

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 03-21 от 04.03.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Первый
проректор



УТВЕРЖДАЮ

Шушин А.Н.

04.03.2021 г.

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Management and organization of public catering production

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки

2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности.
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Типы задач профессиональной деятельности	
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	научно-исследовательский
+	проектный
+	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора Департамента
организации образовательной деятельности

/ Колодин Д.В. /

Врио заместителя директора по учебно-
воспитательной работе

/ Калинина О.Л. /

Руководитель образовательной программы

/ Ершова Т.А. /

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	*	*					*			Г	Г	Г	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	16 3/6	17 1/6	33 4/6	16 4/6		16 4/6	50 2/6
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	2		2	7
П	Производственная практика		4	4		15 2/6	15 2/6	19 2/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					1 5/6	1 5/6	1 5/6
К	Каникулы	2	5	7	2	8	10	17
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6□ (9	2 5/6□ (5	3 2/6□ (14	1 2/6□ (8	2 5/6□ (5	3 1/6□ (13	4 3/6□ (27
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни 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	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	Семестр 1							Семестр 2							
																з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	
Блок 1. Дисциплины (модули)								65	65	2340	2340	936	1026	378	287		22	90	36	198		306	162	19	72	18	234		252	108
Обязательная часть								31	31	1116	1116	432	522	162	110		11	36	18	108		198	36	13	36	18	162		180	72
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	2	1			8	8		288	288	144	108	36	20		4			72		72		4			72		36	36	
Б1.О.01.01	Professional foreign language	2	1			8	8	36	288	288	144	108	36	20		4			72		72		4			72		36	36	
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	123	1223		2	23	23		828	828	288	414	126	90		7	36	18	36		126	36	9	36	18	90		144	36	
Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling		1			3	3	36	108	108	18	90		7		3	18				90									
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	1				4	4	36	144	144	72	36	36	24		4	18	18	36		36	36								
Б1.О.02.03	Advanced Food Physics		2			3	3	36	108	108	72	36		24									3	18	18	36		36		
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	3				4	4	36	144	144	36	54	54	7																
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products		23			5	5	36	180	180	36	144		18									2			18		54		
Б1.О.02.06	Food tech project	2			2	4	4	36	144	144	54	54	36	10									4	18		36		54	36	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								34	34	1224	1224	504	504	216	177		11	54	18	90		108	126	6	36		72		72	36
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	13				8	8		288	288	108	99	81	31		4	18		36		36	54								
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	1				4	4	36	144	144	54	36	54	17		4	18		36		36	54								
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	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	18		36		54		
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology		2			3	3	36	108	108	54	54		17									3	18		36		54		
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design		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	18		36		18	36	
Б1.В.03.01	Personalized catering	2				3	3	36	108	108	54	18	36	17									3	18		36		18	36	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	3			3	4	4	36	144	144	54	63	27	17																
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		3			3	3		108	108	36	72		17																
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises		3			3	3	36	108	108	36	72		17																
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities		3			3	3	36	108	108	36	72		17																
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3			3	3		108	108	36	72		20																
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering		3			3	3	36	108	108	36	72		20																
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design		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	45	45	17		4	18	18	18		45	45								
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	1				4	4	36	144	144	54	45	45	17		4	18	18	18		45	45								
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology		1			4	4	36	144	144	54	45	45	17		4	18	18	18		45	45								
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	1				3	3		108	108	54	27	27	17		3	18		36		27	27								
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	1				3	3	36	108	108	54	27	27	17		3	18		36		27	27								
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	1				3	3	36	108	108	54	27	27	17		3	18		36		27	27								

Индекс	Наименование	Курс 2														Закрепленная кафедра		Компетенции
		Семестр 3							Семестр 4							Код	Наименование	
		з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
Блок 1. Дисциплины (модули)		24	63	18	207		468	108										
Обязательная часть		7			54		144	54										
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль																	УК-4; УК-5; ОПК-5
Б1.О.01.01	Professional foreign language															142	Академический департамент английского языка	УК-4; УК-5; ОПК-5
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	7			54		144	54										УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling															136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-2; УК-4; ОПК-1
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control															136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ОПК-1; ОПК-3
Б1.О.02.03	Advanced Food Physics															136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-3; ОПК-4
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	4			36		54	54								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	3			18		90									136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.02.06	Food tech project															136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-4
Часть, формируемая участниками образовательных о		17	63	18	153		324	54										
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	4	18		36		63	27										УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts															136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	4	18		36		63	27								136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	3	18	18	18		54											ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25 ; ПК-26
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology															136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	3	18	18	18		54									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-26
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	4	18		36		63	27										УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-13 ; ПК-14; ПК-17; ПК-19; ПК-27
Б1.В.03.01	Personalized catering															136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-19; ПК-27
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	4	18		36		63	27								136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-13 ; ПК-14
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	3	9		27		72											ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	3	9		27		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	3	9		27		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3			36		72											УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	3			36		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	3			36		72									136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food															136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology															136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging															136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment															136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов						Курс 1														
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	Семестр 1						Семестр 2							
																з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль
Блок 2. Практика								46	46	1656	1656	144	1512			1656	7				36	216		12				36	396
Обязательная часть								18	18	648	648	36	612			648	4				18	126							
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work			1		4	4	36	144	144	18	126			144	4			18	126									
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work			4		14	14	36	504	504	18	486			504														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								28	28	1008	1008	108	900			1008	3			18	90		12			36	396		
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice			1		3	3	36	108	108	18	90			108	3			18	90									
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project			23		10	10	36	360	360	36	324			360							6			18	198			
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice			2		6	6	36	216	216	18	198			216							6			18	198			
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice			4		6	6	36	216	216	18	198			216														
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice			4		3	3	36	108	108	18	90			108														
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	36	216	72															
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	4				3	3	36	108	108	18	54	36																
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	4				6	6	36	216	216	18	162	36																
ФТД. Факультативные дисциплины								4	4	144	144	72	72								4	36		36		72			
ФТД.01	Nutrition		2			2	2	36	72	72	36	36									2	18		18		36			
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries		2			2	2	36	72	72	36	36									2	18		18		36			

Индекс	Наименование	Курс 2														Закрепленная кафедра		Компетенции	
		Семестр 3							Семестр 4							Код	Наименование		
		з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				
Блок 2.Практика																			
Обязательная часть																			
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	4				18	126		23					54	774		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-5; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work								14					18	486		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Часть, формируемая участниками образовательных о																			
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	4				18	126		9					36	288		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	4				18	126										136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice																136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice								6					18	198		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice								3					18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-22; ПК-23; ПК-24
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																			
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam								3					18	54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work								6					18	162	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
ФТД.Факультативные дисциплины																			
ФТД.01	Nutrition																136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-6
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries																136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-4; ПК-6

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-1.2	Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-1.3	Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	

Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-2.2	Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-2.3	Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.03	Advanced Food Physics	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-3.2	Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.03	Advanced Food Physics	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	

	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-3.3		Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы	-
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.03	Advanced Food Physics	
	Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-4		Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1		Использует/ применяет изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Professional foreign language	
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-4.2		Обладает способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Professional foreign language	
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-4.3		Формирует и отстаивает собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Professional foreign language	
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-5		Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК

УК-5.1	Использует психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.О.01.01	Professional foreign language	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-5.2	Грамотно и доступно излагает профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдает этические нормы и права человека	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.О.01.01	Professional foreign language	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-5.3	Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, общекультурных и конфессиональных особенностей	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.О.01.01	Professional foreign language	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-6.2	Определяет приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывает, контролирует, оценивает и исследует компоненты профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
УК-6.3	Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	

ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-1.2	Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-1.3	Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Food Process Design And Modelling	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б1.О.02.06	Food tech project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-2.2	Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	

Б1.О.02.06	Food tech project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-2.3	Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б1.О.02.06	Food tech project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-3.2	Применяет знания, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-3.3	Успешно использует современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Food and Bioprocess Control	
Б1.О.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.03	Advanced Food Physics	
Б1.О.02.06	Food tech project	

Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-4.2	Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.03	Advanced Food Physics	
Б1.О.02.06	Food tech project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-4.3	Активно внедряет навыки математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.03	Advanced Food Physics	
Б1.О.02.06	Food tech project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.О.01.01	Professional foreign language	
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-5.2	Планирует и организывает процесс внедрения результатов исследований в производство	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.О.01.01	Professional foreign language	
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ОПК-5.3	Применяет современные методы исследований при решении организационно-технологических задач	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.О.01.01	Professional foreign language	

Б1.0.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.0.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	
Б2.0.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.0.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Способен и готов 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
ПК-1.1	Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
ПК-1.2	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
ПК-1.3	Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	

ПК-2	Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ПК
ПК-2.1	Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-2.2	Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-2.3	Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-3	Способен 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

ПК-3.1	Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-3.2	Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-3.3	Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-4	Способен 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
ПК-4.1	Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	

Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
ПК-4.2	Организовывает, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
ПК-4.3	Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	

Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
ПК-5	Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК
ПК-5.1	Применяет знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.01	Nutrition	
ПК-5.2	Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.01	Nutrition	
ПК-5.3	Применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.01	Nutrition	
ПК-6	Способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК

ПК-6.1	Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.01	Nutrition	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
ПК-6.2	Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.01	Nutrition	
ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
ПК-6.3	Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ФТД.01	Nutrition	

ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-7	Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК
ПК-7.1	Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-7.2	Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-7.3	Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-8	Способен управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК
ПК-8.1	Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-8.2	Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	

Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-8.3	Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-9	Способен вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК
ПК-9.1	Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-9.2	Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-9.3	Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-10	Способен оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК
ПК-10.1	Применяет знания основ экономической деятельности предприятия	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	

	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-10.2		Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
	Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
	Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-10.3		Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
	Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
	Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-11		Способен 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
ПК-11.1		Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа	-
	Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
	Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-11.2		Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа	-
	Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
	Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-11.3		Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа	-
	Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
	Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	

	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-12		Способен анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК
ПК-12.1		Применяет знания технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	-
	Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
	Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-12.2		Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	-
	Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
	Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-12.3		Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	-
	Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
	Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-13		Готов и способен организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК
ПК-13 .1		Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников	-
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-13 .2		Использует нормативную, технологическую документацию	-
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	

ПК-13 .3	Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно –профилактическом питании	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-14	Способен внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	ПК
ПК-14.1	Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-14.2	Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-14.3	Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	
Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-15	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК
ПК-15.1	Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	-
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	

Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-15.2	Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-15.3	Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-16	Способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК
ПК-16.1	Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства	-
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-16.2	Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	-

Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-16.3	Применяет навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач	-
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-17	Готов и способен 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
ПК-17.1	Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-17.2	Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	

	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-17.3		Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний	-
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.01	Personalized catering	
	Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
	Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	
	Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-18		Способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК
	ПК-18.1	Использует знания технологических параметров производства продуктов питания	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
	Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
	Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
	Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
	Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
	ПК-18.2	Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
	Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
	Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
	Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
	Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
	ПК-18.3	Создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	
	Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	
	Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
	Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
	Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-19		Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК

ПК-19.1	Применяет знания основ постановки задач исследования	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-19.2	Выбирает методы экспериментальной работы	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-19.3	Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Personalized catering	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-20	Способен 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
ПК-20.1	Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-20.2	Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	

ПК-20.3	Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-21	Способен анализировать 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
ПК-21.1	Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-21.2	Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-21.3	Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	
Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	
Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
Тип задач проф. деятельности:	проектный	
ПК-22	Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	ПК
ПК-22.1	Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	

Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-22.2	Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-22.3	Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-23	Способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК
ПК-23.1	Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-23.2	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-23.3	Применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	-

Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-24	Способен применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК
ПК-24.1	Обладает способностью применять методики инженерных расчетов	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-24.2	Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-24.3	Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	-
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	
Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	
Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	
Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
Тип задач проф. деятельности:	педагогический	
ПК-25	Способен преподавать по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования (СПО) и дополнительным профессиональным программам (ДПП), ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК

ПК-25 .1	Применяет знания основ педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-25 .2	Преполагает по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-25 .3	Применяет навыки и методики преподавания	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-26	Способен к организационно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации	ПК
ПК-26 .1	Использует в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-26 .2	Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-26 .3	Применяет навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	

	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-27		Способен к научно-методическому и учебно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	ПК
ПК-27.1		Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения	-
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.01	Personalized catering	
	Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-27.2		Реализует программы профессионального обучения	-
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.01	Personalized catering	
	Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-27.3		Использует навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения	-
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.01	Personalized catering	
	Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-28		Способен к преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК
ПК-28.1		Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
	Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
	Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	
ПК-28.2		Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
	Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
	Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	

ПК-28.3	Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	-
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	
Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	
Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	
Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.0.01	Общеуниверситетский модуль	УК-4; УК-5; ОПК-5
Б1.0.01.01	Professional foreign language	УК-4; УК-5; ОПК-5
Б1.0.02	Научно-исследовательский модуль	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.0.02.01	Food Process Design And Modelling	УК-2; УК-4; ОПК-1
Б1.0.02.02	Food and Bioprocess Control	УК-1; ОПК-1; ОПК-3
Б1.0.02.03	Advanced Food Physics	УК-3; ОПК-4
Б1.0.02.04	Scientific Fundamentals of Molecular Cuisine	ОПК-2; ОПК-3
Б1.0.02.05	Research Seminar: Exploring the possibility of using high-tech industries in catering products	УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5
Б1.0.02.06	Food tech project	ОПК-2; ОПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21
Б1.В.01.01	Optimization of processing hydrobionts	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.01.02	High tech processing of raw materials from the Far East into culinary products	УК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25 ; ПК-26
Б1.В.02.01	Long-Term Food Technology	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25
Б1.В.02.02	Food Safety & Hygienic Design	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-26
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-13 ; ПК-14; ПК-17; ПК-19; ПК-27
Б1.В.03.01	Personalized catering	ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-19; ПК-27
Б1.В.03.02	Catering services management and organization of staff work	УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-13 ; ПК-14
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28
Б1.В.ДВ.01.01	Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28
Б1.В.ДВ.01.02	Quality Management Systems of catering facilities	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.01	Modern design and reconstruction of catering	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	The basic principles of the catering design	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Technology of products and organization of special types of food	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Modern areas of science in food technology	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24

	Б1.В.ДВ.04.01	Food Processing and Packaging	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24
	Б1.В.ДВ.04.02	The main directions of development in the field of technological equipment	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24
Б2		Практика	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
	Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21
	Б2.О.01(П)	Practical Training. Research work	ОПК-5; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21
	Б2.О.02(П)	Practical Training. Undergraduate practice including research work	ОПК-1; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
	Б2.В.01(П)	Practical Training. Pedagogical practice	ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
	Б2.В.02(П)	Practical Training. Theoretical experimental project	ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
	Б2.В.03(П)	Practical Training. Technological practice	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
	Б2.В.04(П)	Practical Training. Industrial and technological practice	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14
	Б2.В.05(П)	Practical Training. Project practice	ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
	Б3.01(Г)	Preparation for passing and passing the state exam	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
	Б3.02(Д)	Execution, preparation for the defense procedure and the procedure for graduation qualification work	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
ФТД		Факультативные дисциплины	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6
	ФТД.01	Nutrition	ПК-5; ПК-6
	ФТД.02	The effectiveness of biotechnological industries	ПК-1; ПК-4; ПК-6

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				107	124	64	29	35	60	28	32
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	60	29	31	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	48%	52%	38.2%	51	65	41	22	19	24	24	
Б1.О	Обязательная часть					31	24	11	13	7	7	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					34	17	11	6	17	17	
Б2	Практика	39%	61%	0%	45	46	19	7	12	27	4	23
Б2.О	Обязательная часть					18	4	4		14		14
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					28	15	3	12	13	4	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4	4		4			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				54	-	53.5	54.6	-	54	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	
		в период гос. экзаменов					-			-		59
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				20.1	-	21.9	20	-	18.4	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				936	-	324	324	-	288	
		Блок Б2				144	-	36	36	-	18	54
		Блок Б3				36	-			-		36
		Блок ФТД				72	-		72	-		
		Итого по всем блокам				1188	-	360	432	-	306	90
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	4	3	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					5	2	3	4	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	2	2	4	1	3
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					24.04%					
		в интерактивной форме					30.6%					
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						40.8%					
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						40%					

