



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 04-18 от 21.06.2018

19.03.04

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Технология продукции и организация общественного питания
Технология продукции и организация ресторанных услуг

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий
Факультет: ШБМ

Квалификация: <u>Бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>академический бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок обучения: <u>4г</u>

+	<u>Виды профессиональной деятельности</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	<u>производственно-технологическая</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	<u>организационно-управленческая</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	<u>научно-исследовательская</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	<u>проектная</u>

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе



А.Н. Шушин

18 07 2018 г.



Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 04.04.2016 N592

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации образовательной деятельности _____ / П.В. Кузьмин/

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе _____ / Е.В. Хожаенко/

Руководитель образовательной программы _____ / Л.В. Лёвочкина/

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	17	18	35	17	18	35	17	18	35	17	11	28	133
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	4	3	7	3	2	5	3	2	5	23
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4		2	2	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	1	6	7	2	5	7	2	8	10	32
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	4□ (24 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		25												
Групп		1												

Индекс	Наименование	Курс 4																		Закрепленная кафедра		Компетенции		
		Сем. 7									Сем. 8									Код	Наименование			
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр				Пр интер.	КСР
Блок 1. Дисциплины (модули)																								
Базовая часть																								
61.6.01	Иностранный язык																				142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12	
61.6.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)																					142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12
61.6.03	Философия																					140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-8; ОК-15
61.6.04	История																					137	Департамент истории и археологии	ОК-1; ОК-9
61.6.05	Физическая культура и спорт																					152	Департамент физического воспитания	ОК-16
61.6.06	Русский язык и культура речи																					76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6; ОК-12
61.6.07	Логика																					140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1
61.6.08	Информатика																					115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5
61.6.09	Экономика																					155	Департамент экономических наук	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
61.6.10	Безопасность жизнедеятельности																					43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	ОК-14; ОК-17
61.6.11	Маркетинг продовольственных товаров																					5	Маркетинга, коммерции и логистики	ОК-15; ПК-21
61.6.12	Высшая математика																					95	Алгебры, геометрии и анализа	ОПК-1; ПК-29
61.6.13	Физика																					104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-1; ПК-29
61.6.14	Основы технологии продукции общественного питания																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-29
61.6.15	Электротехника и электроника																					55	Электротехники и электротехники	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
61.6.16	Теплотехника																					61	Теплоэнергетики и теплотехники	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
61.6.18	Неорганическая химия																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
61.6.19	Органическая химия																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
61.6.20	Основы общей и технической биохимии																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
61.6.21	Пищевая микробиология																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-3; ПК-10
61.6.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
61.6.23	Технология продукции общественного питания																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
61.6.24	Проектирование предприятий общественного питания	5	180	36	2	36	10			63	45											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
61.6.25	Теоретические основы молекулярной кухни																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5	180	18	18			36	10		81	45										136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28
61.6.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
61.6.28	Процессы и аппараты пищевых производств																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
61.6.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
		10	360	54	25	36	10	36	10		144	90												
Вариативная часть																								
61.8.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
61.8.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанный продукции																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-27; ПК-29
61.8.03	Теоретические основы культуры питания и этикета																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
61.8.04	Технология производства хлебоуличных и кондитерских изделий	4	144	18	2	36	10				90											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
61.8.05	Введение в основы специальности																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
61.8.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанный продукции																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-28; ПК-29
61.8.07	Технологический контроль и бракераж продукции общественного питания																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-9; ПК-23
61.8.08	Холодильная техника и технологии																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
61.8.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-26
61.8.10	Экономика предприятий общественного питания																					7	Экономики и управления на предприятии	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
61.8.11	Технология ресторанный продукции и обслуживание в странах Европы и Америки																					136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
61.8.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании									5	180	22	2		44	10				87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
61.8.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира									5	180	22	2	22		10				87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28

Индекс	Наименование	Курс 4																Закрепленная кафедра		Компетенции								
		Сем. 7								Сем. 8								Код	Наименование									
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб				Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль		
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	4	144	36	Z	36	10																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28		
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту																								152	Департамент физического воспитания	ОК-16	
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																										ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании																								157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология																								157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																										ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5	
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5	
Б1.В.ДВ.02.02	Механика																								54	Механики и математического моделирования	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																										ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании																								6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22	
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии																								6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																										ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического питания																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5											4	144	22	Z	44	10						78				ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе										4	144	22	Z	44	10							78		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания										4	144	22	Z	44	10							78		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6										4	144	22	Z	44	10							42	36				ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд										4	144	22	Z	44	10							42	36		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий										4	144	22	Z	44	10							42	36		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	4	144	36	Z	18		18	10																			ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	4	144	36	Z	18		18	10																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	4	144	36	Z	18		18	10																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	4	144	36	Z	36	10	18	Z																			ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции скандинавских народов	4	144	36	Z	36	10	18	Z																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	4	144	36	Z	36	10	18	Z																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	4	144	36	Z	36	10																					ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	4	144	36	Z	36	10																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	4	144	36	Z	36	10																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
		20	720	162	35	162	40	36	17			288	72	18	648	88	28	110	20	66	20		294	90				
		30	1080	216	60	198	50	72	27			432	162	18	648	88	28	110	20	66	20		294	90				

Блок 2.Практики

Вариативная часть

Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции		
Б2.В.01	Учебная практика																										ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31	
Б2.В.01.01(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31	
Б2.В.02	Производственная практика												3	108										18	90			ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности																								136	Департамент пищевых наук и технологий	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.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-31; ПК-32; ПК-33	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика												3	108										18	90	136	Департамент пищевых наук и технологий	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
													3	108										18	90			

Индекс	Наименование	Курс 4																Закрепленная кафедра		Компетенции						
		Сем. 7								Сем. 8								Код	Наименование							
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб				Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль
											3	108									18	90				
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																										
Базовая часть																										
б3.б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена											3	108								18	54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
б3.б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	216								18	162	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
											9	324									36	216	72			
											9	324									36	216	72			
ФТД. Факультативы																										
Вариативная часть																										
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний																							150	Департамент клинической медицины	ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.02	Биохимия										1	36							18				18	156	Департамент общественного здоровья и профилактической медицины	ОК-1; ПК-4
											1	36							18				18			
											1	36							18				18			

Идентификатор	Содержание	Тип
Фед. деятельность:		
ОК-1	способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.04	История	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.07	Литера	
Б1.Б.25	Теоретические основы нелинейной оптики	
Б1.Б.01	Питание как часть общединамической культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.8.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.8.02	Биоэтика	
ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.Б.01	Питание как часть общединамической культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, основываясь на результатах своей профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживание на предприятии общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	ОК
Б1.Б.08	Информатика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.08	Информатика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	ОК
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.04	История	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-11	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-12	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-13	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.24	Формирование гражданской позиции общественного питания	
Б1.Б.01	Питание как часть общединамической культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-14	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	-
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-15	способностью к самоорганизации и саморазвитию	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б1.Б.18	Неорганическая химия	
Б1.Б.19	Органическая химия	
Б1.Б.20	Основы общей и физической биологии	
Б1.Б.21	Пылевая микробиология	
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятии общественного питания	
Б1.Б.05		
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.8.01	Основы медицинских знаний	
ОК-16	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.15	Зачетные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-17	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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	ОПК
Б1.Б.12	Высшая математика	
Б1.Б.13	Физика	
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Теплотехника	
Б1.Б.25	Теоретические основы нелинейной оптики	

61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.0.01	Учебная практика	
62.0.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
61.6.23	Технология торговли общественного питания	
61.8.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.8.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
62.0.02	Производственная практика	
62.0.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производной продукции и услуг установленным нормам	ОПК
61.6.22	Аналитическая, биохимическая и микробиологическая химия	
61.8.28.06.01	Технология и дизайн ресторанной кухни	
61.8.28.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
62.0.02	Производственная практика	
62.0.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью экспериментировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов производственной техники	ОПК
61.6.15	Электротехника и электроника	
61.6.16	Теплотехника	
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.6.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
61.6.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.6.29	Тепловые оборудование предприятий общественного питания	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.0.02	Производственная практика	
62.0.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.0.02.02(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
61.6.26	Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	
61.6.01	Питание как часть общаинациональной культуры народов мира	
61.6.03	Диетические основы культуры питания и аппетита	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Над. деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
61.6.15	Электротехника и электроника	
61.6.16	Теплотехника	
61.6.23	Технология торговли общественного питания	
61.6.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
61.6.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.6.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.6.05	Выпечка и основы кулинарии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
61.8.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.8.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
61.8.28.06.01	Технологические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
61.8.28.06.02	Технология и организация кухни русской кухни	
62.0.01	Учебная практика	
62.0.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.0.02	Производственная практика	
62.0.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.0.02.02(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	выдачей современным информационным технологиям, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
61.6.15	Электротехника и электроника	
61.6.16	Теплотехника	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.0.02	Производственная практика	
62.0.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.0.02.02(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня загрязненности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.6.21	Пищевая микробиология	
61.6.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
62.0.02	Производственная практика	
62.0.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.0.02.02(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
62.0.02	Производственная практика	
62.0.02.02(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Ф)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
61.6.15	Электротехника и электроника	
61.6.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.6.29	Тепловые оборудование предприятий общественного питания	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.0.02	Производственная практика	

62.8.02.01(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(17)	Преддипломная практика	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.8.07	Технологический контроль и бракераж продукции общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.01(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(17)	Преддипломная практика	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	умением организовывать приготовления и оформление простой ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	ПК
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.8.08.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
61.8.08.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.05(17)	Преддипломная практика	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	умением вводить в отечественную ресторанную сеть зарубежные инновационные технологии производства продукции	ПК
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.8.11	Технология ресторанной продукции и обслуживания в странах Европы и Америки	
61.8.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	
61.8.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	
61.8.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	
61.8.08.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
61.8.08.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
61.8.08.07.01	Варное дело	
61.8.08.07.02	Технология свежих напитков	
61.8.08.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
61.8.08.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
61.8.08.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
61.8.08.09.02	Современные традиционные технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.05(17)	Преддипломная практика	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-9	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.07	Технологический контроль и бракераж продукции общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятий питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.6.21	Питание микробиология	
61.6.25	Теоретические основы микробной кухни	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
63.6.02.01	Основы медицинских знаний	
ПК-11	готовностью устанавливать требования и принимать к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью определять цели и ставить задачи отделе 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 стратегических и логистических компетенций на предприятиях питания	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
61.6.09	Экономика	
61.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений и опыта команды и осуществлять взаимодействие между управленческими	ПК
61.8.08.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
61.8.08.01.02	Конфликтология	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
62.8.02.05(17)	Преддипломная практика	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятии питания	ПК
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.05	Введение в основы специальности	
61.8.08.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
61.8.08.01.02	Конфликтология	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(17)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
63.6.01(7)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.6.02(6)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ПК

Б1.В.09	Экономика	
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.В.28.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.28.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.В.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б1.В.28.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.28.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и рисков, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	ПК
Б1.В.09	Экономика	
Б1.В.28.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.28.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК
Б1.В.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.В.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.05	Введение в основы специальности	
Б1.В.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ПК-21	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производств и услуг	ПК
Б1.В.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить организационные умения	ПК
Б1.В.24	Технологические основы кулинарной науки	
Б1.В.28.01.01	Психология неформальных отношений в общественном питании	
Б1.В.28.01.02	Конфликтология	
Б1.В.28.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.28.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производств и принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.В.26	Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	
Б1.В.07	Технологический контроль и бренд-менеджмент предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.В.09	Экономика	
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.В.26	Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	ПК
Б1.В.18	Неорганическая химия	
Б1.В.19	Органическая химия	
Б1.В.20	Основы общей и технической биохимии	
Б1.В.22	Аналитическая, биохимическая и коллоидная химия	
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-27	способностью проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК
Б1.В.18	Неорганическая химия	
Б1.В.19	Органическая химия	
Б1.В.20	Основы общей и технической биохимии	
Б1.В.22	Аналитическая, биохимическая и коллоидная химия	
Б1.В.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	

Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(О)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК
Б1.В.29	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б1.В.26	Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б1.В.06	Научные основы использования биогенноактивных добавок в производстве ресторанной продукции	
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Скандинавии	
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мясных кондитерских изделий в странах меза	
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	
Б1.В.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
Б1.В.28.06.01	Технология и дизайн ресторанных блогов	
Б1.В.28.06.02	Тапи и этикетка кутимерных изделий	
Б1.В.28.07.01	Варенье джео	
Б1.В.28.07.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.28.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
Б1.В.28.08.02	Технология и организация блока русской кухни	
Б1.В.28.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
Б1.В.28.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(О)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-29	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, отчетов и научных публикаций, выбирать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проводимых исследований	ПК
Б3.В.12	Высшая математика	
Б1.В.13	Физиология	
Б1.В.14	Основы технологии продукции общественного питания	
Б1.В.18	Нутрициология	
Б1.В.19	Органическая химия	
Б1.В.20	Основы общей и пищевой биохимии	
Б1.В.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
Б1.В.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б1.В.06	Научные основы использования биогенноактивных добавок в производстве ресторанной продукции	
Б1.В.28.07.01	Варенье джео	
Б1.В.28.07.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.28.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
Б1.В.28.08.02	Технология и организация блока русской кухни	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(О)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-30	умением разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	ПК
Б1.В.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(О)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
Иные деятельности: проектная		
ПК-31	способностью контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировании и осмыслении предприятий питания	ПК
Б1.В.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(О)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполнение проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений), плани расстановки технологического оборудования, плани монтажные привязки технологического оборудования, объяснять оборудование производственных цехов	ПК
Б1.В.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(О)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-33	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК
Б1.В.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	
Б1.В.28.01.01	Технология межличностных отношений в общественном питании	
Б1.В.28.01.02	Компьютерология	
Б1.В.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
Б3.В.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(О)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.03	Философия	ОК-1; ОК-8; ОК-15
Б1.Б.04	История	ОК-1; ОК-9
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	ОК-16
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	ОК-1; ОК-6; ОК-12
Б1.Б.07	Логика	ОК-1
Б1.Б.08	Информатика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.09	Экономика	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	ОК-14; ОК-17
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	ОК-15; ПК-21
Б1.Б.12	Высшая математика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.13	Физика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.16	Теплотехника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
Б1.Б.18	Неорганическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.19	Органическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	ОК-15; ПК-3; ПК-10
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОК-15; ОК-16; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28

Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	ПК-27; ПК-29
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
Б1.В.05	Введение в основы специальности	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	ПК-28; ПК-29
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	ПК-6; ПК-9; ПК-23
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	ПК-26
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	ПК-8; ПК-28
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	ПК-8; ПК-28
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	ПК-8; ПК-28
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	ПК-8; ПК-28
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29

Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б2	Практики	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01	Учебная практика	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.01.01(У)	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; ПК-31
Б2.В.02	Производственная практика	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.01(П)	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.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б2.В.02.03(П)	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.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.05(П)	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
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-4

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры				
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Контр оль	Всего
ИТОГО (с факультативами)				1080								28	21		1224									32	23		2304								60	44		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								28	21		1224										32	23		2304							60	44		
учебная нагрузка, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											53												53,5											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			40,5											54													47,3										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			35											33,3													34,2										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			35											33,3													34,2										
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4,3											4													4,2										
ДИСЦИПЛИНЫ				1080	666	180	180	306			252	162	28	ТО: 17Э: 4	1116	670	166	216	288			284	162	29	ТО: 18Э: 3	2196	1336	346	396	594			536	324	57	ТО: 35Э: 7		
1	Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	За	144	72			72			72		4	Экз	144	72				72		36	36	4	Экз За	288	144			144		108	36	8	142	34		
2	Б1.Б.03	Философия	За	108	54	36		18			54		3												За	108	54	36		18		54		3	140	3		
3	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности												За	72	22	4			18		50		2	За	72	22	4		18		50		2	43	4		
4	Б1.Б.13	Физика	За	72	54	18	18	18			18		2												За	72	54	18	18	18		18		2	104	3		
5	Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	За	108	90	18	36	36			18		3	Экз	144	90	18	36	36			27	27	4	Экз За	252	180	36	72	72		45	27	7	136	34		
6	Б1.Б.15	Электротехника и электроника												Экз	108	54	18	36				9	45	3	Экз	108	54	18	36		9	45	3	55	4			
7	Б1.Б.16	Теплотехника	Экз	108	54	18	36				9	45	3												Экз	108	54	18	36		9	45	3	61	3			
8	Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии												Экз	144	90	36	36	18			27	27	4	Экз	144	90	36	36	18		27	27	4	136	4		
9	Б1.Б.21	Пищевая микробиология												За	108	54	18	36				54		3	За	108	54	18	36		54		3	136	4			
10	Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	Экз	108	72	18	36	18			9	27	3												Экз	108	72	18	36	18		9	27	3	136	23		
11	Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	Экз	108	54	18	18	18			18	36	3												Экз	108	54	18	18	18		18	36	3	136	3		
12	Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств												Экз	144	90	36	36	18			27	27	4	Экз	144	90	36	36	18		27	27	4	136	4		
13	Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	Экз	144	72	18	36	18			18	54	4												Экз	144	72	18	36	18		18	54	4	136	3		
14	Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	За	108	72	36		36			36		3												За	108	72	36		36		36		3	136	3		
15	Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания												За	108	72	18	36	18			36		3	За	108	72	18	36	18		36		3	136	45		
16	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72						За	72	72			72						За(2)	144	144			144					152	23456		
17	Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании												За	72	54	18		36			18		2	За	72	54	18		36		18		2	6	4		
18	Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии												За	72	54	18		36			18		2	За	72	54	18		36		18		2	6	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) За(6)											Экз(5) За(5)											Экз(9) За(11)												
ПРАКТИКИ			(План)												108	18					18	90		3	2		108	18					18	90		3	2	
	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	ЗаО	108	18									ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГИА			(План)																																			
КАНИКУЛЫ													1												6											7		

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				239	253	243	60	29	31	60	28	32	62	28	34	61	30	31
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	29	31	60	28	32	60	28	32	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	33.3%	213	213	213	57	29	28	57	28	29	51	28	23	48	30	18
Б1.Б	Базовая часть				102	130	114	41	19	22	45	21	24	18	8	10	10	10	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	99	16	10	6	12	7	5	33	20	13	38	20	18
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9
ФТД	Факультативы				2	10	3							2		2	1		1
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	3							2		2	1		1
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.38%												
		в интерактивной форме					33.1%												
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.5	-	53.5	52	-	54	53	-	54	53.8	-	54	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.8	-	45	48	-	40.5	54	-	54	40.5	-	54	45
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)					29.6	-	29.6	29.5	-	35	33.3	-	30.8	24	-	28.6	24
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.5	-		4	-	4.3	4	-	4.3	2.3	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)					9	4	5		9	4	5	8	5	3	7	4	3
		ЗАЧЕТЫ (За)					10	5	5		9	5	4	4	2	2	4	3	1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												1		1	1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1		1	1	1	

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоёмкость
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1	2			2						
			136	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	2	2			2						
			136	+	2		0	0	0	0	0
Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	3	2			2						
			136	+	2		0	0	0	0	0
Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	3	2			2						
			136	+	2		0	0	0	0	0
Научно-исследовательская работа	3	2			2						
			136	+	2		0	0	0	0	0
Преддипломная практика	4	2			2						
			136	+	2		0	0	0	0	0
Итого по факту					12						
Итого по плану					12						