

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-190111.04.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академическая магистратура</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок обучения: <i>2г</i>

+	<i>Виды профессиональной деятельности</i>
+	<i>производственно-технологическая</i>
+	<i>организационно-управленческая</i>
+	<i>научно-исследовательская</i>
+	<i>проектная</i>



Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 07.07.2015

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации образовательной деятельности

 / П.В. Кузьмин/

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

 / Е.В. Хожаенко/

Руководитель образовательной программы

 / Л.В. Лёвочкина/

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	17	18	35	17		17	52
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	2		2	7
П	Производственная практика		4	4		16	16	20
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	5	7	2	8	10	17
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	2□ (12 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	22	30	52	104
Студентов		15						
Групп		1						

Индекс	Наименование	Курс 2																Код	Наименование	Компетенции		
		Сем. 3								Сем. 4												
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	
Блок 1. Дисциплины (модули)																						
Базовая часть																						
61.6.01	Общеуниверситетский модуль																					ОК-7; ОК-10; ОПК-1
61.6.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)																		142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-10; ОПК-1	
61.6.02	Научно-исследовательский модуль	4						36	Z									81	27			ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-7; ПК-21
61.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОПК-2; ПК-21	
61.6.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-9; ОПК-4; ОПК-5	
61.6.02.03	Реологические свойства пищевых систем																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-8	
61.6.02.04	Научные основы молекулярной кухни	4						36	Z									81	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-3; ОПК-6; ПК-7
		4						36	Z									81	27			
Вариативная часть																						
61.8.01	Технологическо-проектный модуль	4	18	Z				36	Z									63	27			ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-19; ПК-25
61.8.01.01	Оптимизация технологических процессов производства																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-25	
61.8.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-9; ПК-11; ПК-19	
61.8.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	4	18	Z				36	Z									63	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-3; ПК-14
61.8.02	Модуль контроля качества и безопасности	3	18	Z	18	Z	18	10										54				ОПК-4; ПК-4; ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-24
61.8.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-24	
61.8.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	3	18	Z	18	Z	18	10										54		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-4; ПК-21
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	4	18	Z				36	10									63	27			ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-13; ПК-16; ПК-20; ПК-23; ПК-26; ПК-33; ПК-34
61.8.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-6; ПК-13; ПК-33; ПК-34	
61.8.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	4	18	Z				36	10									63	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-2; ПК-16; ПК-20; ПК-23; ПК-26
61.8.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	3	9	Z				27	10									72				ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
61.8.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания	3	9	Z				27	10									72		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
61.8.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	9	Z				27	10									72		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
61.8.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3						36	20									72				ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
61.8.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	3						36	20									72		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
61.8.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	3						36	20									72		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
61.8.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																					ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24
61.8.ДВ.03.01	Технология и организация специальных видов питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24	
61.8.ДВ.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24	
61.8.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																					ПК-5; ПК-18; ПК-22
61.8.ДВ.04.01	Современное оборудование, тары и упаковка пищевых продуктов																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-18; ПК-22	
61.8.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-18; ПК-22	
		17	63	28	18	7	153	57										324	54			
		21	63	28	18	7	189	64										405	81			
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательские																						
Вариативная часть																						
62.8.01(П)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	6						18										198		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-6; ПК-2; ПК-4; ПК-19; ПК-24
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности															6		18	198	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-26
62.8.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности															3			90	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-31; ПК-32; ПК-33; ПК-34

Индекс	Содержание	Тип
Научная деятельность:		
ОК-1	способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности	ОК
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б2.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.8.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ОК-2	готовностью проявлять качества лидера и организовывать работу коллектива, владеть эффективными технологичными решениями профессиональных проблем	ОК
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б2.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	ОК
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б2.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения	-
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.6.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	-
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.6.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка	-
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б2.8.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	
Б2.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде	-
Б1.6.01	Общественный модуль	
Б1.6.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	-
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.6.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
Б2.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	-
Б1.6.01	Общественный модуль	
Б1.6.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б2.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.6.01	Общественный модуль	
Б1.6.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.8.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.8.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
Б1.8.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.8.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК
Б1.6.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.6.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.8.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.8.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Б3.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	ОПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Совершенные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.Б.02.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-6	способностью оценивать рынки сбыта и разрабатывать бренд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей качественной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	ПК
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	Высокотехнологичные производств продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов производства	
Б1.В.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятий	ПК
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей качественной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	
ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей качественной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Современное оборудование, тары и упаковки пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	ПК
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-8	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК
Б1.В.ДВ.02.01	Совершенное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвентарной и кредитной политики предприятия	ПК
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	

61.8.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцами предприятия и ответственными работниками	ПК
61.8.01.01	Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	
61.8.01.02	Расчет основных экономических показателей качественной деятельности предприятий общественного питания	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	ПК
61.8.01	Технологическо-проектный модуль	
61.8.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наилучших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК
61.8.01.01	Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	
61.8.01.02	Расчет основных экономических показателей качественной деятельности предприятий общественного питания	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	ПК
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	
61.8.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
61.8.03.02	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК
61.8.01	Технологическо-проектный модуль	
61.8.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.8.02	Эффективность биотехнологических производств	
ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания	ПК
61.8.03.01	Технология и организация специальных видов питания	
61.8.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	-
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	
61.8.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-17	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	ПК
61.8.03.01	Технология и организация специальных видов питания	
61.8.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.04(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.8.01	Нутрициология	
ПК-18	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологий в своей научно-исследовательской деятельности	ПК
61.8.02	Модуль контроля качества и безопасности	
61.8.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
61.8.02.02	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
61.8.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
61.8.04.01	Современное оборудование, тары и упаковки пищевых продуктов	
61.8.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.8.01	Нутрициология	
ПК-19	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК
61.8.01	Технологическо-проектный модуль	
61.8.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
61.8.02	Модуль контроля качества и безопасности	
61.8.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
62.8.01(И)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПК
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	
61.8.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	

62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-энергетические комплексы для проведения экспресс-контроля	ПК
61.8.02	Научно-исследовательский модуль	
61.8.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
61.8.02	Модуль контроля качества и безопасности	
61.8.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, учитывать качество продукции и услуг	ПК
61.8.02	Модуль контроля качества и безопасности	
61.8.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
61.8.02.04.01	Современное оборудование, трап и упаковка пищевых продуктов	
61.8.02.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ПК-23	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	
61.8.03.02	Управление производством и организацией административных служб в системах общественного питания	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК
61.8.02	Модуль контроля качества и безопасности	
61.8.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
61.8.02.03.01	Технология и организация специальных видов питания	
61.8.02.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов и продукты питания	
62.8.01(П)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК
61.8.03	Технологично-проектный модуль	
61.8.03.01	Оптимизация технологических процессов производства	
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	способностью проводить планирование исследований и ставить перед коллективом конкретные задачи	ПК
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	
61.8.03.02	Управление производством и организацией административных служб в системах общественного питания	
62.8.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектная		
ПК-31	способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	ПК
61.8.02.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
61.8.02.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
62.8.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
62.8.06(П)	Преддипломная практика	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32	способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК
61.8.02.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
61.8.02.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
62.8.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-33	способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	-
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	
61.8.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
62.8.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-34	способностью проводить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование	-
61.8.03	Организационно-управленческий модуль	
61.8.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
62.8.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
63.6.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), 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; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; 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-31; ПК-32; ПК-33; ПК-34
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-7; ПК-21
Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	ОК-7; ОК-10; ОПК-1
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	ОК-7; ОК-10; ОПК-1
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-7; ПК-21
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОПК-2; ПК-2; ПК-21
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	ОК-4; ОК-9; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.02.03	Реологические свойства пищевых систем	ОК-4; ОК-8
Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	ОК-5; ОПК-3; ОПК-6; ПК-7
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-6; 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-31; ПК-32; ПК-33; ПК-34
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-19; ПК-25
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов производства	ПК-2; ПК-25
Б1.В.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ПК-1; ПК-9; ПК-11; ПК-19
Б1.В.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	ПК-2; ПК-3; ПК-14
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	ОПК-4; ПК-4; ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-24
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-24
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	ОПК-4; ПК-4; ПК-21
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-13; ПК-16; ПК-20; ПК-23; ПК-26; ПК-33; ПК-34
Б1.В.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-6; ПК-13; ПК-33; ПК-34
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	ОПК-2; ПК-2; ПК-16; ПК-20; ПК-23; ПК-26
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания	ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры							
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя									
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Контр оль	Всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)				972								27	19		1188									33	22		2160								60	41					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972								27			1188									33			2160							60							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)			52,5																																			
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)			40,5																																			
			Аудиторная нагрузка			17																																			
			Контактная работа			17																																			
ДИСЦИПЛИНЫ И РАССРЕД. ПРАКТИКИ			972	288	63	18	207		603	81	27	ТО: 17 Э: 2												ТО: 17 Э: 2		972	288	63	18	207		603	81	27	ТО: 17 Э: 2						
1	Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	Экз	144	36			36		81	27	4													Экз	144	36			36		81	27	4		123					
2	Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	Экз	144	36			36		81	27	4													Экз	144	36			36		81	27	4		136	3				
3	Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	Экз	144	54	18		36		63	27	4													Экз	144	54	18		36		63	27	4		123					
4	Б1.В.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	Экз	144	54	18		36		63	27	4													Экз	144	54	18		36		63	27	4		136	3				
5	Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	За	108	54	18	18	18		54		3													За	108	54	18	18	18		54		3		23					
6	Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	За	108	54	18	18	18		54		3													За	108	54	18	18	18		54		3		136	3				
7	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	Экз КР	144	54	18		36		63	27	4													Экз КР	144	54	18		36		63	27	4		23					
8	Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	Экз КР	144	54	18		36		63	27	4													Экз КР	144	54	18		36		63	27	4		136	3				
9	Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	За	108	36	9		27		72		3													За	108	36	9		27		72		3		136	3				
10	Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	За	108	36	9		27		72		3													За	108	36	9		27		72		3		136	3				
11	Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	За	108	36			36		72		3													За	108	36			36		72		3		136	3				
12	Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	За	108	36			36		72		3													За	108	36			36		72		3		136	3				
13	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах	ЗаО	216	18			18		198		6													ЗаО	216	18			18		198		6		136	23				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(3) ЗаО КР										Экз(3) За(3) ЗаО КР																												
ПРАКТИКИ			(План)										864 54 54 810 24 16										864 54 54 810 24 16																		
	Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ЗаО	216	18			18		198		6	4	ЗаО	216	18			18		198		6	4																	
	Б2.В.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ЗаО	108	18			18		90		3	2	ЗаО	108	18			18		90		3	2																	
	Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	ЗаО	540	18			18		522		15	10	ЗаО	540	18			18		522		15	10																	
ГИА			(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		3		Экз	108	18			18		54		3																		
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Экз	216	18			18		162		6	4	Экз	216	18			18		162		6	4																	
КАНИКУЛЫ			2										8										10																		

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (неделя)	Студ.	Часов				Трудоемкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Производственная практика												
Научно-исследовательская работа	1	1			4							
			136	+	4		0	0	0	0	0	
Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	1	2			4							
			136	+	4		0	0	0	0	0	
Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Преддипломная практика	2	2			10							
			136	+	10		0	0	0	0	0	
Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2			4							
			136	+	4		0	0	0	0	0	
Вид практики: Научно-исследовательская работа												
Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	1	2			6							
			136	+	6		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	2	1			4							
			136	+	4		0	0	0	0	0	
Итого по факту					34							
Итого по плану					34							

		Итого						Курс 1			Курс 2			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	
					Мин.	Макс.	Факт							
	Итого (с факультативами)				117	127	124	64	28	36	60	27	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	60	28	32	60	27	33	
Б1	Дисциплины (модули)	37%	63%	34.2%	60	60	60	39	22	17	21	21		
Б1.Б	Базовая часть				15	24	22	18	11	7	4	4		
Б1.В	Вариативная часть				36	45	38	21	11	10	17	17		
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	54	51	21	6	15	30	6	24	
Б2.В	Вариативная часть				51	54	51	21	6	15	30	6	24	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9				9		9	
ФТД	Факультативы					4	4	4		4				
ФТД.В	Вариативная часть					4	4	4		4				
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					25%							
		в интерактивной форме					30.6%							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.2		-	53	54	-	52.5	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					42.5		-	36	54	-	40.5	
		в период гос. экзаменов							-			-		54
		Контактная работа					18.4		-	20.2	18	-	17	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)							7	4	3	5	3	2
		ЗАЧЕТЫ (За)							4	2	2	3	3	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)							3	1	2	4	1	3
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1		1	1	1	