ.6.1 Б1.В.ДВ.6.2 Б1.В.ДВ.7.1 Б1.В.ДВ.7.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2 Б3.Г.1 Б2.П.5 Б3.Д.1 | умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока Технология и дизайн ресторанных блюд Тара и упаковка кулинарных изделий Барное дело Технология смешанных напитков Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов Технология и организация блюд русской кухни Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона Подготовка государственного экзамена Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| 31 | ПК-9 Б1.В.ОД.7 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 32 | ПК-10 Б1.Б.16 Б1.Б.20 Б3.Г.1 ФТД.1 Б2.П.3 Б3.Д.1 | 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 Экологическая безопасность продуктов общественного питания Пищевая микробиология Подготовка государственного экзамена ФТД.1 Основы медицинских знаний Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| 33 | ПК-11 Б1.Б.16 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях Экологическая безопасность продуктов общественного питания Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 34 | ПК-12 Б1.Б.24 Б1.В.ОД.10 Б3.Г.1 Б2.П.3 Б3.Д.1 | 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 Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания Экономика предприятий общественного питания Подготовка государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы |
| 35 | ПК-13 Б1.В.ОД.10 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства Экономика предприятий общественного питания Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 36 | ПК-14 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 | 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 Психология межличностных отношений в общественном питании Конфликтология |

| | | |
|----|---|---|
| | Б3.Г.2 Б2.П.3 Б2.П.5 Б3.Д.2 | Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности 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 Б1.В.ОД.5 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Введение в основы специальности Психология межличностных отношений в общественном питании Конфликтология 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.10 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Экономика предприятий общественного питания Основы бухгалтерского учета в общественном питании Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии Сдача государственного экзамена 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 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания Основы бухгалтерского учета в общественном питании Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии Сдача государственного экзамена 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 Б1.В.ДВ.3.2 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Основы бухгалтерского учета в общественном питании Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности 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 Б1.Б.27 Б1.В.ДВ.5.1 Б1.В.ДВ.5.2 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Проектирование предприятий общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Основы проектирования ресторанов, баров и кафе Инженерное обеспечение предприятий общественного питания 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 Б1.В.ОД.5 Б1.В.ДВ.5.1 Б1.В.ДВ.5.2 Б3.Г.2 ФТД.1 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Проектирование предприятий общественного питания Введение в основы специальности Основы проектирования ресторанов, баров и кафе Инженерное обеспечение предприятий общественного питания 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.10 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Маркетинг продовольственных товаров Сдача государственного экзамена 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 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Психология межличностных отношений в общественном питании Конфликтология Основы бухгалтерского учета в общественном питании Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности 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 Б1.В.ОД.7 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 46 | ПК-24 | способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия |
| | Б1.В.ОД.10 Б3.Г.2 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Экономика предприятий общественного питания Сдача государственного экзамена Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности 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 Б3.Г.2 Б2.П.5 Б3.Д.2 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Сдача государственного экзамена Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 48 | ПК-26 | готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья |
| | Б1.Б.17 Б1.Б.18 Б1.Б.19 Б1.Б.21 Б1.В.ОД.9 Б3.Г.2 Б2.У.1 Б2.П.3 Б3.Д.2 | Неорганическая химия Органическая химия Основы общей и технической биохимии Аналитическая, физическая и коллоидная химия Физико-химические свойства продукции общественного питания Сдача 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 организационно-управленческой деятельности Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 49 | ПК-27 | способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов |
| | Б1.Б.17 Б1.Б.18 Б1.Б.19 Б1.Б.21 Б1.Б.26 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.4 Б3.Г.2 Б2.У.1 Б2.П.2 Б2.П.5 Б3.Д.2 | Неорганическая химия Органическая химия Основы общей и технической биохимии Аналитическая, физическая и коллоидная химия Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий Сдача государственного экзамена Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 50 | ПК-28 | способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |
| | Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.6 Б1.В.ОД.11 Б1.В.ОД.12 Б1.В.ОД.13 Б1.В.ОД.14 Б1.В.ДВ.4.1 Б1.В.ДВ.4.2 Б1.В.ДВ.6.1 Б1.В.ДВ.6.2 Б1.В.ДВ.7.1 Б1.В.ДВ.7.2 Б1.В.ДВ.8.1 Б1.В.ДВ.8.2 Б1.В.ДВ.9.1 Б1.В.ДВ.9.2 Б3.Г.2 Б2.П.2 Б2.П.5 Б3.Д.2 | Питание как часть общенациональной культуры народов мира Теоретические основы культуры питания и этикета Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания Технология производства функциональных продуктов Технология и дизайн ресторанных блюд Тара и упаковка кулинарных изделий Барное дело Технология смешанных напитков Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов Технология и организация блюд русской кухни Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона Сдача государственного экзамена Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Процедура защиты выпускной квалификационной работы |
| 51 | ПК-29 | способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |
| | Б1.Б.11 Б1.Б.12 Б1.Б.13 Б1.Б.17 Б1.Б.18 | Высшая математика Физика Основы технологии продукции общественного питания Неорганическая химия Органическая химия |

| | | |
|----|-------------|--|
| | Б1.Б.19 | Основы общей и технической биохимии |
| | Б1.Б.21 | Аналитическая, физическая и коллоидная химия |
| | 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.4 | Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий |
| | Б1.В.ОД.6 | 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 (экспликацию 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.8 | 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 | 142 | ОК-7 | ОК-12 | ОК-16 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.2 | Философия | 140 | ОК-1 | ОК-8 | ОК-15 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.3 | История | 137 | ОК-1 | ОК-9 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.4 | Физическая культура и спорт | 20 | ОК-16 | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.5 | Русский язык и культура речи | 76 | ОК-1 | ОК-6 | ОК-12 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.6 | Логика | 140 | ОК-1 | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.7 | Информатика | 115 | ОК-4 | ОК-5 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.8 | Экономика | 133 | ОК-2 | ОК-10 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.9 | Безопасность жизнедеятельности | 43 | ОК-17 | ОК-14 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.10 | Маркетинг продовольственных товаров | 5 | ОК-2 | ПК-21 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.11 | Высшая математика | 95 | ОПК-1 | ПК-29 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.12 | Физика | 104 | ОПК-1 | ПК-29 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.13 | Основы технологии продукции общественного питания | 136 | ОПК-1 | ПК-29 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.14 | Электротехника и электроника | 55 | ОПК-1 | ОПК-4 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-5 | | | | | | | |
| Б1.Б.15 | Теплотехника | 61 | ОПК-1 | ОПК-4 | ПК-1 | ПК-2 | | | | | | | | |
| Б1.Б.16 | Экологическая безопасность продуктов общественного питания | 136 | ОПК-4 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-10 | ПК-11 | | | | | | | |
| Б1.Б.17 | Неорганическая химия | 136 | ОК-5 | ПК-26 | ПК-27 | ПК-29 | | | | | | | | |
| Б1.Б.18 | Органическая химия | 136 | ОК-5 | ПК-26 | ПК-27 | ПК-29 | | | | | | | | |
| Б1.Б.19 | Основы общей и технической биохимии | 136 | ОК-5 | ПК-26 | ПК-27 | ПК-29 | | | | | | | | |
| Б1.Б.20 | Пищевая микробиология | 136 | ОК-5 | ПК-3 | ПК-10 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.21 | Аналитическая, физическая и коллоидная химия | 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 | ОК-3 | ОК-11 | 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.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 | Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий | 136 | ПК-1 | ПК-7 | ПК-8 | ПК-27 | ПК-29 |
| Б1.В.ОД.5 | Введение в основы специальности | 136 | ПК-1 | ПК-15 | ПК-20 | ОК-15 | |
| Б1.В.ОД.6 | Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции | 136 | ПК-28 | ПК-29 | | | |
| Б1.В.ОД.7 | Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания | 136 | ПК-6 | ПК-9 | ПК-23 | | |
| Б1.В.ОД.8 | Холодильная техника и технологии | 136 | ОПК-4 | ПК-2 | ПК-5 | ПК-33 | |
| Б1.В.ОД.9 | Физико-химические свойства продукции общественного питания | 136 | ПК-26 | | | | |
| Б1.В.ОД.10 | Экономика предприятий общественного питания | 7 | ПК-12 | ПК-13 | ПК-16 | ПК-24 | |
| Б1.В.ОД.11 | Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки | 136 | ПК-8 | ПК-28 | | | |
| Б1.В.ОД.12 | Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании | 136 | ПК-8 | ПК-28 | | | |
| Б1.В.ОД.13 | Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира | 136 | ПК-8 | ПК-28 | | | |
| Б1.В.ОД.14 | Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока | 136 | ПК-8 | ПК-28 | | | |
| | Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая 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 |

| № | 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.) | | | | | | СР | Контр оль | Всего | Контакт.р.(по уч.зан.) | | | | | | СР | Контр оль | Всего | Контакт.р.(по уч.зан.) | | | | | | СР | Контр оль | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | Всего | Лек | Лаб | Пр | КСР | СРП | | | | Всего | Лек | | | | Лаб | | | | Пр | КСР | СРП | Всего | Лек | Лаб | | | | | | Пр | КСР | СРП | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО | | | | 1080 | | | | | | | | | | | | | 30 | 21 | | 1152 | | | | | | | | | | | | | 30 | 22 | | 2 232 | | | | | | | | | | | | | 60 | 43 | | |
| ИТОГО по ООП (без факультативов) | | | | 1080 | | | | | | | | | | | | | 30 | | | 1152 | | | | | | | | | | | | | 30 | | | 2 232 | | | | | | | | | | | | | 60 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед) | ООП, факультативы (в период ТО) | | | 52,5 | | | | | | | | | | | | | | | | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ООП, факультативы (в период экз. сес.) в период гос.экзаменов | | | 45 | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.) | | | 31,9 | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра | | | 31,9 | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Аудиторная (элект.курсы по физ.к.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ | | | () | 54 | | | | | | | | | | | | | 27 | | ТО: 18□ | 36 | | | | | | | | | | | | | | | ТО: 18□ | 90 | | | | | | | | | | | | | 27 | | ТО: 36□ | |
| | | | (Предельное) | 1134 | | | | | | | | | | | | | 162 | | ТО*: 18□ | 1080 | | | | | | | | | | | | | 108 | | ТО*: 18□ | 2 214 | | | | | | | | | | | | | 270 | | ТО*: 36□ | 57 |
| | | | (План) | 1080 | 592 | 146 | 72 | 338 | 18 | 18 | 353 | 135 | 30 | | | Э: 3 | 1044 | 666 | 216 | 72 | 342 | 18 | 18 | 270 | 108 | 27 | | | Э: 2 | 2 124 | ### | 362 | 144 | 680 | 36 | 36 | 623 | 243 | 57 | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Б1.Б.1 | Иностранный язык | За | 144 | 108 | | | 72 | 18 | 18 | 36 | | 4 | | За | 144 | 108 | | | 72 | 18 | 18 | 36 | | 4 | | За(2) | 288 | 216 | | | 144 | 36 | 36 | 72 | | 8 | | 142 | 1234 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Б1.Б.2 | Философия | За | 72 | 54 | 18 | | 36 | | | 18 | | 2 | | За | 72 | 54 | 18 | | 36 | | | 18 | | 2 | | За | 72 | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | 140 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Б1.Б.3 | История | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 54 | 36 | | 18 | | | 18 | | 2 | | За | 72 | 54 | 36 | | 18 | | 18 | | 2 | | 137 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Б1.Б.4 | Физическая культура и спорт | За | 72 | 70 | 2 | | 68 | | | 2 | | 2 | | За | 72 | 70 | 2 | | 68 | | | 2 | | 2 | | За | 72 | 70 | 2 | | 68 | | 2 | | 2 | | 20 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Б1.Б.5 | Русский язык и культура речи | За | 72 | 18 | | | 18 | | | 54 | | 2 | | За | 72 | 18 | | | 18 | | | 54 | | 2 | | За | 72 | 18 | | | 18 | | 54 | | 2 | | 76 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Б1.Б.6 | Логика | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | | | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | 140 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Б1.Б.7 | Информатика | За | 72 | 54 | 18 | 36 | | | | 18 | | 2 | | За | 72 | 54 | 18 | 36 | | | 18 | | 2 | | За | 72 | 54 | 18 | 36 | | 18 | | 2 | | 115 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Б1.Б.8 | Экономика | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | | | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | 133 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Б1.Б.10 | Маркетинг продовольственных товаров | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | | | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | 5 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Б1.Б.11 | Высшая математика | Экз | 72 | 36 | 18 | | 18 | | 9 | 27 | 2 | | Экз | 72 | 36 | 18 | | 18 | | | 9 | 27 | 2 | | Экз(2) | 144 | 72 | 36 | | 36 | | 18 | 54 | 4 | | 95 | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Б1.Б.17 | Неорганическая химия | Экз | 216 | 108 | 36 | 36 | 36 | | | 54 | 54 | 6 | | Экз | 216 | 108 | 36 | 36 | 36 | | | 9 | 27 | 4 | | Экз | 216 | 108 | 36 | 36 | 36 | | 54 | 54 | 6 | | 136 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Б1.Б.18 | Органическая химия | | | | | | | | | | | | | Экз | 144 | 108 | 36 | 36 | 36 | | | 9 | 27 | 4 | | Экз | 144 | 108 | 36 | 36 | 36 | | 9 | 27 | 4 | | 136 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Б1.Б.21 | Аналитическая, физическая и коллоидная химия | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 54 | 18 | 18 | 18 | | | 18 | | 2 | | За | 72 | 54 | 18 | 18 | 18 | | 18 | | 2 | | 136 | 23 | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Б1.В.ОД.1 | Питание как часть общенациональной культуры народов мира | Экз | 108 | 54 | 18 | | 36 | | | 27 | 27 | 3 | | Экз | 144 | 72 | 36 | 18 | 18 | | | 45 | 27 | 4 | | Экз(2) | 252 | 126 | 54 | 18 | 54 | | 72 | 54 | 7 | | 136 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Б1.В.ОД.5 | Введение в основы специальности | Экз | 144 | 54 | 18 | | 36 | | | 63 | 27 | 4 | | Экз | 108 | 54 | 18 | | 36 | | | 27 | 27 | 3 | | Экз(2) | 252 | 108 | 36 | | 72 | | 90 | 54 | 7 | | 136 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 72 | | | 72 | | | | | | | За | 72 | 72 | | | 72 | | | | | 20 | 23456 | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Б1.В.ДВ.1.1 | Психология межличностных отношений в общественном питании | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | | 72 | | 3 | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | | 72 | | 3 | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | 72 | | 3 | | 139 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Б1.В.ДВ.1.2 | Конфликтология | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | | 72 | | 3 | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | | 72 | | 3 | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | 72 | | 3 | | 139 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | Экз(4) За(6) | | | | | | | | | | | | | Экз(4) За(6) | | | | | | | | | | | | | Экз(8) За(12) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА | | | (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 | | | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | |

