



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и воспитательной работе
А.Н. Шушин
20 17

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

Квалификация: Магистр
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки 2017

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ N 1282
07.07.2015

Виды деятельности
- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная.

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебного отдела Департамента организации образовательной деятельности

/ Е.В. Жилина/

Начальник учебно-методического отдела

/ Т.В. Владыкина/

Руководитель образовательной программы

/ Л.В. Левочкина/

1. 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	П	П	П	П	К	К	К	К	К
II																				Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Д	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	14	12	26	14		14	40
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	2		2	7
	Научно-исследовательская работа (рассред.)		6	6	4		4	10
П	Производственная практика		4	4		16	16	20
	Производственная практика (рассред.)	4		4				4
Д	Выпускная квалификационная работа					3	3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					3	3	3
К	Каникулы	2	5	7	2	8	10	17
Итого		23	29	52	22	30	52	104
Студентов		10						
Групп		1						

1	2	3	4	77	78	79	80	81	82	83	84	200	###	202,00	203	204	205	206	207	
Индекс	Наименование	Семестр 4 [нед]										Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/АудЛ (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции	
		с 2															Код	Наименование		
		Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контроль	ЗЕТ											
	Итого										108	33	-	65%	276					
	Итого по ООП (без факультативов)										108	33	-	66.3%	276					
	Б=30% В=70% ДВ(от В)=33.33%																			
	Итого по блоку Б1													-	66.3%	276				
	Б=30% В=70% ДВ(от В)=33.3%																			
Б1	Дисциплины (модули)													-	66.3%	276				
Б1.Б	Базовая часть													-	66.7%	82				
Б1.Б.1	Общеуниверситетский модуль													-	100%	20				
Б1.Б.1.1	Иностранный язык в профессиональной сфере													36	100%	20	142	Академический департамент английского языка	ОК-7, 10; ОПК-1	
*																				
Б1.Б.2	Научно-исследовательский модуль													-	54.5%	62				
Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании													36		7	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 2, 3, 5, 6, 8; ОПК-2; ПК-21	
Б1.Б.2.2	Современные методы исследования сырья и продуктов питания													36	50%	24	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4, 9; ОПК-4, 5	
Б1.Б.2.3	Реологические свойства пищевых систем													36	50%	24	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4, 8	
Б1.Б.2.4	Научные основы молекулярной кухни													36	100%	7	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-3, 6; ПК-7	
*																				
*																				
Б1.В	Вариативная часть													-	66.1%	194				
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины													-	61.9%	123				
Б1.В.ОД.1	Технологическо-проектный модуль													-	66.7%	48				
Б1.В.ОД.1.1	Оптимизация технологических процессов производства													36	66.7%	17	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2, 25	
Б1.В.ОД.1.2	Высокотехнологичные производства продуктов питания													36	66.7%	17	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1, 9, 11, 19	
Б1.В.ОД.1.3	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию													36	66.7%	14	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2, 3, 14	
*																				
Б1.В.ОД.2	Модуль контроля качества и безопасности													-	50%	41				
Б1.В.ОД.2.1	Технология продуктов общественного питания длительного хранения													36	66.7%	17	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7, 18, 19, 22, 24	
Б1.В.ОД.2.2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов													36	33.3%	24	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-4, 21	
*																				
Б1.В.ОД.3	Организационно-управленческий модуль													-	66.7%	34				

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																												
							в том числе					Экспертное	Факт	Курс 1											Курс 2											Курс 3						
		По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контр. оль	Семестр 1 [18 нед]							Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3 [18 нед]																						
							Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ							
Б2.П	Производственная практика						1296	1296		216			36	36	4	216					216	6	4	216										6								
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V			1				216	216		216				6	6	4	216					216	6																
Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар				2				216	216						6	6					4	216						6												
Б2.П.3	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар				4				216	216						6	6																								
Б2.П.4	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар				4				108	108						3	3																								
Б2.П.5	Преддипломная практика	Вар				4				540	540						15	15																								

*

Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с.О.	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ							
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд	Итого			СР	Ауд	Итого	СР			Ауд											
Б3	Государственная итоговая аттестация	1									324	324		108				9	9																			

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ		
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб.	СР	Контр.	Эксп	Факт																											
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена	1					108	108		108												3	3																	
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	4					108	108		108												3	3																	
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																						

*

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ											
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт																										
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР						216	216									6	6																					
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4				216	216						6	6																					

*

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ						
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб.	СР	Контр.	Эксп	Факт																															
ФТД	Факультативы		2				144	144	72	72												4	4							18	18					36	2	18	18			36	2	
ФТД.1	Нутрициология		2				72	72	36	36												2	2						18	18					36	2								
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																										
ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств		3				72	72	36	36												2	2														18	18					36	2
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																										

*

Индекс	Наименование	Семестр 4 [нед]								Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Аудит (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		с 2													Код	Наименование	
		Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контроль	ЗЕТ								
Б2.П	Производственная практика	16			864				24								
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V							36	1,50				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 6, 8, 10; ПК-2, 4, 7, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25
Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар								36	1,50				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 2, 3; ПК-2, 4, 7, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
Б2.П.3	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар		4		216			6	36	1,50				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 26
Б2.П.4	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар		2		108			3	36	1,50				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-31, 32, 33, 34
Б2.П.5	Преддипломная практика	Вар		10		540			15	36	1,50				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 31

*

Индекс	Наименование	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.								Компетенции
			Итого	СР	Ауд											
Б3	Государственная итоговая аттестация	6				9	-									

Индекс	Наименование	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена						108		3	-							
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена						108		3	36					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; ОПК-1, 2, 3, 4, 5, 6; ПК-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, 31, 32, 33, 34

*

Индекс	Наименование	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.								Компетенции
			Итого	СР	Ауд											
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР	4			216			6								
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз	4		216			6	36	1,50				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; ОПК-1, 2, 3, 4, 5, 6; ПК-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, 31, 32, 33, 34

*

Индекс	Наименование	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
ФТД	Факультативы									-		50%					
ФТД.1	Нутрициология									36		50%			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 10; ПК-7, 17, 18, 22
ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств									36		50%			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3, 5, 14

*

1	ОК-1	способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Нутрициология
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-2	готовность проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-3	умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	ОК-4	умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения
	Б1.Б.2.2	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
	Б1.Б.2.3	Реологические свойства пищевых систем
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-5	способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности
5	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
	Б1.Б.2.4	Научные основы молекулярной кухни
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-6	способность вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
6	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-7	способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде
	Б1.Б.1.1	Иностранный язык в профессиональной сфере
7	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-8	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
	Б1.Б.2.3	Реологические свойства пищевых систем
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
8	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-9	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
	Б1.Б.2.2	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
9	ОК-10	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
	Б1.Б.1.1	Иностранный язык в профессиональной сфере
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Нутрициология
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
10	ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
	Б1.Б.1.1	Иностранный язык в профессиональной сфере
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
11	Б1.В.ОД.3.2	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

13	ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
	Б1.Б.2.4	Научные основы молекулярной кухни
	Б1.В.ОД.3.1	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания
	Б3.Г.1 Б3.Д.1	Подготовка и сдача государственного экзамена Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14	ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
	Б1.Б.2.2	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
	Б1.В.ОД.2.2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов
	Б3.Г.1 Б3.Д.1	Подготовка и сдача государственного экзамена Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
15	ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации
	Б1.Б.2.2	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
16	ОПК-6	способностью оценивать рынки сбыта и разрабатывать бренд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок
	Б1.Б.2.4	Научные основы молекулярной кухни
	Б1.В.ДВ.1.1	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.1.2	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
	Б3.Г.1 Б3.Д.1	Подготовка и сдача государственного экзамена Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
17	ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
	Б1.В.ОД.1.2	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Б1.В.ДВ.3.1	Технология и организация специальных видов питания
	Б1.В.ДВ.3.2	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.5 Б3.Д.1	Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
18	ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
	Б1.В.ОД.1.1	Оптимизация технологических процессов производства
	Б1.В.ОД.1.3	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию
	Б1.В.ОД.3.2	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
19	ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия
	Б1.В.ОД.1.3	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию
	Б1.В.ДВ.1.1	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.1.2	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств
	Б2.П.5 Б3.Д.1	Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
20	ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Б1.В.ОД.2.2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б2.Н.1 Б3.Д.1	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
21	ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
	Б1.В.ДВ.1.1	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.1.2	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.4.1	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.4.2	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена

	ФТД.2 Б2.П.5 Б3.Д.1	Эффективность биотехнологических производств Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
22	ПК-6 Б1.В.ОД.3.1 Б3.Г.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания Подготовка и сдача государственного экзамена Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
23	ПК-7 Б1.Б.2.4 Б1.В.ОД.2.1 Б3.Г.1 ФТД.1 Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.П.5 Б3.Д.1	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях Научные основы молекулярной кухни Технология продуктов общественного питания длительного хранения Подготовка и сдача государственного экзамена Нутрициология Научно-исследовательская работа Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
24	ПК-8 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б3.Г.1 Б2.П.3 Б3.Д.1	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания Подготовка и сдача государственного экзамена Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
25	ПК-9 Б1.В.ОД.1.2 Б3.Г.1 Б2.П.3 Б3.Д.1	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия Высокотехнологичные производства продуктов питания Подготовка и сдача государственного экзамена Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
26	ПК-10 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б3.Г.1 Б2.П.3 Б3.Д.1	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания Подготовка и сдача государственного экзамена Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
27	ПК-11 Б1.В.ОД.1.2 Б3.Г.1 Б2.П.3 Б3.Д.1	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством Высокотехнологичные производства продуктов питания Подготовка и сдача государственного экзамена Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
28	ПК-12 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б3.Г.1 Б2.П.3 Б3.Д.1	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания Подготовка и сдача государственного экзамена Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
29	ПК-13 Б1.В.ОД.3.1 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б3.Г.1 Б2.П.3 Б3.Д.1	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания Подготовка и сдача государственного экзамена Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
30	ПК-14 Б1.В.ОД.1.3 Б3.Г.1 ФТД.2 Б2.П.3	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию Подготовка и сдача государственного экзамена Эффективность биотехнологических производств Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

31	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания
	Б1.В.ДВ.3.1	Технология и организация специальных видов питания
	Б1.В.ДВ.3.2	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания
32	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПК-16	способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия
33	Б1.В.ОД.3.2	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
34	ПК-17	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
	Б1.В.ДВ.3.1	Технология и организация специальных видов питания
	Б1.В.ДВ.3.2	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
35	ФТД.1	Нутрициология
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
36	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПК-18	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Б1.В.ОД.2.1	Технология продуктов общественного питания длительного хранения
	Б1.В.ДВ.2.1	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания
37	Б1.В.ДВ.2.2	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.4.1	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.4.2	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
38	ФТД.1	Нутрициология
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
39	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПК-19	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
	Б1.В.ОД.1.2	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Б1.В.ОД.2.1	Технология продуктов общественного питания длительного хранения
40	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
41	Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПК-20	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
	Б1.В.ОД.3.2	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания
42	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
43	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПК-21	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля
	Б1.Б.2.1	Методология научных исследований в общественном питании
	Б1.В.ОД.2.2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов
44	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
45	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПК-22	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
46	Б1.В.ОД.2.1	Технология продуктов общественного питания длительного хранения

	Б1.В.ДВ.4.1	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.4.2	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Нутрициология
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
39	ПК-23	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
	Б1.В.ОД.3.2	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
40	ПК-24	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
	Б1.В.ОД.2.1	Технология продуктов общественного питания длительного хранения
	Б1.В.ДВ.3.1	Технология и организация специальных видов питания
	Б1.В.ДВ.3.2	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
41	ПК-25	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	Б1.В.ОД.1.1	Оптимизация технологических процессов производства
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
42	ПК-26	способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи
	Б1.В.ОД.3.2	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
43	ПК-31	способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания
	Б1.В.ДВ.2.1	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.2.2	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
44	ПК-32	способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания
	Б1.В.ДВ.2.1	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.2.2	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
45	ПК-33	способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Б1.В.ОД.3.1	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
46	ПК-34	способностью производить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование
	Б1.В.ОД.3.1	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
*		

Б1.В.ДВ.4.2	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания	136	ПК-5	ПК-18	ПК-22									
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)		ОК-1 ПК-7 ПК-19	ОК-2 ПК-8 ПК-20	ОК-3 ПК-9 ПК-21	ОК-6 ПК-10 ПК-22	ОК-8 ПК-11 ПК-23	ОК-10 ПК-12 ПК-24	ПК-1 ПК-13 ПК-25	ПК-2 ПК-14 ПК-26	ПК-3 ПК-15 ПК-31	ПК-4 ПК-16 ПК-32	ПК-5 ПК-17 ПК-33	ПК-6 ПК-18 ПК-34
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа		ОК-1 ПК-22	ОК-6 ПК-23	ОК-8 ПК-24	ОК-10 ПК-25	ПК-2	ПК-4	ПК-7	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21
Б2.П.2	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ОК-1 ПК-23	ОК-2 ПК-24	ОК-3	ПК-2	ПК-4	ПК-7	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
Б2.П.3	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-26			
Б2.П.4	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ПК-31	ПК-32	ПК-33	ПК-34								
Б2.П.5	Преддипломная практика		ОК-1 ПК-20	ПК-1 ПК-21	ПК-2 ПК-22	ПК-3 ПК-23	ПК-4 ПК-24	ПК-5 ПК-26	ПК-6 ПК-31	ПК-7	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19
Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания		ОК-6	ПК-2	ПК-4	ПК-19	ПК-24							
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-1 ОПК-3 ПК-9 ПК-21	ОК-2 ОПК-4 ПК-10 ПК-22	ОК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-23	ОК-4 ОПК-6 ПК-12 ПК-24	ОК-5 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-6 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-7 ПК-3 ПК-15 ПК-31	ОК-8 ПК-4 ПК-16 ПК-32	ОК-9 ПК-5 ПК-17 ПК-33	ОК-10 ПК-6 ПК-18 ПК-34	ОПК-1 ПК-7 ПК-19	ОПК-2 ПК-8 ПК-20
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена		ОК-1 ОПК-3 ПК-9 ПК-21	ОК-2 ОПК-4 ПК-10 ПК-22	ОК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-23	ОК-4 ОПК-6 ПК-12 ПК-24	ОК-5 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-6 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-7 ПК-3 ПК-15 ПК-31	ОК-8 ПК-4 ПК-16 ПК-32	ОК-9 ПК-5 ПК-17 ПК-33	ОК-10 ПК-6 ПК-18 ПК-34	ОПК-1 ПК-7 ПК-19	ОПК-2 ПК-8 ПК-20
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	136	ОК-1 ОПК-3 ПК-9 ПК-21	ОК-2 ОПК-4 ПК-10 ПК-22	ОК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-23	ОК-4 ОПК-6 ПК-12 ПК-24	ОК-5 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-6 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-7 ПК-3 ПК-15 ПК-31	ОК-8 ПК-4 ПК-16 ПК-32	ОК-9 ПК-5 ПК-17 ПК-33	ОК-10 ПК-6 ПК-18 ПК-34	ОПК-1 ПК-7 ПК-19	ОПК-2 ПК-8 ПК-20
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		ОК-1 ОПК-3 ПК-9 ПК-21	ОК-2 ОПК-4 ПК-10 ПК-22	ОК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-23	ОК-4 ОПК-6 ПК-12 ПК-24	ОК-5 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-6 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-7 ПК-3 ПК-15 ПК-31	ОК-8 ПК-4 ПК-16 ПК-32	ОК-9 ПК-5 ПК-17 ПК-33	ОК-10 ПК-6 ПК-18 ПК-34	ОПК-1 ПК-7 ПК-19	ОПК-2 ПК-8 ПК-20
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		ОК-1 ОПК-3 ПК-9 ПК-21	ОК-2 ОПК-4 ПК-10 ПК-22	ОК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-23	ОК-4 ОПК-6 ПК-12 ПК-24	ОК-5 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-6 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-7 ПК-3 ПК-15 ПК-31	ОК-8 ПК-4 ПК-16 ПК-32	ОК-9 ПК-5 ПК-17 ПК-33	ОК-10 ПК-6 ПК-18 ПК-34	ОПК-1 ПК-7 ПК-19	ОПК-2 ПК-8 ПК-20
ФТД	Факультативы		ОК-1	ОК-10	ПК-3	ПК-5	ПК-7	ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-22			
ФТД.1	Нутрициология	136	ОК-1	ОК-10	ПК-7	ПК-17	ПК-18	ПК-22						
ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств	136	ПК-3	ПК-5	ПК-14									

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжи- тельность (недель)	Студ.	Часов				Трудо- емкость	
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
<i>План</i>	ИТОГО	1243		34							
<i>Факт</i>				34							
<i>План</i>	Учебная практика (У)										
<i>Факт</i>											
<i>План</i>	Производственная практика (П)	124		24							
<i>Факт</i>				24							
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	1		4							
<i>Факт</i>				4							
Б2.П.1				136	True	4					
<i>План</i>	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2		4							
<i>Факт</i>				4							
Б2.П.2				136	True	4					
<i>План</i>	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4		4							
<i>Факт</i>				4							
Б2.П.3				136	True	4					
<i>План</i>	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4		2							
<i>Факт</i>				2							
Б2.П.4				136	True	2					
<i>План</i>	Преддипломная практика	4		10							
<i>Факт</i>				10							
Б2.П.5				136	True	10					
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа (Н)	23		10							
<i>Факт</i>				10							
<i>План</i>	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	2		6							
<i>Факт</i>				6							
Б2.Н.1				136	True	6					
<i>План</i>	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	3		4							
<i>Факт</i>				4							
Б2.Н.1				136	True	4					

		Итого						Курс 1			Курс 2			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	
					Мин.	Макс.	Факт							
	Итого				119	127	124	62	28	34	62	29	33	
	Итого по ООП (без факультативов)				117	123	120	60	28	32	60	27	33	
	Итого по блоку Б1	30%	70%	33.33%	60	60	60	39	22	17	21	21		
Б1	Дисциплины (модули)	30%	70%	33.3%	60	60	60	39	22	17	21	21		
Б1.Б	Базовая часть				15	24	18	14	9	5	4	4		
Б1.В	Вариативная часть				36	45	42	25	13	12	17	17		
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)				51	54	51	21	6	15	30	6	24	
Б2.Б	Базовая часть													
Б2.В	Вариативная часть				51	54	51	21	6	15	30	6	24	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9				9		9	
Б3.В	Вариативная часть													
ФТД	Факультативы				2	4	4	2		2	2	2		
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					27.18%							
		в интерактивной форме					33.3%							
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					51.2		-	50	50	-	53.5	
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					42.5		-	36	54	-	40.5	
		в период гос.экзаменов					36		-			-		36
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					20.7		-	20.6	22.5	-	19.3	
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					16		-	16	16	-	16	
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)							-			-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)					8		4	4	4	4	3	1
		ЗАЧЕТЫ (За)					3		2	1	3	3		
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)												
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)					1			1	1	1		
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)												
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)												
		РЕФЕРАТЫ (Реф)												
		ЭССЕ (Эс)												
	РГР (РГР)													