

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 01-10 от 13.04.2020

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Проректор по учебной работе



А.Ю. Тыщечкая

2020 г.

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

|  |
|--|
| Квалификация: Магистр                            |
| Программа подготовки: академическая магистратура |
| Форма обучения: Очная                            |
| Срок получения образования: 2г                   |

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

Год начала подготовки

2020

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  | 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 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<br>(6 дн)   |        | 1<br>(6 дн) | 1<br>(6 дн)   |        | 1<br>(6 дн) | 2<br>(12 дн) |
| Продолжительность обучения<br>(не включая нерабочие праздничные дни<br>и каникулы) |  | более 39 нед. |        |             | более 39 нед. |        |             |              |
| Итого  |  | 23            | 29     | 52          | 22            | 30     | 52          | 104          |

| Индекс | Наименование | Форма контроля |       |             |    | з.е.       |      | Часов в з.е. | Итого акад.часов |          |              |    |           |            |        | Курс 1 |     |            |     |            |    |           |     |    |           |      |       |     |            |     |
|--------|--------------|----------------|-------|-------------|----|------------|------|--------------|------------------|----------|--------------|----|-----------|------------|--------|--------|-----|------------|-----|------------|----|-----------|-----|----|-----------|------|-------|-----|------------|-----|
|        |              | Экза мен       | Зачет | Зачет с оц. | КР | Экспертное | Факт |              | 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 |

**Блок 1. Дисциплины (модули)**

**Базовая часть**

|            |   |    |    |  |  |    |    |    |     |     |     |     |    |    |    |     |    |    |    |   |     |    |    |     |    |   |     |    |   |    |   |     |    |  |    |    |
|------------|---|----|----|--|--|----|----|----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|-----|----|----|----|---|-----|----|----|-----|----|---|-----|----|---|----|---|-----|----|--|----|----|
| Б1.Б.01    | <b>Общеуниверситетский модуль</b>                                       | 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 язык 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    | <b>Научно-исследовательский модуль</b>                                  | 13 | 12 |  |  | 14 | 14 |    | 504 | 504 | 198 | 252 | 54 | 62 | 7  | 252 | 36 | 14 | 18 | Z | 36  | 10 |    | 135 | 27 | 3 | 108 | 18 | Z | 18 | Z | 36  | 10 |  | 36 |    |
| Б1.Б.02.01 | Методология научных исследований в общественном питании                 |    | 1  |  |  | 3  | 3  | 36 | 108 | 108 | 18  | 90  |    | Z  | 3  | 108 | 18 | Z  |    |   |     |    | 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 | Z  | 18 | Z | 36  | 10 |    | 45  | 27 |   |     |    |   |    |   |     |    |  |    |    |
| Б1.Б.02.03 | Реологические свойства пищевых систем                                   |    | 2  |  |  | 3  | 3  | 36 | 108 | 108 | 72  | 36  |    | 24 |    |     |    |    |    |   |     |    |    |     |    | 3 | 108 | 18 | Z | 18 | Z | 36  | 10 |  | 36 |    |
| Б1.Б.02.04 | Научные основы молекулярной кухни                                       | 3  |    |  |  | 4  | 4  | 36 | 144 | 144 | 36  | 81  | 27 | Z  |    |     |    |    |    |   |     |    |    |     |    |   |     |    |   |    |   |     |    |  |    |    |
|            |   |    |    |  |  | 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       | <b>Технологическо-проектный модуль</b>   | 123 |   |  | 2 | 12 | 12 |    | 432  | 432  | 162 | 180 | 90  | 48  | 4  | 144 | 18 | Z  |    |   | 36  | 10 |  | 63  | 27  | 4  | 144 | 18 | Z  |    | 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 | Z  |    |   | 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 | Z  |    | 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       | <b>Модуль контроля качества и безопасности</b>   | 23  |   |  |   | 6  | 6  |    | 216  | 216  | 108 | 108 |     | 41  |    |     |    |    |    |   |     |    |  |     |     | 3  | 108 | 18 | Z  |    | 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 | Z  |    | 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       | <b>Организационно-управленческий модуль</b>  | 23  |   |  | 3 | 7  | 7  |    | 252  | 252  | 108 | 81  | 63  | 24  |    |     |    |    |    |   |     |    |  |     |     | 3  | 108 | 18 | Z  |    | 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 | Z  |    | 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    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>  |     | 3 |  |   | 3  | 3  |    | 108  | 108  | 36  | 72  |     | 12  |    |     |    |    |    |   |     |    |  |     |     |    |     |    |    |    |     |     |    |     |     |     |  |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Экономическая оценка эффективности 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    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>  |     | 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    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>  |     | 1 |  |   | 4  | 4  |    | 144  | 144  | 54  | 63  | 27  | 12  | 4  | 144 | 18 | Z  | 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 | Z  | 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 | Z  | 18 |   | 18  | 10 |  | 63  | 27  |    |     |    |    |    |     |     |    |     |     |     |  |
| Б1.В.ДВ.04    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>  |     | 1 |  |   | 3  | 3  |    | 108  | 108  | 54  | 27  | 27  | 12  | 3  | 108 | 18 | Z  |    |   | 36  | 10 |  | 27  | 27  |    |     |    |    |    |     |     |    |     |     |     |  |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов  |     | 1 |  |   | 3  | 3  | 36 | 108  | 108  | 54  | 27  | 27  | 12  | 3  | 108 | 18 | Z  |    |   | 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 | Z  |    |   | 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  | Конт роль   |
| <b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b> |  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   |   |
| <b>Базовая часть</b>               |  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   |   |
| Б1.Б.01                            | <b>Общеуниверситетский модуль</b>  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ОК-7; ОК-10; ОПК-1</b>   |
| Б1.Б.01.01                         | Английский язык для академических целей (English for Academic Purposes)                                      |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 142 | Академический департамент английского языка | <b>ОК-7; ОК-10; ОПК-1</b>   |
| Б1.Б.02                            | <b>Научно-исследовательский модуль</b>   | 4      | 144   |     |            |     |            | 36  | 2         |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>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</b> |
| Б1.Б.02.01                         | Методология научных исследований в общественном питании  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОПК-2; ПК-2; ПК-21</b>   |
| Б1.Б.02.02                         | Современные методы исследования сырья и продуктов питания  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОК-4; ОК-9; ОПК-4; ОПК-5</b>   |
| Б1.Б.02.03                         | Реологические свойства пищевых систем  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОК-4; ОК-8</b>   |
| Б1.Б.02.04                         | Научные основы молекулярной кухни  | 4      | 144   |     |            |     |            | 36  | 2         |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОК-5; ОПК-3; ОПК-6; ПК-7</b>   |
|                                    |  | 4      | 144   |     |            |     |            | 36  | 2         |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   |   |
| <b>Вариативная часть</b>           |  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   |   |
| Б1.В.01                            | <b>Технологическо-проектный модуль</b>   | 4      | 144   | 18  | 2          |     |            | 36  | 2         |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-19; ПК-25</b>   |
| Б1.В.01.01                         | Оптимизация технологических процессов производства   |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-2; ПК-25</b>  |
| Б1.В.01.02                         | Высокотехнологичные производства продуктов питания   |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-1; ПК-9; ПК-11; ПК-19</b>   |
| Б1.В.01.03                         | Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию | 4      | 144   | 18  | 2          |     |            | 36  | 2         |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-2; ПК-3; ПК-14</b>  |
| Б1.В.02                            | <b>Модуль контроля качества и безопасности</b>   | 3      | 108   | 18  | 2          | 18  | 2          | 18  | 10        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ОПК-4; ПК-4; ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-24</b>   |
| Б1.В.02.01                         | Технология продуктов общественного питания длительного хранения  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-7; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-24</b>   |
| Б1.В.02.02                         | Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов  | 3      | 108   | 18  | 2          | 18  | 2          | 18  | 10        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОПК-4; ПК-4; ПК-21</b>   |
| Б1.В.03                            | <b>Организационно-управленческий модуль</b>  | 4      | 144   | 18  | 2          |     |            | 36  | 10        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-13; ПК-16; ПК-20; ПК-23; ПК-26; ПК-33; ПК-34</b>                            |
| Б1.В.03.01                         | Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания                 |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОПК-3; ПК-6; ПК-13; ПК-33; ПК-34</b>   |
| Б1.В.03.02                         | Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания               | 4      | 144   | 18  | 2          |     |            | 36  | 10        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОПК-2; ПК-2; ПК-16; ПК-20; ПК-23; ПК-26</b>  |
| Б1.В.ДВ.01                         | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>  | 3      | 108   | 9   | 2          |     |            | 27  | 10        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12</b>  |
| Б1.В.ДВ.01.01                      | Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания                            | 3      | 108   | 9   | 2          |     |            | 27  | 10        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12</b>  |
| Б1.В.ДВ.01.02                      | Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания       | 3      | 108   | 9   | 2          |     |            | 27  | 10        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ОПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-12</b>  |
| Б1.В.ДВ.02                         | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>  | 3      | 108   |     |            |     |            | 36  | 20        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32</b>   |
| Б1.В.ДВ.02.01                      | Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания                                 | 3      | 108   |     |            |     |            | 36  | 20        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32</b>   |
| Б1.В.ДВ.02.02                      | Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания  | 3      | 108   |     |            |     |            | 36  | 20        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-8; ПК-13; ПК-18; ПК-31; ПК-32</b>   |
| Б1.В.ДВ.03                         | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24</b>  |
| Б1.В.ДВ.03.01                      | Технология и организация специальных видов питания   |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24</b>  |
| Б1.В.ДВ.03.02                      | Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания                              |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-1; ПК-15; ПК-17; ПК-24</b>  |
| Б1.В.ДВ.04                         | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   | <b>ПК-5; ПК-18; ПК-22</b>   |
| Б1.В.ДВ.04.01                      | Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов  |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-5; ПК-18; ПК-22</b>   |
| Б1.В.ДВ.04.02                      | Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания                               |        |       |     |            |     |            |     |           |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             | 136 | Департамент пищевых наук и технологий       | <b>ПК-5; ПК-18; ПК-22</b>   |
|                                    |  | 17     | 612   | 63  | 28         | 18  | 7          | 153 | 57        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   |   |
|                                    |  | 21     | 756   | 63  | 28         | 18  | 7          | 189 | 64        |        |    |           |      |       |     |     |    |                      |              |             |     |   |   |



| 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 |                      |              |             |

**Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательские**

**Вариативная часть**

|            |   |          |            |  |  |  |  |  |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |                                       |  |  |
|------------|---|----------|------------|--|--|--|--|--|--|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|------------|--|--|--|--|--|--|--|-----|---------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| Б2.В.01(П) | Производственная практика. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания | 6        | 216        |  |  |  |  |  |  | 18        |  |  |  |  |  |  |  |  | 198        |  |  |  |  |  |  |  | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | <b>ОК-6; ПК-2; ПК-4; ПК-19; ПК-24</b> |  |  |
| Б2.В.02(П) | Производственная практика. Научно-исследовательская работа  |          |            |  |  |  |  |  |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |  |  |     | 136                                   | Департамент пищевых наук и технологий | <b>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</b>                    |  |
| Б2.В.03(П) | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности               |          |            |  |  |  |  |  |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |  |  |     | 136                                   | Департамент пищевых наук и технологий | <b>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</b>                                  |  |
| Б2.В.04(П) | Производственная практика. Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности                 |          |            |  |  |  |  |  |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |  |  |     | 136                                   | Департамент пищевых наук и технологий | <b>ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-26</b>   |  |
| Б2.В.05(П) | Производственная практика. Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности                                     |          |            |  |  |  |  |  |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |  |  |     | 136                                   | Департамент пищевых наук и технологий | <b>ПК-31; ПК-32; ПК-33; ПК-34</b>  |  |
| Б2.В.06(П) | Производственная практика. Преддипломная практика   |          |            |  |  |  |  |  |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |  |  |     | 136                                   | Департамент пищевых наук и технологий | <b>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</b> |  |
|            |   | <b>6</b> | <b>216</b> |  |  |  |  |  |  | <b>18</b> |  |  |  |  |  |  |  |  | <b>198</b> |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |                                       |  |  |
|            |   | <b>6</b> | <b>216</b> |  |  |  |  |  |  | <b>18</b> |  |  |  |  |  |  |  |  | <b>198</b> |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |                                       |  |  |

**Блок 3. Государственная итоговая аттестация**

**Базовая часть**

|            |  |          |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |  |  |
|------------|--|----------|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|---------------------------------------|--|--|
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                               |          |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | <b>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</b> |  |
| Б3.Б.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы |          |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | <b>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</b> |  |
|            |  |          |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |  |  |
|            |  | <b>9</b> | <b>324</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |  |  |
|            |  | <b>9</b> | <b>324</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |  |  |

**ФТД. Факультативы**

**Вариативная часть**

|          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |   |  |
|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|---------------------------------------|---|--|
| ФТД.В.01 | Нутрициология                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | <b>ОК-1; ОК-10; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-22</b> |  |
| ФТД.В.02 | Эффективность биотехнологических производств |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | <b>ПК-3; ПК-5; ПК-14</b>                      |  |
|          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |                                       |   |  |

| 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) | Производственная практика. Научно-исследовательская работа  |     |
| Б2.В.03(П) | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности               |     |
| Б2.В.06(П) | Производственная практика. 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) | Производственная практика. 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) | Производственная практика. 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(П) | Производственная практика. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания |     |
| Б2.В.02(П) | Производственная практика. 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    | Общеуниверситетский модуль  |     |
| Б1.Б.01.01 | Английский язык 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) | Производственная практика. 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    | Общеуниверситетский модуль  |     |
| Б1.Б.01.01 | Английский язык для академических целей (English for Academic Purposes)   |     |

|   |   |     |
|---|---|-----|
| Б2.В.02(П)  | Производственная практика. 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 язык 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 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 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)  | Производственная практика. 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(П)  | Производственная практика. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания   |     |



|   |   |    |
|---|---|----|
| 52.В.02(П)                                      | Производственная практика. Научно-исследовательская работа  |    |
| 52.В.03(П)                                      | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности   |    |
| 52.В.06(П)                                      | Производственная практика. 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)                                      | Производственная практика. 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(П)                                      | Производственная практика. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания   |    |
| 52.В.02(П)                                      | Производственная практика. Научно-исследовательская работа  |    |
| 52.В.03(П)                                      | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности   |    |
| 52.В.06(П)                                      | Производственная практика. 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)                                      | Производственная практика. 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)                                      | Производственная практика. 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)                                      | Производственная практика. Научно-исследовательская работа  |    |
| 52.В.03(П)                                      | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности   |    |
| 52.В.06(П)                                      | Производственная практика. 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   |    |
| 52.В.04(П)                                      | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. 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)                                 | Производственная практика. Научно-исследовательская работа  |    |
| 52.В.03(П)                                 | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности   |    |
| 52.В.06(П)                                 | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. Научно-исследовательская работа   |    |
| Б2.В.03(П)    | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)    | Производственная практика. 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(П)    | Производственная практика. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания  |    |
| Б2.В.02(П)    | Производственная практика. Научно-исследовательская работа   |    |
| Б2.В.03(П)    | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. Научно-исследовательская работа   |    |
| Б2.В.03(П)    | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. Научно-исследовательская работа   |    |
| Б2.В.03(П)    | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. Научно-исследовательская работа   |    |
| Б2.В.03(П)    | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. Научно-исследовательская работа   |    |
| Б2.В.03(П)    | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)    | Производственная практика. 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(П)                  | Производственная практика. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания  |    |
| Б2.В.02(П)                  | Производственная практика. Научно-исследовательская работа   |    |
| Б2.В.03(П)                  | Производственная практика. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)                  | Производственная практика. 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)                  | Производственная практика. 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)                  | Производственная практика. Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)                  | Производственная практика. 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)                  | Производственная практика. Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  |    |
| Б2.В.06(П)                  | Производственная практика. 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)                  | Производственная практика. 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)                  | Производственная практика. 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)                  | Производственная практика. 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 язык 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(П)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. 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)    | Производственная практика. Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности                                     | ПК-31; ПК-32; ПК-33; ПК-34   |
| Б2.В.06(П)    | Производственная практика. 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 |
| Б3.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 |
| Б3.Б.01(Г)    | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; 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 |
| Б3.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 в период ТО (акад.час/нед)                | ОП                                      |       |              |      |       | 18.4 | -      | 20.2  | 18    | -      | 17    |       |
|       | Суммарная контактная работа (акад. час)                     | Блок Б1                                 |       |              |      |       | 900  | -      | 324   | 306   | -      | 270   |       |
|       |   | Блок Б2                                 |       |              |      |       | 126  | -      | 18    | 36    | -      | 18    | 54    |
|       |   | Блок Б3                                 |       |              |      |       | 36   | -      |       |       | -      |       | 36    |
|       |   | Блок ФТД                                |       |              |      |       | 72   | -      |       | 72    | -      |       |       |
|       |   | Итого по всем блокам                    |       |              |      |       | 1134 | -      | 342   | 414   | -      | 288   | 90    |
|       | Обязательные формы контроля                                 | ЭКЗАМЕН (Эк)                            |       |              |      |       |      | 7      | 4     | 3     | 5      | 3     | 2     |
|       |   | ЗАЧЕТ (За)                              |       |              |      |       |      | 4      | 2     | 2     | 3      | 3     |       |
|       |   | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)                   |       |              |      |       |      | 3      | 1     | 2     | 4      | 1     | 3     |
|       |   | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)                    |       |              |      |       |      | 1      |       | 1     | 1      | 1     |       |
|       | Процент ... занятий от аудиторных (%)                       | лекционных                              |       |              |      |       |      | 25%    |       |       |        |       |       |
|       |   | в интерактивной форме                   |       |              |      |       |      | 30.6%  |       |       |        |       |       |