МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»
Школа биомедицины

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе _____ *А.Н. Шушин*

"30" июня 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-19 от 11.07.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Кафедра: Технологии продукции и организации общественного питания

Факультет: ШБМ

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 04.04.2016

СОГЛАСОВАНО

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

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

Руководитель ОП _____ */ Л.В. Левочкина/*

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	У	У	К	К	К	К	К	К	К
II																*			Э	Э	Э	К	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
IV																*			Э	Э	Э	К	К												Э	Э	П	П	Г	Г	Д	Д	Д	Д	Д	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 практики	18	18	36	17	18	35	17	18	35	17	11	28	134
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	3	3	6	3	2	5	3	2	5	21
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	7	9	2	6	8	2	5	7	2	8	10	34
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)				1☐ (6 дн)		1☐ (6 дн)	1☐ (6 дн)		1☐ (6 дн)	1☐ (6 дн)		1☐ (6 дн)	3☐ (18 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														
Групп														

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов								Кур										
																		Сем. 1										
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	КСР	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																												
Базовая часть																												
Б1.Б.01	Иностранный язык	24	13				12	12	36	432	432	288		90	54	198	12	4	144					108	72		36	
Б1.Б.02	Философия	1					3	3	36	108	108	54		27	27	18	2	3	108	18	10			36	8		27	27
Б1.Б.03	История	2					3	3	36	108	108	54		27	27	54	2											
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	70		2			4	2	72	2				68			2	
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности		2				3	3	36	108	108	54		54		12												
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо		1				3	3	36	108	108	54		54		27		3	108	18				36	27		54	
Б1.Б.07	Математика		1				2	2	36	72	72	54		18			2	2	72	18				36			18	
Б1.Б.08	Логика		2				2	2	36	72	72	36		36		12	2											
Б1.Б.09	Современные информационные технологии		1				2	2	36	72	72	45		27		36	2	2	72	9		36	36				27	
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление		2				2	2	36	72	72	54		18		18												
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности		4				2	2	36	72	72	22		50														
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров		2				2	2	36	72	72	36		36		22												
Б1.Б.13	Математический анализ	2					2	2	36	72	72	36		9	27	6												
Б1.Б.14	Физика		3				2	2	36	72	72	54		18		14												
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	4					4	4	36	144	144	54		45	45	20												
Б1.Б.16	Теплотехника	3					4	4	36	144	144	54		45	45	20												
Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	5					4	4	36	144	144	90		27	27	10												
Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии	4					4	4	36	144	144	90		18	36	21												
Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии	12					9	9	36	324	324	180		90	54	45		5	180	36	7	36	10	18	7		63	27
Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания	4	3				8	8	36	288	288	180		81	27	45												
Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	3	2				6	6	36	216	216	126		45	45	42												
Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания	6				6	5	5	36	180	180	126		27	27	17												
Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания	7			7		5	5	36	180	180	72		81	27	17												
Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	3					3	3	36	108	108	54		18	36	14												
Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7				7	5	5	36	180	180	54		99	27	28												
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	5					4	4	36	144	144	54		54	36	17												
Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств	4					4	4	36	144	144	90		27	27	17												
Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	6			6		4	4	36	144	144	54		63	27	17												
Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания		4				3	3	36	108	108	72		36		24												
							114	*114*		*4104*	*4104*	*2261*		*1222*	*621*	*771*	*26*	*21*	*756*	*101*	*17*	*72*	*46*	*302*	*114*		*227*	*54*
Вариативная часть																												
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	1	2				6	6	36	216	216	126		63	27	38		3	108	18	7			36	10		27	27
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	3					5	5	36	180	180	72		81	27	24												
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета		3				4	4	36	144	144	72		72		20												
Б1.В.04	Пищевая микробиология		4				4	4	36	144	144	54		90		17												
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий		7				4	4	36	144	144	54		90		17												

-	-	с 1											Курс 2																						
		Сем. 2											Сем. 3											Сем. 4											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																			
Базовая часть																																			
Б1.Б.01	Иностранный язык	4	144					108	72		9	27	2	72					36	27		36		2	72					36	27		9	27
Б1.Б.02	Философия																																		
Б1.Б.03	История	3	108	18	18			36	36		27	27																							
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт																																		
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности	3	108	18				36	12		54																								
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо																																		
Б1.Б.07	Математика																																		
Б1.Б.08	Логика	2	72	18	6			18	6		36																								
Б1.Б.09	Современные информационные технологии																																		
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление	2	72	18				36	18		18																								
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности																							2	72	4				18			50		
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров	2	72	18	18			18	4		36																								
Б1.Б.13	Математический анализ	2	72	18				18	6		9	27																							
Б1.Б.14	Физика												2	72	18	7	18	7	18			18													
Б1.Б.15	Электротехника и электроника																							4	144	18	10	36	10				45	45
Б1.Б.16	Теплотехника												4	144	18	10	36	10				45	45											
Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания																																		
Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии																							4	144	36	7	36	7	18	7		18	36
Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии	4	144	36	7	36	7	18	7		27	27																							
Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания												4	144	36	7	36	7	18	7		54		4	144	36	7	36	7	18	10		27	27
Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	2	72	18	7	18	7	18	7		18		4	144	18	7	36	7	18	7		27	45											
Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания																																		
Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания																																		
Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания												3	108	18	7			36	7		18	36											
Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																																		
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания																																		
Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств																							4	144	36	7	36	10	18			27	27
Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания																																		
Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания																							3	108	18	7	36	10	18	7		36	
		24	*864*	*162*	*56*	*54*	*14*	*306*	*168*		*234*	*108*	*19*	*684*	*108*	*38*	*126*	*31*	*126*	*48*		*198*	*126*	*23*	*828*	*148*	*38*	*180*	*44*	*126*	*51*		*212*	*162*
Вариативная часть																																			
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	3	108	36	7	18	7	18	7		36																								
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции												5	180	18	7	36	10	18	7		81	27											
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета												4	144	36	10			36	10		72												
Б1.В.04	Пищевая микробиология																							4	144	18	7			36	10		90	
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий																																		

-	-	Курс 3																																Кур
		Сем. 5											Сем. 6											Сем. 7										
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																		
Базовая часть																																		
Б1.Б.01	Иностранный язык																																	
Б1.Б.02	Философия																																	
Б1.Б.03	История																																	
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт																																	
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности																																	
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо																																	
Б1.Б.07	Математика																																	
Б1.Б.08	Логика																																	
Б1.Б.09	Современные информационные технологии																																	
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление																																	
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности																																	
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров																																	
Б1.Б.13	Математический анализ																																	
Б1.Б.14	Физика																																	
Б1.Б.15	Электротехника и электроника																																	
Б1.Б.16	Теплотехника																																	
Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	4	144	36		18		36	10		27	27																						
Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии																																	
Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии																																	
Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания																																	
Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем																																	
Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания												5	180	54	7	72	10				27	27											
Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания																							5	180	36	7	36	10				81	27
Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания																																	
Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																							5	180	18	18			36	10		99	27
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	4	144	18	7			36	10		54	36																						
Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств																																	
Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания												4	144	18	7			36	10		63	27											
Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания																																	
		8	*288*	*54*	*7*	*18*		*72*	*20*		*81*	*63*	*9*	*324*	*72*	*14*	*72*	*10*	*36*	*10*		*90*	*54*	*10*	*360*	*54*	*25*	*36*	*10*	*36*	*10*		*180*	*54*
Вариативная часть																																		
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира																																	
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции																																	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета																																	
Б1.В.04	Пищевая микробиология																																	
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий																							4	144	18	7	36	10				90	

-	-	с 4											Закрепленная кафедра		-
		Сем. 8													
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)															
Базовая часть															
Б1.Б.01	Иностранный язык												71	Английского языка для экономических направлений	**ОК-7; ОК-12**
Б1.Б.02	Философия												66	Философии	**ОК-1; ОК-8; ОК-15**
Б1.Б.03	История												65	Отечественной истории и архивоведения	**ОК-1; ОК-9**
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт												20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	**ОК-16**
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности												90	Технологии продукции и организации общественного питания	**ОК-3; ОК-13**
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо												76	Русского языка и литературы	**ОК-1; ОК-6; ОК-12**
Б1.Б.07	Математика												95	Алгебры, геометрии и анализа	**ОК-4; ОК-5**
Б1.Б.08	Логика												66	Философии	**ОК-1**
Б1.Б.09	Современные информационные технологии												115	Информационных систем управления	**ОК-4; ОК-5**
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление												7	Экономики и управления на предприятии	**ОК-2; ОК-3; ОК-10; ОК-11**
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности												43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	**ОК-14; ОК-17**
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров												5	Маркетинга, коммерции и логистики	**ОК-2; ПК-21**
Б1.Б.13	Математический анализ												95	Алгебры, геометрии и анализа	**ОПК-1; ПК-29**
Б1.Б.14	Физика												104	Общей и экспериментальной физики	**ОПК-1; ПК-29**
Б1.Б.15	Электротехника и электроника												55	Электроэнергетики и электротехники	**ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5**
Б1.Б.16	Теплотехника												61	Теплоэнергетики и теплотехники	**ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2**
Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-10; ПК-11**
Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29**
Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29**
Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-1; ОПК-2; ПК-1**
Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29**
Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7**
Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33**
Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17**
Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-5; ПК-7; ПК-15; ПК-23; ПК-25**
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-27; ПК-29; ПК-30**
Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33**
Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33**
Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-2; ПК-26**
Вариативная часть															
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-28**
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-27; ПК-29**
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-28**
Б1.В.04	Пищевая микробиология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-3; ПК-10**
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29**

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов								Кур										
																		Сем. 1										
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	КСР	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Б1.В.06	Введение в основы технологии продукции	1					4	4	36	144	144	54		54	36	17		4	144	18	7			36	10		54	36
Б1.В.07	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции		5				4	4	36	144	144	90		54		27												
Б1.В.08	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания		6				4	4	36	144	144	72		72		24												
Б1.В.09	Холодильная техника и технологии	5					4	4	36	144	144	90		27	27	24												
Б1.В.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания	5					5	5	36	180	180	90		54	36	24												
Б1.В.11	Экономика предприятий общественного питания	5					4	4	36	144	144	54		54	36	17												
Б1.В.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	6					5	5	36	180	180	90		63	27	24												
Б1.В.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	8					5	5	36	180	180	66		87	27	17												
Б1.В.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	8					5	5	36	180	180	66		87	27	17												
Б1.В.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	7					4	4	36	144	144	72		45	27	17												
Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту		23456							328	328	328																
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**36**		**36**		**17**		2	**72**	**18**	**7**			**18**	**10**		**36**	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании		1				2	2	36	72	72	36		36		17		2	72	18	7			18	10		36	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология		1				2	2	36	72	72	36		36		17		2	72	18	7			18	10		36	
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**5**				4	**4**		**144**	**144**	**54**		**90**		**17**												
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания		5				4	4	36	144	144	54		90		17												
Б1.В.ДВ.02.02	Механика		5				4	4	36	144	144	54		90		17												
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**4**				2	**2**		**72**	**72**	**54**		**18**		**14**												
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании		4				2	2	36	72	72	54		18		14												
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии		4				2	2	36	72	72	54		18		14												
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**6**				4	**4**		**144**	**144**	**72**		**72**		**17**												
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профиллактического и диетического питания		6				4	4	36	144	144	72		72		17												
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов		6				4	4	36	144	144	72		72		17												
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**8**				4	**4**		**144**	**144**	**66**		**78**		**17**												
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе		8				4	4	36	144	144	66		78		17												
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания		8				4	4	36	144	144	66		78		17												
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**8**					4	**4**		**144**	**144**	**66**		**51**	**27**	**17**												
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	8					4	4	36	144	144	66		51	27	17												
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	8					4	4	36	144	144	66		51	27	17												
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**7**					4	**4**		**144**	**144**	**72**		**45**	**27**	**17**												
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	7					4	4	36	144	144	72		45	27	17												
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	7					4	4	36	144	144	72		45	27	17												
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**7**				4	**4**		**144**	**144**	**90**		**54**		**24**												
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов		7				4	4	36	144	144	90		54		24												
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни		7				4	4	36	144	144	90		54		24												
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**		**7**				4	**4**		**144**	**144**	**72**		**72**		**17**												

-	-	с 1											Курс 2																					
		Сем. 2											Сем. 3											Сем. 4										
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Б1.В.06	Введение в основы технологии продукции																																	
Б1.В.07	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции																																	
Б1.В.08	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания																																	
Б1.В.09	Холодильная техника и технологии																																	
Б1.В.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания																																	
Б1.В.11	Экономика предприятий общественного питания																																	
Б1.В.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки																																	
Б1.В.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании																																	
Б1.В.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира																																	
Б1.В.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока																																	
Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту		72					72						72					72						72					72				
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**																																	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании																																	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология																																	
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**																																	
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания																																	
Б1.В.ДВ.02.02	Механика																																	
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**																							2	**72**	**18**	**7**			**36**	**7**		**18**	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании																							2	72	18	7			36	7		18	
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии																							2	72	18	7			36	7		18	
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**																																	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания																																	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов																																	
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**																																	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе																																	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания																																	
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**																																	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд																																	
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий																																	
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**																																	
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело																																	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков																																	
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**																																	
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов																																	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни																																	
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**																																	

-	-	Курс 3																																	Кур
		Сем. 5											Сем. 6											Сем. 7											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Б1.В.06	Введение в основы технологии продукции																																	
Б1.В.07	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	4	144	36	7	36	10	18	10		54																							
Б1.В.08	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания												4	144	18	7	36	10	18	7		72												
Б1.В.09	Холодильная техника и технологии	4	144	36	7	36	10	18	7		27	27																						
Б1.В.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания	5	180	36	7	36	10	18	7		54	36																						
Б1.В.11	Экономика предприятий общественного питания	4	144	18	7			36	10		54	36																						
Б1.В.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки												5	180	36	7	18	7	36	10		63	27											
Б1.В.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании																																	
Б1.В.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира																																	
Б1.В.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока																							4	144	36	7			36	10		45	27
Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту		72					72						40					40															
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**																																	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании																																	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология																																	
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	4	**144**	**18**	**7**	**36**	**10**				**90**																							
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	4	144	18	7	36	10				90																							
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	4	144	18	7	36	10				90																							
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**																																	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании																																	
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии																																	
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**												4	**144**	**36**	**7**			**36**	**10**		**72**												
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания												4	144	36	7			36	10		72												
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов												4	144	36	7			36	10		72												
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**																																	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе																																	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания																																	
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**																																	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд																																	
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий																																	
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**																							4	**144**	**36**	**7**			**36**	**10**		**45**	**27**
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело																							4	144	36	7			36	10		45	27
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков																							4	144	36	7			36	10		45	27
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**																							4	**144**	**36**	**7**	**36**	**10**	**18**	**7**		**54**	
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов																							4	144	36	7	36	10	18	7		54	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни																							4	144	36	7	36	10	18	7		54	
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**																							4	**144**	**36**	**7**	**36**	**10**				**72**	

-	-	с 4											Закрепленная кафедра		-
		Сем. 8													
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.06	Введение в основы технологии продукции												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20**
Б1.В.07	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-28; ПК-29**
Б1.В.08	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-6; ПК-9; ПК-23**
Б1.В.09	Холодильная техника и технологии												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33**
Б1.В.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-26**
Б1.В.11	Экономика предприятий общественного питания												7	Экономики и управления на предприятии	**ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24**
Б1.В.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28**
Б1.В.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	5	180	22	7			44	10		87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28**
Б1.В.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	5	180	22	7			44	10		87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28**
Б1.В.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28**
Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту												20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	**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												139	Департамент социальных наук	**ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33**
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология												139	Департамент социальных наук	**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 и диетического 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**	**7**	**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	7	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	7	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**	**7**	**44**	**10**				**51**	**27**			**ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28**
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	4	144	22	7	44	10				51	27	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	7	44	10				51	27	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**														**ПК-8; ПК-28; ПК-29**
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28; ПК-29**
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков												136	Департамент пищевых наук и технологий	**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												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												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**														**ПК-8; ПК-28**

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов								Кур										
																		Сем. 1										
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	КСР	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона		7				4	4	36	144	144	72		72		17												
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона		7				4	4	36	144	144	72		72		17												
							99	*99*		*3892*	*3892*	*2032*		*1509*	*351*	*481*		*9*	*324*	*54*	*21*			*90*	*30*		*117*	*63*
							213	*213*		*7996*	*7996*	*4293*		*2731*	*972*	*1252*	*26*	*30*	*1080*	*155*	*38*	*72*	*46*	*392*	*144*		*344*	*117*
Блок 2.Практики																												
Вариативная часть																												
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2			3	3	36	108	108	18	18	90														
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности			4			3	3	36	108	108	18	18	90														
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа			6			3	3	36	108	108	18	18	90														
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности			6			3	3	36	108	108	18	18	90														
Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности			6			3	3	36	108	108	18	18	90														
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика			8			3	3	36	108	108	18	18	90														
							18	*18*		*648*	*648*	*108*	*108*	*540*														
							18	*18*		*648*	*648*	*108*	*108*	*540*														
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																												
Базовая часть																												
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	3	36	108	108	18	18	54	36													
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8					6	6	36	216	216	18	18	162	36													
							9	*9*		*324*	*324*	*36*	*36*	*216*	*72*													
							9	*9*		*324*	*324*	*36*	*36*	*216*	*72*													
ФТД.Факультативы																												
Вариативная часть																												
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний		6				2	2	36	72	72	36		36														
ФТД.В.02	Биоэтика		3				1	1	36	36	36	18		18														
							3	*3*		*108*	*108*	*54*		*54*														
							3	*3*		*108*	*108*	*54*		*54*														

-	-	с 1											Курс 2																					
		Сем. 2											Сем. 3											Сем. 4										
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона																																	
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона																																	
		3	*180*	*36*	*7*	*18*	*7*	*90*	*7*		*36*		*9*	*396*	*54*	*17*	*36*	*10*	*126*	*17*		*153*	*27*	*6*	*288*	*36*	*14*			*144*	*17*		*108*	
		27	*1044*	*198*	*63*	*72*	*21*	*396*	*175*		*270*	*108*	*28*	*1080*	*162*	*55*	*162*	*41*	*252*	*65*		*351*	*153*	*29*	*1116*	*184*	*52*	*180*	*44*	*270*	*68*		*320*	*162*
Блок 2.Практики																																		
Вариативная часть																																		
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3	108							18	90																							
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности																							3	108							18	90	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа																																	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности																																	
Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности																																	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика																																	
		3	*108*							*18*	*90*													*3*	*108*							*18*	*90*	
		3	*108*							*18*	*90*													*3*	*108*							*18*	*90*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																		
Базовая часть																																		
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																																	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																																	
ФТД.Факультативы																																		
Вариативная часть																																		
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний																																	
ФТД.В.02	Биоэтика												1	36					18			18												
													1	*36*					*18*			*18*												
													1	*36*					*18*			*18*												

-	-	Курс 3																																Кур
		Сем. 5											Сем. 6											Сем. 7										
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона																							4	144	36	7	36	10				72	
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона																							4	144	36	7	36	10				72	
		21	*828*	*144*	*35*	*144*	*40*	*162*	*34*		*279*	*99*	*13*	*508*	*90*	*21*	*54*	*17*	*130*	*27*		*207*	*27*	*20*	*720*	*162*	*35*	*108*	*30*	*90*	*27*		*306*	*54*
		29	*1116*	*198*	*42*	*162*	*40*	*234*	*54*		*360*	*162*	*22*	*832*	*162*	*35*	*126*	*27*	*166*	*37*		*297*	*81*	*30*	*1080*	*216*	*60*	*144*	*40*	*126*	*37*		*486*	*108*
Блок 2.Практики																																		
Вариативная часть																																		
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																																	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности																																	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа												3	108							18	90												
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности												3	108							18	90												
Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности												3	108							18	90												
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика																																	
													9	*324*							*54*	*270*												
													9	*324*							*54*	*270*												
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																		
Базовая часть																																		
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																																	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																																	
ФТД.Факультативы																																		
Вариативная часть																																		
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний												2	72	18				18			36												
ФТД.В.02	Биоэтика																																	
													2	*72*	*18*				*18*			*36*												
													2	*72*	*18*				*18*			*36*												

-	-	с 4											Закрепленная кафедра		-
		Сем. 8													
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона												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												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28**
		18	*648*	*88*	*28*	*88*	*20*	*88*	*20*		*303*	*81*			
		18	*648*	*88*	*28*	*88*	*20*	*88*	*20*		*303*	*81*			
Блок 2.Практики															
Вариативная часть															
Б2.В.01(У)	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**
Б2.В.02(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.03(П)	Научно-исследовательская работа												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30**
Б2.В.04(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.05(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.06(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*				
		3	*108*							*18*	*90*				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация															
Базовая часть															
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче 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-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.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												134	Департамент фундаментальной и клинической медицины	**ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30**
ФТД.В.02	Биоэтика												134	Департамент фундаментальной и клинической медицины	**ОК-1; ПК-4**

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; 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
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; 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-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-8; ОК-15
Б1.Б.03	История	ОК-1; ОК-9
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	ОК-16
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности	ОК-3; ОК-13
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо	ОК-1; ОК-6; ОК-12
Б1.Б.07	Математика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.08	Логика	ОК-1
Б1.Б.09	Современные информационные технологии	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление	ОК-2; ОК-3; ОК-10; ОК-11
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-14; ОК-17
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров	ОК-2; ПК-21
Б1.Б.13	Математический анализ	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.14	Физика	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	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-10; ПК-11
Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии	ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии	ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания	ОК-1; ОПК-2; ПК-1
Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	ОК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17
Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-7; ПК-15; ПК-23; ПК-25
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	ОК-5; ПК-27; ПК-29; ПК-30
Б1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания	ОК-2; ПК-26
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-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; 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-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-28
Б1.В.04	Пищевая микробиология	ПК-3; ПК-10
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
Б1.В.06	Введение в основы технологии продукции	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
Б1.В.07	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	ПК-28; ПК-29
Б1.В.08	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	ПК-6; ПК-9; ПК-23
Б1.В.09	Холодильная техника и технологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
Б1.В.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания	ПК-26
Б1.В.11	Экономика предприятий общественного питания	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
Б1.В.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	ПК-8; ПК-28
Б1.В.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	ПК-8; ПК-28
Б1.В.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	ПК-8; ПК-28
Б1.В.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	ПК-8; ПК-28
Б1.В.16	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-профиллактического 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(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
Б2.В.02(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.03(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б2.В.04(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.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.06(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 к сдаче 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-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.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 1											Семестр 2											Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**1080**								**30**	21		**1152**								**30**	22		**2232**								**60**	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**								**30**			**1152**								**30**			**2232**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**53,5**											**52**											**52,8**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**39**											**54**											**46,5**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34,4**											**33**											**33,7**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34,4**											**33**											**33,7**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)													**4**											**2**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1080**	**619**	**155**	**72**	**392**		**344**	**117**	**30**	ТО: 18 Э: 3		**1044**	**666**	**198**	**72**	**396**		**270**	**108**	**27**	ТО: 18 Э: 2		**2124**	**1285**	**353**	**144**	**788**		**614**	**225**	**57**	ТО: 36 Э: 5		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	**144**	108			108		36		4		Экз	**144**	108			108		9	27	4		Экз За	**288**	216			216		45	27	8		71	1234
2	Б1.Б.02	Философия	Экз	**108**	54	18		36		27	27	3													Экз	**108**	54	18		36		27	27	3		66	1
3	Б1.Б.03	История												Экз	**108**	54	18		36		27	27	3		Экз	**108**	54	18		36		27	27	3		65	2
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	За	**72**	70	2		68		2		2													За	**72**	70	2		68		2		2		20	1
5	Б1.Б.05	Основы проектной деятельности												За	**108**	54	18		36		54		3		За	**108**	54	18		36		54		3		90	2
6	Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо	За	**108**	54	18		36		54		3													За	**108**	54	18		36		54		3		76	1
7	Б1.Б.07	Математика	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		95	1
8	Б1.Б.08	Логика												За	**72**	36	18		18		36		2		За	**72**	36	18		18		36		2		66	2
9	Б1.Б.09	Современные информационные технологии	За	**72**	45	9	36			27		2													За	**72**	45	9	36			27		2		115	1
10	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление												За	**72**	54	18		36		18		2		За	**72**	54	18		36		18		2		7	2
11	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров												За	**72**	36	18		18		36		2		За	**72**	36	18		18		36		2		5	2
12	Б1.Б.13	Математический анализ												Экз	**72**	36	18		18		9	27	2		Экз	**72**	36	18		18		9	27	2		95	2
13	Б1.Б.19	Основы общей и пищевой химии	Экз	**180**	90	36	36	18		63	27	5		Экз	**144**	90	36	36	18		27	27	4		Экз(2)	**324**	180	72	72	36		90	54	9		136	12
14	Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем												За	**72**	54	18	18	18		18		2		За	**72**	54	18	18	18		18		2		136	23
15	Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Экз	**108**	54	18		36		27	27	3		За	**108**	72	36	18	18		36		3		Экз За	**216**	126	54	18	54		63	27	6		136	12
16	Б1.В.06	Введение в основы технологии продукции	Экз	**144**	54	18		36		54	36	4													Экз	**144**	54	18		36		54	36	4		136	1
17	Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	**72**	72			72						За	**72**	72			72						20	23456
18	Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	За	**72**	36	18		18		36		2													За	**72**	36	18		18		36		2		139	1
19	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Конфликтология*	За	**72**	36	18		18		36		2													За	**72**	36	18		18		36		2		139	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)											Экз(4) За(7)											Экз(8) За(13)												
ПРАКТИКИ		(План)													108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2		
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													2											7											9		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**1116**								**29**	20		**1224**								**32**	23		**2340**								**61**	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**								**28**			**1224**								**32**			**2304**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**56,7**											**53**											**54,9**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**51**											**54**											**52,5**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29,7**											**31,3**											**30,5**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29,7**											**31,3**											**30,5**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4,3**											**4**											**4,2**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1116**	**594**	**162**	**162**	**270**		**369**	**153**	**29**	ТО: 17 Э: 3		**1116**	**634**	**184**	**180**	**270**		**320**	**162**	**29**	ТО: 18 Э: 3		**2232**	**1228**	**346**	**342**	**540**		**689**	**315**	**58**	ТО: 35 Э: 6		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	**72**	36			36		36		2		Экз	**72**	36			36		9	27	2		Экз За	**144**	72			72		45	27	4		71	1234
2	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности												За	**72**	22	4		18		50		2		За	**72**	22	4		18		50		2		43	4
3	Б1.Б.14	Физика	За	**72**	54	18	18	18		18		2													За	**72**	54	18	18	18		18		2		104	3
4	Б1.Б.15	Электротехника и электроника												Экз	**144**	54	18	36			45	45	4		Экз	**144**	54	18	36			45	45	4		55	4
5	Б1.Б.16	Теплотехника	Экз	**144**	54	18	36			45	45	4													Экз	**144**	54	18	36			45	45	4		61	3
6	Б1.Б.18	Основы общей и технической биохимии												Экз	**144**	90	36	36	18		18	36	4		Экз	**144**	90	36	36	18		18	36	4		136	4
7	Б1.Б.20	Основы технологии продуктов общественного питания	За	**144**	90	36	36	18		54		4		Экз	**144**	90	36	36	18		27	27	4		Экз За	**288**	180	72	72	36		81	27	8		136	34
8	Б1.Б.21	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	Экз	**144**	72	18	36	18		27	45	4													Экз	**144**	72	18	36	18		27	45	4		136	23
9	Б1.Б.24	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	Экз	**108**	54	18		36		18	36	3													Экз	**108**	54	18		36		18	36	3		136	3
10	Б1.Б.27	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
11	Б1.Б.29	Научные основы технологии продукции общественного питания												За	**108**	72	18	36	18		36		3		За	**108**	72	18	36	18		36		3		136	4
12	Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	Экз	**180**	72	18	36	18		81	27	5													Экз	**180**	72	18	36	18		81	27	5		136	3
13	Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	За	**144**	72	36		36		72		4													За	**144**	72	36		36		72		4		136	3
14	Б1.В.04	Пищевая микробиология												За	**144**	54	18		36		90		4		За	**144**	54	18		36		90		4		136	4
15	Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**72**	72			72						За	**72**	72			72						За(2)	**144**	144			144						20	23456
16	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
17	*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
18	ФТД.В.02	Биоэтика	За	**36**	18			18		18		1													За	**36**	18			18		18		1		134	3
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(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													2											6											8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего				
ИТОГО (с факультативами)				**1116**								**29**	20		**1228**								**33**	24		**2344**								**62**	44		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1116**								**29**			**1156**								**31**			**2272**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**56,2**											**51,8**											**54**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**40,5**											**47,3**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**30,8**											**23**											**26,9**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**30,8**											**24**											**27,4**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4,3**											**2,3**											**3,3**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1116**	**594**	**198**	**162**	**234**		**360**	**162**	**29**	ТО: 17 Э: 3		**1012**	**508**	**180**	**126**	**184**	**18**	**423**	**81**	**27**	ТО: 18 Э: 2		**2128**	**1102**	**378**	**288**	**418**	**18**	**783**	**243**	**56**	ТО: 35 Э: 5		
1	Б1.Б.17	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	Экз	**144**	90	36	18	36		27	27	4													Экз	**144**	90	36	18	36		27	27	4		136	5
2	Б1.Б.22	Технология продукции общественного питания												Экз КР	**180**	126	54	72			27	27	5		Экз КР	**180**	126	54	72			27	27	5		136	6
3	Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	Экз	**144**	54	18		36		54	36	4													Экз	**144**	54	18		36		54	36	4		136	5
4	Б1.Б.28	Тепловое оборудование предприятий общественного питания												Экз КП	**144**	54	18		36		63	27	4		Экз КП	**144**	54	18		36		63	27	4		136	6
5	Б1.В.07	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	За	**144**	90	36	36	18		54		4													За	**144**	90	36	36	18		54		4		136	5
6	Б1.В.08	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания												За	**144**	72	18	36	18		72		4		За	**144**	72	18	36	18		72		4		136	6
7	Б1.В.09	Холодильная техника и технологии	Экз	**144**	90	36	36	18		27	27	4													Экз	**144**	90	36	36	18		27	27	4		136	5
8	Б1.В.10	Физико-химические свойства продукции общественного питания	Экз	**180**	90	36	36	18		54	36	5													Экз	**180**	90	36	36	18		54	36	5		136	5
9	Б1.В.11	Экономика предприятий общественного питания	Экз	**144**	54	18		36		54	36	4													Экз	**144**	54	18		36		54	36	4		7	5
10	Б1.В.12	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки												Экз	**180**	90	36	18	36		63	27	5		Экз	**180**	90	36	18	36		63	27	5		136	6
11	Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**72**	72			72						За	**40**	40			40						За(2)	**112**	112			112						20	23456
12	Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	За	**144**	54	18	36			90		4													За	**144**	54	18	36			90		4		136	5
13	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Механика*	За	**144**	54	18	36			90		4													За	**144**	54	18	36			90		4		54	5
14	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания												За	**144**	72	36		36		72		4		За	**144**	72	36		36		72		4		136	6
15	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Технология производства функциональных продуктов*												За	**144**	72	36		36		72		4		За	**144**	72	36		36		72		4		136	6
16	**Б2.В.03(П)**	**Научно-исследовательская работа**												ЗаО	**108**	18				18	90		3		ЗаО	**108**	18				18	90		3		136	6
17	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний												За	**72**	36	18		18		36		2		За	**72**	36	18		18		36		2		134	6
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(3)											Экз(3) За(4) ЗаО КП КР											Экз(8) За(7) ЗаО КП КР												
ПРАКТИКИ		(План)													216	36				36	180		6	4		216	36				36	180		6	4		
	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
	Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													2											5											7		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего				
ИТОГО (с факультативами)				**1080**								**30**	20		**##**								**30**	21		**2160**								**60**	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**								**30**			**##**								**30**			**2160**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**57,2**											**52**											**54,4**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**											**41**											**38,3**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**28,6**											**24**											**26,3**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**28,6**											**24**											**26,3**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1080**	**486**	**216**	**144**	**126**		**486**	**108**	**30**	ТО: 17 Э: 3		**648**	**264**	**88**	**88**	**88**		**303**	**81**	**18**	ТО: 11 Э: 2		**1728**	**750**	**304**	**232**	**214**		**789**	**189**	**48**	ТО: 28 Э: 5		
1	Б1.Б.23	Проектирование предприятий общественного питания	Экз КП	**180**	72	36	36			81	27	5													Экз КП	**180**	72	36	36			81	27	5		136	7
2	Б1.Б.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз КР	**180**	54	18		36		99	27	5													Экз КР	**180**	54	18		36		99	27	5		136	7
3	Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	За	**144**	54	18	36			90		4													За	**144**	54	18	36			90		4		136	7
4	Б1.В.13	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании												Экз	**180**	66	22		44		87	27	5		Экз	**180**	66	22		44		87	27	5		136	8
5	Б1.В.14	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира												Экз	**180**	66	22		44		87	27	5		Экз	**180**	66	22		44		87	27	5		136	8
6	Б1.В.15	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	Экз	**144**	72	36		36		45	27	4													Экз	**144**	72	36		36		45	27	4		136	7
7	Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе												За	**144**	66	22	44			78		4		За	**144**	66	22	44			78		4		136	8
8	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Инженерное обеспечение предприятий общественного питания*												За	**144**	66	22	44			78		4		За	**144**	66	22	44			78		4		136	8
9	Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд												Экз	**144**	66	22	44			51	27	4		Экз	**144**	66	22	44			51	27	4		136	8
10	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Тара и упаковка кулинарных изделий*												Экз	**144**	66	22	44			51	27	4		Экз	**144**	66	22	44			51	27	4		136	8
11	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	Экз	**144**	72	36		36		45	27	4													Экз	**144**	72	36		36		45	27	4		136	7
12	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Технология смешанных напитков*	Экз	**144**	72	36		36		45	27	4													Экз	**144**	72	36		36		45	27	4		136	7
13	Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	За	**144**	90	36	36	18		54		4													За	**144**	90	36	36	18		54		4		136	7
14	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Технология и организация блюд русской кухни*	За	**144**	90	36	36	18		54		4													За	**144**	90	36	36	18		54		4		136	7
15	Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	За	**144**	72	36	36			72		4													За	**144**	72	36	36			72		4		136	7
16	*Б1.В.ДВ.09.02*	*Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона*	За	**144**	72	36	36			72		4													За	**144**	72	36	36			72		4		136	7
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(3) КП КР											Экз(3) За											Экз(7) За(4) КП КР												
ПРАКТИКИ		(План)													108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2		
	Б2.В.06(П)	Преддипломная практика												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)													324	36				36	216	72	9	6		324	36				36	216	72	9	6		
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена												Экз	108	18				18	54	36	3		Экз	108	18				18	54	36	3			
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												Экз	216	18				18	162	36	6	4	Экз	216	18				18	162	36	6	4		
КАНИКУЛЫ													2											8												10		

		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	249	243	60	30	30	61	29	32	62	29	33	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	30	30	60	28	32	60	29	31	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	32.3%	213	213	213	57	30	27	57	28	29	51	29	22	48	30	18
Б1.Б	Базовая часть				102	130	114	45	21	24	42	19	23	17	8	9	10	10	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	99	12	9	3	15	9	6	34	21	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	6	3				1	1		2		2			
ФТД.В	Вариативная часть				2	6	3				1	1		2		2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.1	-	53.5	52	-	56.7	53	-	56.2	51.8	-	57.2	51.6
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					46.3	-	39	54	-	51	54	-	54	40.5	-	36	40.5
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					29.8	-	34.4	33	-	29.7	31.3	-	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)						8	4	4	9	4	5	8	5	3	9	4	5
		ЗАЧЕТЫ (За)						12	6	6	8	4	4	4	2	2	4	3	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1	3		3	1		1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												1		1	1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1		1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.38%												
		в интерактивной форме					31.5%												