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*

«11» июля 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: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 04.04.2016

СОГЛАСОВАНО

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

Заместитель директора поучебно-воспитательной работе _____ */ Е.В.Хожаенко/*

Руководитель образовательной программы _____ */ 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	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	17	18	35	17	18	35	17	18	35	17	11	28	133
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)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	4□ (24 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	**52**	23	29	**52**	23	29	**52**	23	29	**52**	208
Студентов		25												
Групп		1												

-	-	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	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																												
Базовая часть																												
Б1.Б.01	Иностранный язык	4	123				16	16	36	576	576	396	144	36	252		4	144					72	36	18	18	36	
Б1.Б.02	Философия		1				2	2	36	72	72	54	18		18	2	2	72	18	10			36	8			18	
Б1.Б.03	История		2				2	2	36	72	72	54	18		54	2												
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	70	2		36		2	72	2				68	36			2	
Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	18	54		8		2	72					18	8			54	
Б1.Б.06	Логика		2				2	2	36	72	72	36	36		8													
Б1.Б.07	Информатика		1				2	2	36	72	72	54	18		10		2	72	18	2	36	8					18	
Б1.Б.08	Экономика		2				2	2	36	72	72	36	36		12													
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности		4				2	2	36	72	72	22	50		6													
Б1.Б.10	Маркетинг продовольственных товаров		2				2	2	36	72	72	36	36		22													
Б1.Б.11	Высшая математика	12					4	4	36	144	144	72	18	54	12		2	72	18				18	6			9	27
Б1.Б.12	Физика		3				2	2	36	72	72	54	18		14													
Б1.Б.13	Основы технологии продукции общественного питания	4	3				7	7	36	252	252	180	45	27	60													
Б1.Б.14	Электротехника и электроника	4					3	3	36	108	108	54	9	45	20													
Б1.Б.15	Теплотехника	3					3	3	36	108	108	54	9	45	20													
Б1.Б.16	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	5					4	4	36	144	144	90	27	27	10													
Б1.Б.17	Неорганическая химия	1					6	6	36	216	216	108	54	54	24		6	216	36	7	36	10	36	7			54	54
Б1.Б.18	Органическая химия	2					4	4	36	144	144	108	9	27	24													
Б1.Б.19	Основы общей и технической биохимии	4					4	4	36	144	144	90	27	27	21													
Б1.Б.20	Пищевая микробиология		4				3	3	36	108	108	54	54		17													
Б1.Б.21	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	3	2				6	6	36	216	216	126	45	45	28													
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													
							110	*110*		*3960*	*3960*	*2270*	*1096*	*594*	*803*	*4*	*20*	*720*	*92*	*19*	*72*	*18*	*248*	*101*	*18*	*18*	*191*	*81*
Вариативная часть																												
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	12					7	7	36	252	252	126	72	54	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	72	36	24													
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета		3				4	4	36	144	144	72	72		20													
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий		7				4	4	36	144	144	54	90		17													
Б1.В.05	Введение в основы специальности	12					7	7	36	252	252	108	90	54	34		4	144	18	7			36	10			63	27
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции		5				4	4	36	144	144	90	54		27													
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания		6				4	4	36	144	144	72	72		24													

-	-	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	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																					
Базовая часть																																					
Б1.Б.01	Иностранный язык	4	144					72	72	18	18	36		4	144					72	72	18	18	36		4	144					72	72			36	36
Б1.Б.02	Философия																																				
Б1.Б.03	История	2	72	36	36			18	18			18																									
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт																																				
Б1.Б.05	Русский язык и культура речи																																				
Б1.Б.06	Логика	2	72	18				18	8			36																									
Б1.Б.07	Информатика																																				
Б1.Б.08	Экономика	2	72	18				18	12			36																									
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности																									2	72	4				18	6			50	
Б1.Б.10	Маркетинг продовольственных товаров	2	72	18	18			18	4			36																									
Б1.Б.11	Высшая математика	2	72	18				18	6			9	27																								
Б1.Б.12	Физика													2	72	18	7	18	7	18				18													
Б1.Б.13	Основы технологии продукции общественного питания													4	144	36	10	36	10	36	10			36		3	108	18	10	18	10	36	10			9	27
Б1.Б.14	Электротехника и электроника																									3	108	18	10	36	10					9	45
Б1.Б.15	Теплотехника													3	108	18	10	36	10					9	45												
Б1.Б.16	Экологическая безопасность продуктов общественного питания																																				
Б1.Б.17	Неорганическая химия																																				
Б1.Б.18	Органическая химия	4	144	36	7	36	10	36	7			9	27																								
Б1.Б.19	Основы общей и технической биохимии																									4	144	36	7	36	7	18	7			27	27
Б1.Б.20	Пищевая микробиология																									3	108	18	7			36	10			54	
Б1.Б.21	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	2	72	18	7	18	7	18	7			18		4	144	18		36	7	18				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																																				
		20	*720*	*162*	*68*	*54*	*17*	*216*	*134*	*18*	*18*	*198*	*54*	*20*	*720*	*108*	*34*	*126*	*34*	*180*	*89*	*18*	*18*	*144*	*126*	*23*	*828*	*130*	*41*	*126*	*37*	*198*	*105*			*212*	*162*
Вариативная часть																																					
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	4	144	36	7	18	7	18	7			45	27																								
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции													5	180	18	7	36	10	18	7			72	36												
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета													4	144	36	10			36	10			72													
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий																																				
Б1.В.05	Введение в основы специальности	3	108	18	7			36	10			27	27																								
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции																																				
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания																																				

-	-	Курс 3																								Кур											
		Сем. 5												Сем. 6												Сем. 7											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	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	Русский язык и культура речи																																				
Б1.Б.06	Логика																																				
Б1.Б.07	Информатика																																				
Б1.Б.08	Экономика																																				
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности																																				
Б1.Б.10	Маркетинг продовольственных товаров																																				
Б1.Б.11	Высшая математика																																				
Б1.Б.12	Физика																																				
Б1.Б.13	Основы технологии продукции общественного питания																																				
Б1.Б.14	Электротехника и электроника																																				
Б1.Б.15	Теплотехника																																				
Б1.Б.16	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	4	144	36		18		36	10			27	27																								
Б1.Б.17	Неорганическая химия																																				
Б1.Б.18	Органическая химия																																				
Б1.Б.19	Основы общей и технической биохимии																																				
Б1.Б.20	Пищевая микробиология																																				
Б1.Б.21	Аналитическая, физическая и коллоидная химия																																				
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												
		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	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий																									4	144	18	7	36	10					90	
Б1.В.05	Введение в основы специальности																																				
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	4	144	36	7	36	10	18	10			54																									
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания													4	144	18	7	36	10	18	7			72													

-	-	с 4												Закрепленная кафедра		-
		Сем. 8														
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)																
Базовая часть																
Б1.Б.01	Иностранный язык													142	Академический департамент английского языка	**ОК-7; ОК-12; ОК-16**
Б1.Б.02	Философия													140	Департамент философии и религиоведения	**ОК-1; ОК-8; ОК-15**
Б1.Б.03	История													137	Департамент истории и археологии	**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	Русский язык и культура речи													76	Русского языка и литературы	**ОК-1; ОК-6; ОК-12**
Б1.Б.06	Логика													140	Департамент философии и религиоведения	**ОК-1**
Б1.Б.07	Информатика													115	Информационных систем управления	**ОК-4; ОК-5**
Б1.Б.08	Экономика													133	Академический департамент	**ОК-2; ОК-10**
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности													43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	**ОК-14; ОК-17**
Б1.Б.10	Маркетинг продовольственных товаров													5	Маркетинга, коммерции и логистики	**ОК-2; ПК-21**
Б1.Б.11	Высшая математика													95	Алгебры, геометрии и анализа	**ОПК-1; ПК-29**
Б1.Б.12	Физика													104	Общей и экспериментальной физики	**ОПК-1; ПК-29**
Б1.Б.13	Основы технологии продукции общественного питания													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-1; ПК-29**
Б1.Б.14	Электротехника и электроника													55	Электроэнергетики и электротехники	**ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5**
Б1.Б.15	Теплотехника													61	Теплоэнергетики и теплотехники	**ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2**
Б1.Б.16	Экологическая безопасность продуктов общественного питания													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-10; ПК-11**
Б1.Б.17	Неорганическая химия													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29**
Б1.Б.18	Органическая химия													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29**
Б1.Б.19	Основы общей и технической биохимии													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29**
Б1.Б.20	Пищевая микробиология													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-3; ПК-10**
Б1.Б.21	Аналитическая, физическая и коллоидная химия													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	**ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-15; ПК-23; ПК-25**
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания													136	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**
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	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29**
Б1.В.05	Введение в основы специальности													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20**
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-28; ПК-29**
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-6; ПК-9; ПК-23**

-	-	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	СР	Контроль	Интер часы	Электчасы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	5					4	4	36	144	144	90	27	27	24													
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	5	4				8	8	36	288	288	162	90	36	48													
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	5					4	4	36	144	144	54	54	36	17													
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	6					5	5	36	180	180	90	63	27	24													
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	8					5	5	36	180	180	66	87	27	17													
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	8					5	5	36	180	180	66	87	27	17													
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	7					4	4	36	144	144	72	45	27	17													
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту		23456							328	328	328																
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**				3	**3**		**108**	**108**	**36**	**72**		**17**		3	**108**	**18**	**7**			**18**	**10**			**72**	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании		1				3	3	36	108	108	36	72		17		3	108	18	7			18	10			72	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология		1				3	3	36	108	108	36	72		17		3	108	18	7			18	10			72	
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**													
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													
							103	*103*		*4036*	*4036*	*2104*	*1527*	*405*	*505*		*10*	*360*	*54*	*21*			*90*	*30*			*162*	*54*
							213	*213*		*7996*	*7996*	*4374*	*2623*	*999*	*1308*	*4*	*30*	*1080*	*146*	*40*	*72*	*18*	*338*	*131*	*18*	*18*	*353*	*135*

-	-	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	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии																																				
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания																									3	108	18	7	36	10	18	7			36	
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания																																				
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки																																				
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании																																				
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира																																				
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока																																				
Б1.В.15	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-профиллактического 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**																																				
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																																				
		7	*324*	*54*	*14*	*18*	*7*	*126*	*17*			*72*	*54*	*9*	*396*	*54*	*17*	*36*	*10*	*126*	*17*			*144*	*36*	*5*	*252*	*36*	*14*	*36*	*10*	*126*	*14*			*54*	
		27	*1044*	*216*	*82*	*72*	*24*	*342*	*151*	*18*	*18*	*270*	*108*	*29*	*1116*	*162*	*51*	*162*	*44*	*306*	*106*	*18*	*18*	*288*	*162*	*28*	*1080*	*166*	*55*	*162*	*47*	*324*	*119*			*266*	*162*

-	-	Курс 3																																					
		Сем. 5												Сем. 6												Сем. 7											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	4	144	36	7	36	10	18	7			27	27																								
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	5	180	36	7	36	10	18	7			54	36																								
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	4	144	18	7			36	10			54	36																								
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки													5	180	36	7	18	7	36	10			63	27												
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании																																				
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира																																				
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока																									4	144	36	7			36	10			45	27
Б1.В.15	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-профиллактического 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**	
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*

-	-	с 4												Закрепленная кафедра		-
		Сем. 8														
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33**
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-26**
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания													7	Экономики и управления на предприятии	**ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24**
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28**
Б1.В.12	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.13	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.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока													136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-28**
Б1.В.15	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-профиллактического 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**
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*			

-	-	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	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
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	90															
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности			4			3	3	36	108	108	18	90															
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа			6			3	3	36	108	108	18	90															
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности			6			3	3	36	108	108	18	90															
Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности			6			3	3	36	108	108	18	90															
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика			8			3	3	36	108	108	18	90															
							18	*18*		*648*	*648*	*108*	*540*															
							18	*18*		*648*	*648*	*108*	*540*															
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																												
Базовая часть																												
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	8					3	3	36	108	108	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		216															
							9	*9*		*324*	*324*	*18*	*270*	*36*														
							9	*9*		*324*	*324*	*18*	*270*	*36*														
ФТД.Факультативы																												
Вариативная часть																												
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний		6				2	2	36	72	72	36	36															
ФТД.В.02	Биоэтика		4				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	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
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 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	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
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 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	СРП	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
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 и сдача государственного экзамена	3	108							18		54	36	134	Департамент фундаментальной и клинической медицины	**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									216		134	Департамент фундаментальной и клинической медицины	**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*							*18*		*270*	*36*			
		9	*324*							*18*		*270*	*36*			
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; ОК-16
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	Русский язык и культура речи	ОК-1; ОК-6; ОК-12
Б1.Б.06	Логика	ОК-1
Б1.Б.07	Информатика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.08	Экономика	ОК-2; ОК-10
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК-14; ОК-17
Б1.Б.10	Маркетинг продовольственных товаров	ОК-2; ПК-21
Б1.Б.11	Высшая математика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.12	Физика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.13	Основы технологии продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.14	Электротехника и электроника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.15	Теплотехника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.16	Экологическая безопасность продуктов общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-10; ПК-11
Б1.Б.17	Неорганическая химия	ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.18	Органическая химия	ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.19	Основы общей и технической биохимии	ОК-5; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.20	Пищевая микробиология	ОК-5; ПК-3; ПК-10
Б1.Б.21	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	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	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-15; ПК-23; ПК-25
Б1.Б.26	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	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.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОК-15; ОК-16; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-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	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
Б1.В.05	Введение в основы специальности	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	ПК-28; ПК-29
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	ПК-6; ПК-9; ПК-23
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	ПК-26
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	ПК-8; ПК-28
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	ПК-8; ПК-28
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	ПК-8; ПК-28
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	ПК-8; ПК-28
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33

Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-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 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	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	Всего				
ИТОГО (с факультативами)				**1080**									**30**	20		**1152**									**30**	22		**2232**									**60**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**									**30**			**1152**									**30**			**2232**									**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**55,6**												**52**												**53,8**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**45**												**54**												**49,5**												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**33,8**												**32**												**32,9**												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34,9**												**33**												**34**												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														**4**												**2**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1080**	**592**	**146**	**72**	**338**	**18**	**18**	**353**	**135**	**30**	ТО: 17 Э: 3		**1044**	**666**	**216**	**72**	**342**	**18**	**18**	**270**	**108**	**27**	ТО: 18 Э: 2		**2124**	**1258**	**362**	**144**	**680**	**36**	**36**	**623**	**243**	**57**	ТО: 35 Э: 5		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	**144**	108			72	18	18	36		4		За	**144**	108			72	18	18	36		4		За(2)	**288**	216			144	36	36	72		8		142	1234
2	Б1.Б.02	Философия	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		140	1
3	Б1.Б.03	История													За	**72**	54	36		18			18		2		За	**72**	54	36		18			18		2		137	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	Русский язык и культура речи	За	**72**	18			18			54		2														За	**72**	18			18			54		2		76	1
6	Б1.Б.06	Логика													За	**72**	36	18		18			36		2		За	**72**	36	18		18			36		2		140	2
7	Б1.Б.07	Информатика	За	**72**	54	18	36				18		2														За	**72**	54	18	36				18		2		115	1
8	Б1.Б.08	Экономика													За	**72**	36	18		18			36		2		За	**72**	36	18		18			36		2		133	2
9	Б1.Б.10	Маркетинг продовольственных товаров													За	**72**	36	18		18			36		2		За	**72**	36	18		18			36		2		5	2
10	Б1.Б.11	Высшая математика	Экз	**72**	36	18		18			9	27	2		Экз	**72**	36	18		18			9	27	2		Экз(2)	**144**	72	36		36			18	54	4		95	12
11	Б1.Б.17	Неорганическая химия	Экз	**216**	108	36	36	36			54	54	6														Экз	**216**	108	36	36	36			54	54	6		136	1
12	Б1.Б.18	Органическая химия													Экз	**144**	108	36	36	36			9	27	4		Экз	**144**	108	36	36	36			9	27	4		136	2
13	Б1.Б.21	Аналитическая, физическая и коллоидная химия													За	**72**	54	18	18	18			18		2		За	**72**	54	18	18	18			18		2		136	23
14	Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Экз	**108**	54	18		36			27	27	3		Экз	**144**	72	36	18	18			45	27	4		Экз(2)	**252**	126	54	18	54			72	54	7		136	12
15	Б1.В.05	Введение в основы специальности	Экз	**144**	54	18		36			63	27	4		Экз	**108**	54	18		36			27	27	3		Экз(2)	**252**	108	36		72			90	54	7		136	12
16	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту													За	**72**	72			72							За	**72**	72			72							20	23456
17	Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	За	**108**	36	18		18			72		3														За	**108**	36	18		18			72		3		139	1
18	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Конфликтология*	За	**108**	36	18		18			72		3														За	**108**	36	18		18			72		3		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	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1116**									**29**	20		**1224**									**32**	23		**2340**									**61**	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1116**									**29**			**1188**									**31**			**2304**									**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**56,2**												**53**												**54,6**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**												**54**												**54**												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**33,9**												**32,3**												**33,1**												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**35**												**32,3**												**33,7**												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4,3**												**4**												**4,2**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1116**	**666**	**162**	**162**	**306**	**18**	**18**	**288**	**162**	**29**	ТО: 17 Э: 3		**1116**	**670**	**166**	**162**	**342**			**284**	**162**	**29**	ТО: 18 Э: 3		**2232**	**1336**	**328**	**324**	**648**	**18**	**18**	**572**	**324**	**58**	ТО: 35 Э: 6		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	**144**	108			72	18	18	36		4		Экз	**144**	72			72			36	36	4		Экз За	**288**	180			144	18	18	72	36	8		142	1234
2	Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности													За	**72**	22	4		18			50		2		За	**72**	22	4		18			50		2		43	4
3	Б1.Б.12	Физика	За	**72**	54	18	18	18			18		2														За	**72**	54	18	18	18			18		2		104	3
4	Б1.Б.13	Основы технологии продукции общественного питания	За	**144**	108	36	36	36			36		4		Экз	**108**	72	18	18	36			9	27	3		Экз За	**252**	180	54	54	72			45	27	7		136	34
5	Б1.Б.14	Электротехника и электроника													Экз	**108**	54	18	36				9	45	3		Экз	**108**	54	18	36				9	45	3		55	4
6	Б1.Б.15	Теплотехника	Экз	**108**	54	18	36				9	45	3														Экз	**108**	54	18	36				9	45	3		61	3
7	Б1.Б.19	Основы общей и технической биохимии													Экз	**144**	90	36	36	18			27	27	4		Экз	**144**	90	36	36	18			27	27	4		136	4
8	Б1.Б.20	Пищевая микробиология													За	**108**	54	18		36			54		3		За	**108**	54	18		36			54		3		136	4
9	Б1.Б.21	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	Экз	**144**	72	18	36	18			27	45	4														Экз	**144**	72	18	36	18			27	45	4		136	23
10	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
11	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
12	Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	Экз	**180**	72	18	36	18			72	36	5														Экз	**180**	72	18	36	18			72	36	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.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания													За	**108**	72	18	36	18			36		3		За	**108**	72	18	36	18			36		3		136	45
15	Б1.В.15	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	4
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5)												Экз(5) За(6)												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	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	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.16	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.06	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.07	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.08	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.09	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	45
9	Б1.В.10	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.11	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.15	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	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	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.04	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.12	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.13	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.14	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	18				18		270	36	9	6		324	18				18		270	36	9	6		
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка 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							216		6	4	Экз	216							216		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	247	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	29	31	60	29	31	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	52%	48%	32%	213	213	213	57	30	27	57	29	28	51	29	22	48	30	18
Б1.Б	Базовая часть				102	130	110	40	20	20	43	20	23	17	8	9	10	10	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	103	17	10	7	14	9	5	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	4	3				1		1	2		2			
ФТД.В	Вариативная часть				2	4	3				1		1	2		2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.3	-	55.6	52	-	56.2	53	-	56.2	51.8	-	57.2	51.6
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.6	-	45	54	-	54	54	-	54	40.5	-	36	40.5
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					30.6	-	34.9	33	-	35	32.3	-	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					33.92%												
		в интерактивной форме					32.7%												