

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»  
Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

План утвержден Ученым советом ДВФУ

Протокол № 10-22 от 30.09.2022

19.03.04

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки

2019

Образовательный стандарт

ОС ВО ДВФУ от 04.04.2016

### СОГЛАСОВАНО

Директор ПИШ «Институт биотехнологий,  
биоинженерии и пищевых систем»

Руководитель образовательной программы

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора по  
учебной работе

С.А. Алексеев

2022 г.



## Календарный учебный график

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

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	17	18	35	17	18	35	17	18	35	17	11	28	133
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	4	3	7	3	2	5	3	2	5	23
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4		2	2	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	1	6	7	2	5	7	2	8	10	32
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	4 (24 дн)									
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		25												
Групп		1												





Индекс	Наименование	Курс 4																		Закрепленная кафедра					
		Семестр 7									Семестр 8									Код	Наименование	Компетенции			
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР				СР	Конт роль	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>		30	216	60	198	50	72	27		432	162	18	88	28	110	20	66	20		294	90				
<b>Базовая часть</b>		10	54	25	36	10	36	10		144	90														
B1.5.01	Иностранный язык																						142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12
B1.5.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)																						142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12
B1.5.03	Философия																						140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-8; ОК-15
B1.5.04	История																						137	Департамент истории и археологии	ОК-1; ОК-9
B1.5.05	Физическая культура и спорт																						152	Департамент физического воспитания	ОК-16
B1.5.06	Русский язык и культура речи																						76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6; ОК-12
B1.5.07	Логика																						140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1
B1.5.08	Информатика																						115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5
B1.5.09	Экономика																						155	Департамент экономических наук	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
B1.5.10	Безопасность жизнедеятельности																						43	Безопасности жизнедеятельности в технике	ОК-14; ОК-17
B1.5.11	Маркетинг продовольственных товаров																						5	Маркетинга, коммерции и логистики (реорганизована)	ОК-15; ПК-21
B1.5.12	Высшая математика																						95	Алгебры, геометрии и анализа	ОПК-1; ПК-29
B1.5.13	Физика																						104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-1; ПК-29
B1.5.14	Основы технологии продукции общественного питания																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1; ПК-29
B1.5.15	Электротехника и электроника																						55	Электроэнергетики и электротехники	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
B1.5.16	Теплотехника																						61	Теплоэнергетики и теплотехники	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
B1.5.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
B1.5.18	Неорганическая химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
B1.5.19	Органическая химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
B1.5.20	Основы общей и технической биохимии																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
B1.5.21	Пищевая микробиология																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-15; ПК-3; ПК-10
B1.5.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
B1.5.23	Технология продукции общественного питания																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
B1.5.24	Проектирование предприятий общественного питания	5	36	2	36	10				63	45												308	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
B1.5.25	Теоретические основы молекулярной кухни																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
B1.5.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5	18	18			36	10		81	45												308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28
B1.5.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
B1.5.28	Процессы и аппараты пищевых производств																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
B1.5.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
<b>Вариативная часть</b>		20	162	35	162	40	36	17		288	72	18	88	28	110	20	66	20		294	90				
B1.8.01	Питание как часть общественной культуры народов мира																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
B1.8.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанный продукции																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ПК-27; ПК-29
B1.8.03	Теоретические основы культуры питания и этикета																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
B1.8.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	4	18	2	36	10				90													308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
B1.8.05	Введение в основы специальности																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
B1.8.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанный продукции																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-28; ПК-29
B1.8.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-9; ПК-23
B1.8.08	Холодильная техника и технологии																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
B1.8.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-26
B1.8.10	Экономика предприятий общественного питания																						247	Департамент прикладной экономики	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
B1.8.11	Технология ресторанный продукции и обслуживание в странах Европы и Америки																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
B1.8.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании											5	22	2		44	10			87	27		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-8; ПК-28
B1.8.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах Азии											5	22	2	22	22	10			87	27		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-8; ПК-28
B1.8.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	4	36	2	36	10				36	36												308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-8; ПК-28
B1.8.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту																						152	Департамент физического воспитания	ОК-16
B1.8.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.1</b>																								<b>ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33</b>
B1.8.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании																						157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
B1.8.ДВ.01.02	Конфликтология																						157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
B1.8.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.2</b>																								<b>ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5</b>
B1.8.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
B1.8.ДВ.02.02	Механика																						244	Инженерный департамент. Отделение машиностроения, морской техники и транспорта	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
B1.8.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.3</b>																								<b>ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22</b>
B1.8.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании																						6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита (реорганизована)	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
B1.8.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии																						6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита (реорганизована)	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22







Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.04	История	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.07	Логика	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.В.02	Биоэтика	
ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	ОК
Б1.Б.08	Информатика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.08	Информатика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	ОК
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	

Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.04	История	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-11	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-12	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-13	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-14	способностью использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	-
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-15	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б1.Б.18	Неорганическая химия	
Б1.Б.19	Органическая химия	
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	

Б1.Б.21	Пищевая микробиология	
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.05	Введение в основы специальности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ОК-16	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-17	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.12	Высшая математика	
Б1.Б.13	Физика	
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Теплотехника	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	

Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Теплотехника	
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Теплотехника	
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б1.В.05	Введение в основы специальности	
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	

Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Теплотехника	
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Биоэтика	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК

Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	умением организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	ПК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	умением внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	ПК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	

Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Вид деятельности: организационно-управленческая

ПК-9	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ПК-11	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	ПК
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	

Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	ПК
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ПК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.05	Введение в основы специальности	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ПК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	

Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	ПК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.05	Введение в основы специальности	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ПК-21	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ПК
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	

Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	ПК
Б1.Б.18	Неорганическая химия	
Б1.Б.19	Органическая химия	
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	
Б2.В.01	Учебная практика	

Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Вид деятельности: научно-исследовательская

ПК-27	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК
Б1.Б.18	Неорганическая химия	
Б1.Б.19	Органическая химия	
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-28	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	

Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-29	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК
Б1.Б.12	Высшая математика	
Б1.Б.13	Физика	
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	
Б1.Б.18	Неорганическая химия	
Б1.Б.19	Органическая химия	
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-30	умением разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	ПК
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
Вид деятельности: проектная		
ПК-31	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	

Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПК
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-33	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.03	Философия	ОК-1; ОК-8; ОК-15
Б1.Б.04	История	ОК-1; ОК-9
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	ОК-16
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	ОК-1; ОК-6; ОК-12
Б1.Б.07	Логика	ОК-1
Б1.Б.08	Информатика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.09	Экономика	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	ОК-14; ОК-17
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	ОК-15; ПК-21
Б1.Б.12	Высшая математика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.13	Физика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.16	Теплотехника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
Б1.Б.18	Неорганическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.19	Органическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	ОК-15; ПК-3; ПК-10
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОК-15; ОК-16; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	ПК-27; ПК-29
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
Б1.В.05	Введение в основы специальности	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	ПК-28; ПК-29
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	ПК-6; ПК-9; ПК-23
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	ПК-26
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	ПК-8; ПК-28
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	ПК-8; ПК-28
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	ПК-8; ПК-28
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	ПК-8; ПК-28
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28

	Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
	Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б2		Практики	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.01	Учебная практика	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
	Б2.В.02	Производственная практика	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
	Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
	Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
	Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-32
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-4

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестр				
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль					Всего	Кон такт.	Лек	Лаб
ИТОГО (с факультативами)				<b>1044</b>									<b>29</b>	20		<b>1188</b>										<b>31</b>	23		<b>2232</b>									<b>60</b>	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>									<b>29</b>			<b>1188</b>										<b>31</b>			<b>2232</b>								<b>60</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>53,5</b>												<b>52</b>													<b>52,8</b>												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>45</b>												<b>48</b>													<b>46,5</b>												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>29,6</b>												<b>29,5</b>													<b>29,6</b>												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>29,6</b>												<b>29,5</b>													<b>29,6</b>												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)															<b>4</b>													<b>2</b>												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1044</b>	<b>502</b>	<b>128</b>	<b>90</b>	<b>284</b>			<b>407</b>	<b>135</b>	<b>29</b>	ТО: 17 Э: 3		<b>1080</b>	<b>602</b>	<b>206</b>	<b>72</b>	<b>324</b>			<b>334</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	ТО: 18 Э: 3		<b>2124</b>	<b>1104</b>	<b>334</b>	<b>162</b>	<b>608</b>			<b>741</b>	<b>279</b>	<b>57</b>	ТО: 35 Э: 6			
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	144	72			72			72		4		Эк	144	72			72			36	36	4		Эк За	288	144			144			108	36	8		142	12	
2	Б1.Б.04	История													За	108	54	36		18			54		3		За	108	54	36		18		54		3		137	2		
3	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68			2		2														За	72	70	2		68		2		2		152	1		
4	Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	За	72	18			18			54		2														За	72	18			18		54		2		76	1		
5	Б1.Б.07	Логика													За	72	36	18		18			36		2		За	72	36	18		18		36		2		140	2		
6	Б1.Б.08	Информатика	За	108	54	18	36				54		3														За	108	54	18	36		54		3		115	1			
7	Б1.Б.09	Экономика													За	108	8	8					100		3		За	108	8	8			100		3		155	2			
8	Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров													За	72	36	18		18		36		2			За	72	36	18		18		36		2		5	2		
9	Б1.Б.12	Высшая математика	Эк	72	36	18		18			9	27	2		Эк	72	36	18		18		9	27	2			Эк(2)	144	72	36		36		18	54	4		95	12		
10	Б1.Б.18	Неорганическая химия	Эк	216	108	36	36	36			54	54	6														Эк	216	108	36	36	36		54	54	6		136	1		
11	Б1.Б.19	Органическая химия													Эк	144	108	36	36	36		9	27	4			Эк	144	108	36	36	36		9	27	4		136	2		
12	Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия													За	72	54	18	18	18		18		2			За	72	54	18	18	18		18		2		136	23		
13	Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Эк	108	54	18	18	18			27	27	3		Эк	108	72	36	18	18		9	27	3			Эк(2)	216	126	54	36	36		36	54	6		136	12		
14	Б1.В.05	Введение в основы специальности	Эк	144	54	18		36			63	27	4		Эк	108	54	18		36		27	27	3			Эк(2)	252	108	36		72		90	54	7		136	12		
15	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту													За	72	72			72							За	72	72			72						152	23456		
16	Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	За	108	36	18		18			72		3														За	108	36	18		18		72		3		157	1		
17	Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	За	108	36	18		18			72		3														За	108	36	18		18		72		3		157	1		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(5)											Эк(5) За(6)											Эк(9) За(11)																
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																						
	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности													ЗаО	108	18				18	90		3	2		ЗаО	108	18				18	90		3	2		136	2	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																						
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																					2				
																																					6				
																																					8				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль					Всего	Кон такт.	Лек
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>								<b>28</b>	21		<b>1224</b>									<b>32</b>	23		<b>2304</b>								<b>60</b>	44				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>								<b>28</b>			<b>1224</b>									<b>32</b>			<b>2304</b>							<b>60</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>											<b>53</b>												<b>53,5</b>													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>40,5</b>											<b>54</b>												<b>47,3</b>													
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>35</b>											<b>33,3</b>												<b>34,2</b>													
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>35</b>											<b>33,3</b>												<b>34,2</b>													
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4,3</b>											<b>4</b>												<b>4,2</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				<b>1080</b>	<b>666</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>306</b>			<b>252</b>	<b>162</b>	<b>28</b>	ТО: 17 Э: 4		<b>1116</b>	<b>670</b>	<b>166</b>	<b>216</b>	<b>288</b>			<b>284</b>	<b>162</b>	<b>29</b>	ТО: 18 Э: 3		<b>2196</b>	<b>1336</b>	<b>346</b>	<b>396</b>	<b>594</b>		<b>536</b>	<b>324</b>	<b>57</b>	ТО: 35 Э: 7			
1	Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	За	144	72			72			72		4		Эк	144	72			72			36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8		142	34	
2	Б1.Б.03	Философия	За	108	54	36		18			54		3														За	108	54	36		18		54		3		140	3	
3	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности													За	72	22	4		18			50		2		За	72	22	4		18		50		2		43	4	
4	Б1.Б.13	Физика	За	72	54	18	18	18			18		2														За	72	54	18	18	18		18		2		104	3	
5	Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	За	108	90	18	36	36			18		3		Эк	144	90	18	36	36			27	27	4		Эк За	252	180	36	72	72		45	27	7		136	34	
6	Б1.Б.15	Электротехника и электроника													Эк	108	54	18	36				9	45	3		Эк	108	54	18	36		9	45	3		55	4		
7	Б1.Б.16	Теплотехника	Эк	108	54	18	36				9	45	3										9	45	3		Эк	108	54	18	36		9	45	3		61	3		
8	Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии													Эк	144	90	36	36	18			27	27	4		Эк	144	90	36	36	18		27	27	4		136	4	
9	Б1.Б.21	Пищевая микробиология													За	108	54	18	36				54		3		За	108	54	18	36		54		3		136	4		
10	Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	Эк	108	72	18	36	18			9	27	3														Эк	108	72	18	36	18		9	27	3		136	23	
11	Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	Эк	108	54	18	18	18			18	36	3														Эк	108	54	18	18	18		18	36	3		136	3	
12	Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств													Эк	144	90	36	36	18			27	27	4		Эк	144	90	36	36	18		27	27	4		136	4	
13	Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	Эк	144	72	18	36	18			18	54	4														Эк	144	72	18	36	18		18	54	4		136	3	
14	Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	За	108	72	36		36			36		3														За	108	72	36		36		36		3		136	3	
15	Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания													За	108	72	18	36	18			36		3		За	108	72	18	36	18		36		3		278	45	
16	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72							За	72	72			72							За(2)	144	144			144						152	23456	
17	Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании													За	72	54	18		36			18		2		За	72	54	18		36		18		2		6	4	
18	Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии													За	72	54	18		36			18		2		За	72	54	18		36		18		2		6	4	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(6)											Эк(5) За(5)											Эк(9) За(11)															
ПРАКТИКИ			(План)																																					
	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	ЗаО	108	18										ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2	136	4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
КАНИКУЛЫ																																				1	6	7		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестр							
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>								<b>28</b>	20		<b>1264</b>									<b>34</b>	24		<b>2344</b>								<b>62</b>	44					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>								<b>28</b>			<b>1192</b>									<b>32</b>			<b>2272</b>							<b>60</b>							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>											<b>53,8</b>												<b>53,9</b>														
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>											<b>40,5</b>												<b>47,3</b>														
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>30,8</b>											<b>23</b>												<b>26,9</b>														
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>30,8</b>											<b>24</b>												<b>27,4</b>														
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4,3</b>											<b>4,3</b>												<b>4,3</b>														
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>			<b>1080</b>	<b>594</b>	<b>198</b>	<b>162</b>	<b>234</b>			<b>324</b>	<b>162</b>	<b>28</b>	ТО: 17 Э: 3		<b>1048</b>	<b>508</b>	<b>180</b>	<b>198</b>	<b>112</b>	<b>18</b>	<b>459</b>	<b>81</b>	<b>28</b>	ТО: 18 Э: 2		<b>2128</b>	<b>1102</b>	<b>378</b>	<b>360</b>	<b>346</b>	<b>18</b>	<b>783</b>	<b>243</b>	<b>56</b>	ТО: 35 Э: 5						
1	Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	Эк	144	90	36	18	36			27	27	4													Эк	144	90	36	18	36			27	27	4		278	5		
2	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания												Эк КР	180	126	54	72					27	27	5		Эк КР	180	126	54	72			27	27	5		278	6		
3	Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	Эк	144	54	18		36			54	36	4													Эк	144	54	18		36		54	36	4		278	5			
4	Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания												Эк КП	180	54	18	36					99	27	5		Эк КП	180	54	18	36			99	27	5		278	6		
5	Б1.Б.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	За	108	90	36	36	18			18		3													За	108	90	36	36	18		18		3		278	5			
6	Б1.Б.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания												За	144	72	18	36	18				72		4		За	144	72	18	36	18		72		4		278	6		
7	Б1.Б.08	Холодильная техника и технологии	Эк	144	90	36	36	18			27	27	4													Эк	144	90	36	36	18		27	27	4		278	5			
8	Б1.Б.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	Эк	180	90	36	36	18			54	36	5													Эк	180	90	36	36	18		54	36	5		278	45			
9	Б1.Б.10	Экономика предприятий общественного питания	Эк	144	54	18		36			54	36	4													Эк	144	54	18		36		54	36	4		247	5			
10	Б1.Б.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки												Эк	180	90	36	36	18				63	27	5		Эк	180	90	36	36	18		63	27	5		278	6		
11	Б1.Б.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72						За	40	40			40								За(2)	112	112			112						152	23456		
12	Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	За	144	54	18	36				90		4													За	144	54	18	36			90		4		278	5			
13	Б1.В.ДВ.02.02	Механика	За	144	54	18	36				90		4													За	144	54	18	36			90		4		244	5			
14	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания												За	144	72	36	18	18				72		4		За	144	72	36	18	18		72		4		278	6		
15	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов												За	144	72	36	18	18				72		4		За	144	72	36	18	18		72		4		278	6		
16	Б2.В.02	Производственная практика												ЗаО(3)	324	54					54	270		9			ЗаО(3)	324	54				54	270		9			468		
17	Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа												ЗаО	108	18					18	90		3			ЗаО	108	18				18	90		3		278	6		
18	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний												За	72	36	18		18			36		2			За	72	36	18		18		36		2		278	6		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(3)										Эк(3) За(4) ЗаО КП КР										Эк(8) За(7) ЗаО КП КР																		
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																						
	Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности												ЗаО	108	18						18	90		3	2	ЗаО	108	18					18	90		3	2	278	6	
	Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности												ЗаО	108	18						18	90		3	2	ЗаО	108	18					18	90		3	2	278	6	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																						
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2											5											7						

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестр				
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя									
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			КСР	СР	Контр оль			Всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>								<b>30</b>	20		<b>1116</b>								<b>31</b>	21		<b>2196</b>							<b>61</b>	41							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>								<b>30</b>			<b>1080</b>								<b>30</b>			<b>2160</b>						<b>60</b>									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>											<b>54</b>																										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>											<b>45</b>																										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>28,6</b>											<b>24</b>																										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>28,6</b>											<b>24</b>																										
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																								
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1080</b>	<b>486</b>	<b>216</b>	<b>198</b>	<b>72</b>			<b>432</b>	<b>162</b>	<b>30</b>	ТО: 17 Э: 3	<b>684</b>	<b>282</b>	<b>88</b>	<b>110</b>	<b>84</b>			<b>312</b>	<b>90</b>	<b>19</b>	ТО: 11 Э: 2	<b>1764</b>	<b>768</b>	<b>304</b>	<b>308</b>	<b>156</b>		<b>744</b>	<b>252</b>	<b>49</b>	ТО: 28 Э: 5						
1	Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	Эк КП	180	72	36	36				63	45	5													Эк КП	180	72	36	36			63	45	5		308	7			
2	Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Эк КР	180	54	18		36			81	45	5													Эк КР	180	54	18		36		81	45	5		308	7			
3	Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	За	144	54	18	36				90		4													За	144	54	18	36			90		4		308	7			
4	Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании													Эк	180	66	22		44			87	27	5		Эк	180	66	22		44		87	27	5		308	8		
5	Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира													Эк	180	66	22	22	22			87	27	5		Эк	180	66	22	22	22		87	27	5		308	8		
6	Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	Эк	144	72	36	36				36	36	4														Эк	144	72	36	36			36	36	4		308	7		
7	Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе													За	144	66	22	44				78		4		За	144	66	22	44			78		4		308	8		
8	Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания													За	144	66	22	44				78		4		За	144	66	22	44			78		4		308	8		
9	Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд													Эк	144	66	22	44				42	36	4		Эк	144	66	22	44			42	36	4		308	8		
10	Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий													Эк	144	66	22	44				42	36	4		Эк	144	66	22	44			42	36	4		308	8		
11	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	Эк	144	72	36	18	18			36	36	4														Эк	144	72	36	18	18		36	36	4		308	7		
12	Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	Эк	144	72	36	18	18			36	36	4														Эк	144	72	36	18	18		36	36	4		308	7		
13	Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	За	144	90	36	36	18			54		4														За	144	90	36	36	18		54		4		308	7		
14	Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	За	144	90	36	36	18			54		4														За	144	90	36	36	18		54		4		308	7		
15	Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	За	144	72	36	36				72		4														За	144	72	36	36			72		4		308	7		
16	Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона	За	144	72	36	36				72		4														За	144	72	36	36			72		4		308	7		
17	ФТД.В.02	Биоэтика													За	36	18			18			18		1		За	36	18			18		18		1		308	8		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(3) КП КР											Эк(3) За(2)											Эк(7) За(5) КП КР																
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																						
	Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика													ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		308	8	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																						
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена													Эк	108	18					18	54	36	3		Эк	108	18				18	54	36	3			308	8	
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													Эк	216	18					18	162	36	6	4	Эк	216	18				18	162	36	6	4			308	8
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																				2		8		10	

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				239	253	243	60	29	31	60	28	32	62	28	34	61	30	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	29	31	60	28	32	60	28	32	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	33.3%	213	213	213	57	29	28	57	28	29	51	28	23	48	30	18	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	114	41	19	22	45	21	24	18	8	10	10	10		
Б1.В	Вариативная часть				83	111	99	16	10	6	12	7	5	33	20	13	38	20	18	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	10	3							2		2	1		1	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	3							2		2	1		1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.5	-	53.5	52	-	54	53	-	54	53.8	-	54	54	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.8	-	45	48	-	40.5	54	-	54	40.5	-	54	45	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					29.6	-	29.6	29.5	-	35	33.3	-	30.8	24	-	28.6	24	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.5	-		4	-	4.3	4	-	4.3	2.3	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4238	-	502	602	-	666	670	-	594	454	-	486	264	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-		72	-	72	72	-	72	40	-			
		Блок Б2					108	-		18	-		18	-		54	-		18	
		Блок Б3					36	-			-			-			-		36	
		Блок ФТД					54	-			-			-		36	-		18	
	Итого по всем блокам					4436	-	502	620	-	666	688	-	594	544	-	486	336		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	4	5	9	4	5	8	5	3	7	4	3	
		ЗАЧЕТ (За)						10	5	5	9	5	4	4	2	2	4	3	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	1	1		
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1		1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						34.38%												
		в интерактивной форме						33.1%												