

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-19 от 11.04.2019

19.03.04

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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) 2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 04.04.2016

СОГЛАСОВАНО


Директор Департамента организации образовательной деятельности


/ П.В. Кузьмин/

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе


/ Е.В. Хожаенко/

Руководитель образовательной программы


/ Л.В. Лёвочкина/

Проректор по учебно-воспитательной работе 
А.Н. Шушин



Календарный учебный график

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

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	3	6	4	3	7	3	2	5	3	2	5	23
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4		2	2	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	1	6	7	2	5	7	2	8	10	32
*	Нерабочие праздничные дни (не включая 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														
Групп														

Индекс	Наименование	Курс 3																				Кур							
		Сем. 5										Сем. 6										Сем. 7							
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

Б1.Б.01	Иностранный язык																												
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)																												
Б1.Б.03	Философия																												
Б1.Б.04	История																												
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт																												
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи																												
Б1.Б.07	Логика																												
Б1.Б.08	Информатика																												
Б1.Б.09	Экономика																												
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности																												
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров																												
Б1.Б.12	Высшая математика																												
Б1.Б.13	Физика																												
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания																												
Б1.Б.15	Электротехника и электроника																												
Б1.Б.16	Теплотехника																												
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	4	36		18		36	10		27	27																		
Б1.Б.18	Неорганическая химия																												
Б1.Б.19	Органическая химия																												
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии																												
Б1.Б.21	Пищевая микробиология																												
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия																												
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания									5	54	2	72	10						27	27								
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания																			5	36	2	36	10				63	45
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни																												
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																		5	18	18			36	10		81	45	
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	4	18	2			36	10		54	36																		
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств																												
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания									5	18	2	36	10					99	27									
		8	54	7	18		72	20		81	63	10	72	14	108	20			126	54	10	54	25	36	10	36	10	144	90

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	18	2	36	10					90	

Индекс	Наименование	с 4 Сем. 8											Закрепленная кафедра		Компетенции
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование		
Блок 1. Дисциплины (модули)															
Базовая часть															
Б1.Б.01	Иностранный язык											142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)											142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12	
Б1.Б.03	Философия											140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-8; ОК-15	
Б1.Б.04	История											137	Департамент истории и археологии	ОК-1; ОК-9	
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт											152	Департамент физического воспитания	ОК-16	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи											76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6; ОК-12	
Б1.Б.07	Логика											140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1	
Б1.Б.08	Информатика											115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5	
Б1.Б.09	Экономика											155	Департамент экономических наук	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24	
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности											43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	ОК-14; ОК-17	
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров											5	Маркетинга, коммерции и логистики	ОК-15; ПК-21	
Б1.Б.12	Высшая математика											95	Алгебры, геометрии и анализа	ОПК-1; ПК-29	
Б1.Б.13	Физика											104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-1; ПК-29	
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	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	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17	
Б1.Б.18	Неорганическая химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29	
Б1.Б.19	Органическая химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29	
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29	
Б1.Б.21	Пищевая микробиология											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-3; ПК-10	
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29	
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28	
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28	
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28	
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30	
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33	
Б1.Б.29	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-17; 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-17; 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	

Индекс	Наименование	Курс 3																		Кур										
		Сем. 5									Сем. 6									Сем. 7										
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР
Б1.В.05	Введение в основы специальности																													
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	3	36	Z	36	10	18	10		18																				
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания										4	18	Z	36	10	18	Z		72											
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	4	36	Z	36	10	18	Z		27	27																			
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	5	36	Z	36	10	18	Z		54	36																			
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	4	18	Z			36	10		54	36																			
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки										5	36	Z	36	Z	18	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	36	Z	36	10				36	36
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту						72								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	18	Z	36	10				90																				
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	4	18	Z	36	10				90																				
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	4	18	Z	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	36	Z	18		18	10		72											
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания										4	36	Z	18		18	10		72											
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов										4	36	Z	18		18	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	36	Z	18		18	10		36	36
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело																			4	36	Z	18		18	10		36	36	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков																			4	36	Z	18		18	10		36	36	
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8																			4	36	Z	36	10	18	Z		54		
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов																			4	36	Z	36	10	18	Z		54		
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни																			4	36	Z	36	10	18	Z		54		

Индекс	Наименование	с 4											Закрепленная кафедра		Компетенции	
		Сем. 8											Код	Наименование		
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль					
Б1.8.05	Введение в основы специальности												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20	
Б1.8.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанный продукции												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-28; ПК-29	
Б1.8.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-9; ПК-23	
Б1.8.08	Холодильная техника и технологии												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33	
Б1.8.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-26	
Б1.8.10	Экономика предприятий общественного питания												7	Экономики и управления на предприятии	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24	
Б1.8.11	Технология ресторанный продукции и обслуживание в странах Европы и Америки												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28	
Б1.8.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	5	22	2			44	10				87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
Б1.8.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	5	22	2	22		22	10				87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
Б1.8.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
Б1.8.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту													152	Департамент физического воспитания	ОК-16
Б1.8.дв.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1															ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.8.дв.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании													157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.8.дв.01.02	Конфликтология													157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.8.дв.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2															ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.8.дв.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания													136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.8.дв.02.02	Механика													54	Механики и математического моделирования	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.8.дв.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3															ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.8.дв.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании													6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.8.дв.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии													6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.8.дв.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4															ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.8.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
Б1.8.дв.04.02	Технология производства функциональных продуктов													136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.8.дв.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4	22	2	44	10						78			ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33	
Б1.8.дв.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	4	22	2	44	10						78		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.8.дв.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	4	22	2	44	10						78		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.8.дв.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4	22	2	44	10						42	36		ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28	
Б1.8.дв.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	4	22	2	44	10						42	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.8.дв.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	4	22	2	44	10						42	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.8.дв.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7															ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.8.дв.07.01	Барное дело													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.8.дв.07.02	Технология смешанных напитков													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.8.дв.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8															ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.8.дв.08.01	Теоретические основы технологии ресторанный продукции славянских народов													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.8.дв.08.02	Технология и организация блюд русской кухни													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29

Индекс	Наименование	с 4										Закрепленная кафедра		Компетенции			
		Сем. 8										Код	Наименование				
з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль								
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	88	28	110	20	66	20					294	90			
		18	88	28	110	20	66	20					294	90			

Блок 2.Практики

Вариативная часть

Б2.В.01	Учебная практика																ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31		
Б2.В.02	Производственная практика	3								18	90						ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6		
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30		
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26		
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-31; ПК-32; ПК-33		
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	3								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								18	90						
		3								18	90						

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

Б3.В.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3										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.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	6										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										36	216	72			
		9										36	216	72			

ФТД.Факультативы

Вариативная часть

ФТД.В.01	Основы медицинских знаний													150	Департамент клинической медицины	ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.02	Биотика	1						18						156	Департамент общественного здоровья и профилактической медицины	ОК-1; ПК-4
		1						18						18		
		1						18						18		

Идентификатор	Содержание	Тип
ОК-1	способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.04	История	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.07	Логика	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной физики	
Б1.Б.01	Литература как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры литован и этности	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.В.02	Биоэтика	
ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.Б.01	Литература как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры литован и этности	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью проводить инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	ОК
Б1.Б.09	Информатика	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.08	Информатика	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	ОК
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития обществ для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.04	История	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-11	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-12	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-13	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания	
Б1.Б.01	Литература как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры литован и этности	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-14	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	-
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-15	способностью к самоорганизации и саморазвитию	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б1.Б.18	Непродовольственная мясная продукция	
Б1.Б.19	Органическая мясная продукция	
Б1.Б.20	Основы общей и экономической биологии	
Б1.Б.21	Психология менеджмента	
Б1.Б.27	Визуально-пространственные основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.05	Введение в основы специальности	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ОК-16	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.09	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-17	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.03(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, вычислительных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.12	Информатика	
Б1.Б.13	Физика	
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Теплотехника	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной физики	

61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
61.8.23	Технология продукции общественного питания	
61.8.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.8.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Научно-исследовательская работа	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК
61.8.27	Аналитическая, финансовая и коллоидная химия	
61.8.28.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
61.8.28.06.02	Тарел и установка культурных блюд	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов ресторанный питания	ОПК
61.8.15	Электротехника и электроника	
61.8.16	Теплотехника	
61.8.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.8.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
61.8.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.8.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
61.8.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.01	Питание как часть общечеловеческой культуры народов мира	
61.8.02	Теоретические основы культуры питания и этикета	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
61.8.15	Электротехника и электроника	
61.8.16	Теплотехника	
61.8.23	Технология продукции общественного питания	
61.8.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
61.8.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.8.04	Технология производства хлебопекарных и кондитерских изделий	
61.8.05	Варение и основы спекуляций	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
61.8.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.8.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
61.8.28.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
61.8.28.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предпринимательской, пакету прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
61.8.15	Электротехника и электроника	
61.8.16	Теплотехника	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивание параметров экологического мониторинга, уровня загрязненности и экологичности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
61.8.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.8.21	Лицевая микробиология	
61.8.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
61.8.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
63.8.02(Д)	высшая	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
61.8.15	Электротехника и электроника	
61.8.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.8.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	

62.8.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.05(П)	Преддипломная практика	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.6.21	Технология продукции общественного питания	
61.8.07	Технический контроль и бракераж продукции общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.05(П)	Преддипломная практика	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	умением организовывать, готовить и оформлять сложную ресторанную продукцию, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	ПК
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.8.06.01	Технология и дизайн ресторанных блинов	
61.8.06.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.05(П)	Преддипломная практика	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	умением находить в отечественной ресторанной сети зарубежные инновационные технологии производства продукции	ПК
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.8.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	
61.8.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Скандинавии	
61.8.13	Культурные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	
61.8.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Восточной Азии	
61.8.06.01	Технология и дизайн ресторанных блинов	
61.8.06.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
61.8.06.07.01	Верное дело	
61.8.06.07.02	Технология смешанных напитков	
61.8.06.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции скандинавского народа	
61.8.06.08.02	Технология и организация блинов русской кухни	
61.8.06.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
61.8.06.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.05(П)	Преддипломная практика	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
62.8.02.05(П)	Преддипломная практика	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
62.8.02.05(П)	Преддипломная практика	
ПК-9	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.07	Технический контроль и бракераж продукции общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания и системно выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.6.21	Лицевая микробиология	
61.6.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью определять цели и ставить задачи отпусков по ассортименту производимой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, вводить системы товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	ПК
61.6.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
61.6.09	Экономика предприятий общественного питания	
61.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ПК
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.05	Введение в основы специальности	
61.8.06.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
61.8.06.01.02	Конфликтология	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
62.8.02.05(П)	Преддипломная практика	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ПК
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.05	Введение в основы специальности	
61.8.06.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
61.8.06.01.02	Конфликтология	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
61.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-16	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ПК
Б1.8.09	Экономика	
Б1.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.8.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.8.17	История и качества сыра, используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.8.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.8.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б1.8.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом нематериальных факторов, проводить анализ, оценку рынка и рисков, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	ПК
Б1.8.09	Экономика	
Б1.8.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью организовать и осуществлять процесс производства, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК
Б1.8.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.8.28	Проекты и аппараты пищевых производств	
Б1.8.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.8.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.8.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.8.09	Вводные в основы безопасности	
Б1.8.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.8.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б3.8.03	Основы медицинских знаний	
ПК-21	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производств и услуг	ПК
Б1.8.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить коммуникативные умения	ПК
Б1.8.25	Теоретические основы мотивации	
Б1.8.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
Б1.8.ДВ.01.02	Клиентология	
Б1.8.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.8.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.8.07	Технический контроль и бракераж продукции общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.8.09	Экономика	
Б1.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.8.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	ПК
Б1.8.18	Неорганическая химия	
Б1.8.19	Органическая химия	
Б1.8.20	Основы общей и физической химии	
Б1.8.22	Аналитическая, биохимическая и коллоидная химия	
Б1.8.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.01(У)	Практика по получению первых профессиональных умений и навыков, в том числе первых умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.8.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-27	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК
Б1.8.18	Неорганическая химия	
Б1.8.19	Органическая химия	
Б1.8.20	Основы общей и физической химии	
Б1.8.22	Аналитическая, биохимическая и коллоидная химия	

61.6.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
61.6.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	
61.6.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.6.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(ПТ)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК
61.6.23	Технология продукции общественного питания	
61.6.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.6.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
61.6.03	Исторические основы культуры питания и этикета	
61.6.06	Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции	
61.6.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	
61.6.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Скандинавии	
61.6.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	
61.6.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Восточной Азии	
61.6.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.6.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
61.6.28.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
61.6.28.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
61.6.28.07.01	Барное дело	
61.6.28.07.02	Технология смешанных напитков	
61.6.28.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции скандинавских народов	
61.6.28.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
61.6.28.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
61.6.28.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(ПТ)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-29	способность измерять и составлять описание производных экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК
61.6.12	Высшая математика	
61.6.13	Физика	
61.6.14	Основы технологии продукции общественного питания	
61.6.18	Неорганическая химия	
61.6.19	Органическая химия	
61.6.20	Основы общей и технической биологии	
61.6.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
61.6.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
61.6.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	
61.6.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.6.06	Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции	
61.6.28.07.01	Барное дело	
61.6.28.07.02	Технология смешанных напитков	
61.6.28.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции скандинавских народов	
61.6.28.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(ПТ)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-30	умением разрабатывать районы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	ПК
61.6.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
61.6.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.6.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(ПТ)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
61.6.03	Исторические основы культуры питания и этикета	
ПК-31	способность контролировать качество предоставленных организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировании и освоении предприятий питания	ПК
61.6.24	Проектирование предприятий общественного питания	
61.6.28	Типовое оборудование предприятий общественного питания	
61.6.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
61.6.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
62.8.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.04(Т)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
62.8.02.04(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
62.8.02.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятий питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи, чертежи технологического оборудования, план-компоновку проектной технологического оборудования, объяснять изображение производственных цехов	ПК
61.6.24	Проектирование предприятий общественного питания	
61.6.28	Типовое оборудование предприятий общественного питания	
61.6.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
61.6.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.04(Т)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
62.8.02.04(ПТ)	Преддипломная практика	
62.8.02.04(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
62.8.02.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-33	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК
61.6.24	Проектирование предприятий общественного питания	
61.6.28	Проекты и авторские лицензии производства	
61.6.29	Типовое оборудование предприятий общественного питания	
61.6.08	Коллоидная химия и технологии	
61.6.28.01.01	Сociология неличностных отношений в общественном питании	
61.6.28.01.02	Конфликтология	
61.6.28.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
61.6.28.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.04(Т)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
62.8.02.04(Г)	Подготовка к сдаче и сдаче государственного экзамена	
62.8.02.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; 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-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; 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.01	Иностранный язык	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.03	Философия	ОК-1; ОК-8; ОК-15
Б1.Б.04	История	ОК-1; ОК-9
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	ОК-16
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	ОК-1; ОК-6; ОК-12
Б1.Б.07	Логика	ОК-1
Б1.Б.08	Информатика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.09	Экономика	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	ОК-14; ОК-17
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	ОК-15; ПК-21
Б1.Б.12	Высшая математика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.13	Физика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.16	Теплотехника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
Б1.Б.18	Неорганическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.19	Органическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	ОК-15; ПК-3; ПК-10
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОК-15; ОК-16; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	ПК-27; ПК-29
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
Б1.В.05	Введение в основы специальности	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	ПК-28; ПК-29
Б1.В.07	Теххимический контроль и бракераж продукции общественного питания	ПК-6; ПК-9; ПК-23
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	ПК-26
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	ПК-8; ПК-28
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	ПК-8; ПК-28
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	ПК-8; ПК-28
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	ПК-8; ПК-28
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33

	Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.02.02	Механика	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
	Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
	Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б2		Практики	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.01	Учебная практика	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
	Б2.В.02	Производственная практика	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
	Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
	Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
	Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-32
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
	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; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
	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; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
	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; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30; ОК-31; ОК-32; ОК-33
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	Биозтика	ОК-1; ПК-4

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Семестр 2													Итого за курс													Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	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)				1044										29	20		1188										31	23		2232									60	43			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044										29			1188										31			2232									60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53,5													52												52,8														
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			45													48												46,5														
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,6													29,5												29,6														
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,6													29,5												29,6														
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																4												2														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1044	502	128	90	284		407	135	29	ТО: 170 Э: 3		1080	602	206	72	324		334	144	28	ТО: 180 Э: 3		2124	1104	334	162	608		741	279	57	ТО: 350 Э: 6								
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	144	72			72		72		4		Экз	144	72			72		36	36	4		Экз За	288	144			144	108	36	8			142	12						
2	Б1.Б.04	История												За	108	54	36		18		54		3		За	108	54	36		18	54		3			137	2						
3	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68		2		2													За	72	70	2		68	2		2			152	1						
4	Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	За	72	18			18		54		2													За	72	18			18	54		2			76	1						
5	Б1.Б.07	Логика												За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18	36		2			140	2						
6	Б1.Б.08	Информатика	За	108	54	18	36			54		3													За	108	54	18	36		54		3			115	1						
7	Б1.Б.09	Экономика												За	108	8	8				100		3		За	108	8	8			100		3			155	2						
8	Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров												За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18	36		2			5	2						
9	Б1.Б.12	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						
10	Б1.Б.18	Неорганическая химия	Экз	216	108	36	36	36		54	54	6													Экз	216	108	36	36	36	54	54	6			136	1						
11	Б1.Б.19	Органическая химия												Экз	144	108	36	36	36		9	27	4		Экз	144	108	36	36	36	9	27	4			136	2						
12	Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия												За	72	54	18	18	18		18		2		За	72	54	18	18	18		18		2			136	23					
13	Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Экз	108	54	18	18	18		27	27	3		Экз	108	72	36	18	18		9	27	3		Экз(2)	216	126	54	36	36	36	54	6			136	12						
14	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						
15	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	72	72			72						За	72	72			72						152	23456						
16	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			157	1						
17	Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	За	108	36	18		18		72		3													За	108	36	18		18	72		3			157	1						
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.01.01(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 АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																								
КАНИКУЛЫ				2											6											8																	

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестры								
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя										
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР					СР	Конт роль	Всего					
ИТОГО (с факультативами)				1080										28	20		1264												34	24		2344												62	44
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080									28			1192													32			2272											60		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		54												53,8														53,9															
		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				1080	594	198	162	234			324	162	28	ТО: 17 Э: 3	1048	508	180	198	112	18	459	81	28	ТО: 18 Э: 2	2128	1102	378	360	346	18	783	243	56	ТО: 35 Э: 5											
1	Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства 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.23	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.27	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.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания												Экз КП	180	54	18	36			99	27	5				Экз КП	180	54	18	36		99	27	5		136	6							
5	Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	За	108	90	36	36	18			18		3														За	108	90	36	36	18		18		3		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	36	18		63	27	5				Экз	180	90	36	36	18		63	27	5		136	6						
11	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72											40								За(2)	112	112			112					152	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	18	18		72		4				За	144	72	36	18	18		72		4		136	6						
15	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов												За	144	72	36	18	18		72		4				За	144	72	36	18	18		72		4		136	6						
16	Б2.В.02	Производственная практика												ЗаО(3)	324	54				54	270		9				ЗаО(3)	324	54			54	270		9			468							
17	Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа												ЗаО	108	18				18	90		3				ЗаО	108	18			18	90		3		136	6							
18	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний												За	72	36	18		18		36		2				За	72	36	18		18		36		2		150	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.02.03(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.02.04(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 АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																										
КАНИКУЛЫ														2												5																			
													2														5														7				

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры					
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	Лек					Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	20		##								31	21		2196								61	41				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								30			##								30			2160								60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											54											54													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											45											49,5													
	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	198	72			432	162	30	ТО: 170 Э: 3	684	282	88	110	84			312	90	19	ТО: 110 Э: 2	1764	768	304	308	156		744	252	49	ТО: 280 Э: 5				
1	Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	Экз КП	180	72	36	36				63	45	5												Экз КП	180	72	36	36			63	45	5			136	7	
2	Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз КР	180	54	18		36			81	45	5												Экз КР	180	54	18		36		81	45	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	22	22			87	27	5		Экз	180	66	22	22	22		87	27	5			136	8
6	Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	Экз	144	72	36	36				36	36	4												Экз	144	72	36	36			36	36	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				42	36	4		Экз	144	66	22	44			42	36	4			136	8
10	Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий												Экз	144	66	22	44				42	36	4		Экз	144	66	22	44			42	36	4			136	8
11	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	Экз	144	72	36	18	18			36	36	4												Экз	144	72	36	18	18		36	36	4			136	7	
12	Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	Экз	144	72	36	18	18			36	36	4												Экз	144	72	36	18	18		36	36	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	
17	ФТД.В.02	Биозитика												За	36	18			18		18		1		За	36	18			18		18		1			156	8	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) За(3) КП КР											Экз(3) За(2)											Экз(7) За(5) КП КР													
ПРАКТИКИ			(План)												108	18			18	90			3	2		108	18				18	90		3	2				
	Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	ЗаО	108	18						18	90		ЗаО	108	18					18	90			ЗаО	108	18				18	90		3	2				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(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	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	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	253	243	60	29	31	60	28	32	62	28	34	61	30	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	29	31	60	28	32	60	28	32	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	33.3%	213	213	213	57	29	28	57	28	29	51	28	23	48	30	18	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	114	41	19	22	45	21	24	18	8	10	10	10		
Б1.В	Вариативная часть				83	111	99	16	10	6	12	7	5	33	20	13	38	20	18	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	10	3							2		2	1		1	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	3							2		2	1		1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.5	-	53.5	52	-	54	53	-	54	53.8	-	54	54	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.8	-	45	48	-	40.5	54	-	54	40.5	-	54	45	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					29.6	-	29.6	29.5	-	35	33.3	-	30.8	24	-	28.6	24	
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.5	-		4	-	4.3	4	-	4.3	2.3	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						9	4	5	9	4	5	8	5	3	7	4	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	9	5	4	4	2	2	4	3	1	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												1		1	1	1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1		1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.38%													
		в интерактивной форме					33.1%													