

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 № 07-19 от 11.07.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и воспитательной работе

А.Н. Шушин
19 г.

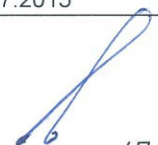


Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

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	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и 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	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1																							
		Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Интер часы	Сем. 1							Сем. 2																
															з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль		
Блок 1. Дисциплины (модули)																																						
Базовая часть																																						
Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	2	1			8	8	288	288	144	108	36	20	4	144					72	10			72		4	144					72	10			36	36	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	2	1			8	8	36	288	288	144	108	36	20	4	144				72	10			72		4	144					72	10			36	36	
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	13	12			14	14	504	504	198	252	54	62	7	252	36	14	18	2	36	10			135	27	3	108	18	2	18	2	36	10			36		
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании		1			3	3	36	108	108	18	90		2	3	108	18	2						90														
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	1				4	4	36	144	144	72	45	27	24	4	144	18	2	18	2	36	10			45	27												
Б1.Б.02.03	Реологические свойства пищевых систем		2			3	3	36	108	108	72	36		24												3	108	18	2	18	2	36	10			36		
Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	3				4	4	36	144	144	36	81	27	2																								
						22	22		792	792	342	360	90	82	11	396	36	14	18	7	108	20		207	27	7	252	18	7	18	7	108	20		72	36		
Вариативная часть																																						
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	123			2	12	12		432	432	162	180	90	48	4	144	18	2					36	10		63	27	4	144	18	2			36	10		54	36
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов производства	1				4	4	36	144	144	54	63	27	12	4	144	18	2					36	10		63	27											
Б1.В.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	2			2	4	4	36	144	144	54	54	36	12												4	144	18	2					36	10		54	36
Б1.В.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	3				4	4	36	144	144	54	63	27	14																								
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности		23			6	6		216	216	108	108		41												3	108	18	2					36	10		54	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения		2			3	3	36	108	108	54	54		12												3	108	18	2					36	10		54	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов		3			3	3	36	108	108	54	54		24																								
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	23			3	7	7		252	252	108	81	63	34												3	108	18	2					36	10		18	36
Б1.В.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	2				3	3	36	108	108	54	18	36	12												3	108	18	2					36	10		18	36
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	3			3	4	4	36	144	144	54	63	27	12																								
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		3			3	3		108	108	36	72		12																								
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания		3			3	3	36	108	108	36	72		12																								
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания		3			3	3	36	108	108	36	72		12																								
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3			3	3		108	108	36	72		20																								
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания		3			3	3	36	108	108	36	72		20																								
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания		3			3	3	36	108	108	36	72		20																								
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	1				4	4		144	144	54	63	27	12	4	144	18	2	18				18	10		63	27											
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация специальных видов питания	1				4	4	36	144	144	54	63	27	12	4	144	18	2	18				18	10		63	27											
Б1.В.ДВ.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	1				4	4	36	144	144	54	63	27	12	4	144	18	2	18				18	10		63	27											
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	1				3	3		108	108	54	27	27	12	3	108	18	2				36	10		27	27												
Б1.В.ДВ.04.01	Современное оборудование, тары и упаковка пищевых продуктов	1				3	3	36	108	108	54	27	27	12	3	108	18	2				36	10		27	27												
Б1.В.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания	1				3	3	36	108	108	54	27	27	12	3	108	18	2				36	10		27	27												
						38	38		1368	1368	558	603	207	194	11	396	54	21	18				90	30		153	81	10	360	54	21			108	30		126	72
						60	60		2160	2160	900	963	297	276	22	792	90	35	36	7	198	50		360	108	17	612	72	28	18	7	216	50		198	108		

Индекс	Наименование	Курс 2																Закрепленная кафедра		Компетенции		
		Сем. 3								Сем. 4								Код	Наименование			
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр				КСР	СР
Блок 1. Дисциплины (модули)																						
Базовая часть																						
Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль																					ОК-7; ОК-10; ОПК-1
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)																			142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-10; ОПК-1
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	4	144					36	7		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
Б1.Б.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-2; ПК-21
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-9; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.02.03	Реологические свойства пищевых систем																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-8
Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	4	144					36	7		81	27								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-3; ОПК-6; ПК-7
		4	144					36	7		81	27										
Вариативная часть																						
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	4	144	18	7			36	7		63	27										ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-19; ПК-25
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов производства																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-25
Б1.В.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-9; ПК-11; ПК-19
Б1.В.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	4	144	18	7			36	7		63	27								136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-3; ПК-14
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	3	108	18	7	18	7	18	10		54											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																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-24
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	3	108	18	7	18	7	18	10		54									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-4; ПК-21
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	4	144	18	7			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
Б1.В.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
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	4	144	18	7			36	10		63	27								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-2; ПК-16; ПК-20; ПК-23; ПК-26
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	3	108	9	7			27	10		72											ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания	3	108	9	7			27	10		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	108	9	7			27	10		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3	108					36	20		72											ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	3	108					36	20		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	3	108					36	20		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																					ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация специальных видов питания																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24
Б1.В.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
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																					ПК-5; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04.01	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-18; ПК-22
		17	612	63	28	18	7	153	57		324	54										
		21	756	63	28	18	7	189	64		405	81										

Индекс	Наименование	Курс 2																Закрепленная кафедра		Компетенции					
		Сем. 3								Сем. 4								Код	Наименование						
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр				КСР	СР	Конт роль		
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательские																									
Вариативная часть																									
62.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	6	216									18						198		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-6; ПК-2; ПК-4; ПК-19; ПК-24			
62.В.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.В.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.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности										6	216				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.В.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности										3	108				18	90			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-31; ПК-32; ПК-33; ПК-34			
62.В.06(П)	Преддипломная практика										15	540				18	522			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-31			
		6	216									18					198		24	864			54	810	
		6	216									18						198		24	864			54	810
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																									
Базовая часть																									
63.В.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																		3	108		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; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-31; ОК-32; ОК-33; ОК-34		
63.В.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы																		6	216		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; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-31; ОК-32; ОК-33; ОК-34		
											9	324							36	216	72				
											9	324							36	216	72				
ФТД. Факультативы																									
Вариативная часть																									
ФТД.В.01	Нутрициология																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-10; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-22			
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-5; ПК-14			

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности	ОК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ОК-2	готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем	ОК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б2.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-3	умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	ОК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б2.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-4	умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.Б.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-5	способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-6	способностью вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-7	способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде	-
Б1.Б.01	Общевуниверситетский модуль	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-8	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.Б.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-9	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-10	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	-
Б1.Б.01	Общевуниверситетский модуль	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	

Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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.Б.01	Общевуниверситетский модуль	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.Б.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.Б.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
Б1.Б.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.Б.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.Б.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.Б.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	ОПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	способностью оценивать рынки сбыта и разрабатывать бренд и организовать рекламную компанию 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 эффективной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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.Б.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.Б.01.02	Высокотехнологичные производства 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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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.Б.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.Б.01.01	Оптимизация технологических процессов производства	
Б1.Б.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.Б.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.Б.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	

52.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
52.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	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 эффективной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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	
52.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	
52.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
52.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	
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 эффективной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК
Б1.В.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.В.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
52.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
52.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
Б1.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-9	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	

52.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-10	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
52.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-11	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	ПК
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
52.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-12	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК
Б1.В.ДВ.01.01	Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
52.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
52.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-14	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.03	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
52.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	
ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	
52.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-16	способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	
52.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
52.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
52.В.06(П)	Преддипломная практика	
53.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
53.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ПК-18	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК

Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов 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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.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
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах 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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-21	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля	ПК
Б1.В.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.В.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	
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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-22	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.ДВ.04.01	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов 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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ПК-23	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах 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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

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
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
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.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	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-25	способность 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
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов производства	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-26	способность проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	ПК
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	
Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: проектная		
ПК-31	способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	ПК
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-32	способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-33	способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-34	способностью производить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

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
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация специальных видов питания	ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.02	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-5; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04.01	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	ПК-5; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04.02	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания	ПК-5; ПК-18; ПК-22
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-6; ОК-8; ОК-10; 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
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-6; ОК-8; ОК-10; 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
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	ОК-6; ПК-2; ПК-4; ПК-19; ПК-24
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	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
Б2.В.03(П)	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	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
Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-26
Б2.В.05(П)	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-31; ПК-32; ПК-33; ПК-34
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	ОК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-31
Б3	Государственная итоговая аттестация	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

БЗ.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-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
БЗ.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; 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
БЗ.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	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
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-10; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-14; ПК-17; ПК-18; ПК-22
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-10; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-14; ПК-17; ПК-18; ПК-22
ФТД.В.01	Нутрициология	ОК-1; ОК-10; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-22
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	ПК-3; ПК-5; ПК-14

		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			
	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	
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					25%						
		в интерактивной форме					30.6%						