

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа Управление и организация деятельностью предприятий питания
магистратуры:

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки

2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

Директор ПИШ «Институт биотехнологий,
биоинженерии и пищевых систем»

 /Л.А. Текутьева/

Руководитель образовательной программы

 /Т.А. Ершова /

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	*	*				*		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 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	4 3/6 (27 дн)
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	Курс 2										Закрепленная кафедра					Код	Наименование	Компетенции			
		Семестр 3					Семестр 4					Закрепленная кафедра										
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				
Блок 1. Дисциплины (модули)		24	63	28	18	7	207	72		468	108											
Обязательная часть		7					54	15		144	54											
B1.O.01	Общеуниверситетский модуль																					
B1.O.01.01	Профессиональный иностранный язык																		142	Академический департамент английского языка	УК-4; УК-5; ОПК-5	
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	7					54	15		144	54										УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	
B1.O.02.01	Методология научных исследований в общественном питании																		278	Департамент пищевых наук и технологий	УК-2; УК-4; ОПК-1	
B1.O.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания																		278	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ОПК-1; ОПК-3	
B1.O.02.03	Реологические свойства пищевых систем																		278	Департамент пищевых наук и технологий	УК-3; ОПК-4	
B1.O.02.04	Научные основы молекулярной кухни	4					36	7		54	54								308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-2; ОПК-3	
B1.O.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	3					18	8		90									308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5	
B1.O.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		17	63	28	18	7	153	57		324	54											
B1.B.01	Технологическо-проектный модуль	4	18	7			36	7		63	27										УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21	
B1.B.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробобов																		278	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
B1.B.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	4	18	7			36	7		63	27								308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21	
B1.B.02	Модуль контроля качества и безопасности	3	18	7	18	7	18	10		54											ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25 ; ПК-26	
B1.B.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25	
B1.B.02.02	Безопасность продовольственного сырья	3	18	7	18	7	18	10		54									312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-26	
B1.B.03	Организационно-управленческий модуль	4	18	7			36	10		63	27										УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-13 ; ПК-14; ПК-17; ПК-19; ПК-27	
B1.B.03.01	Организация персонализированного питания																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-19; ПК-27	
B1.B.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	4	18	7			36	10		63	27								308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-13 ; ПК-14	
B1.B.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	3	9	7			27	10		72											ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28	
B1.B.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	3	9	7			27	10		72									308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28	
B1.B.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	9	7			27	10		72									308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28	
B1.B.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3					36	20		72											УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24	
B1.B.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	3					36	20		72									308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24	
B1.B.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	3					36	20		72									308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24	
B1.B.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																				УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18	
B1.B.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания																		278	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18	
B1.B.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания																		278	Департамент пищевых наук и технологий	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18	
B1.B.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																				ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24	
B1.B.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24	
B1.B.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24	
Блок 2. Практика		4							18	126		23				54	774					
Обязательная часть												14									18	486
B2.O.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-5; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21	
B2.O.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа											14							308	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 отношений		4							18	126		9				36	288					
B2.B.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28	
B2.B.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	4							18	126									317	Департамент партнерств и наставничества	ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21	
B2.B.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	
B2.B.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика										6					18	198		317	Департамент партнерств и наставничества	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14	
B2.B.05(П)	Производственная практика. Проектная практика											3				18	90		317	Департамент партнерств и наставничества	ПК-22; ПК-23; ПК-24	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												9				36	216	72				
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена											3				18	54	36	308	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	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6				18	162	36	308	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	Нутрициология																		278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-6	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств																		278	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	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Методология научных исследований в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Методология научных исследований в общественном питании	
	Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Методология научных исследований в общественном питании	
	Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Реологические свойства пищевых систем	
	Б1.О.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию	-
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
	Б1.О.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Реологические свойства пищевых систем	
	Б1.О.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	

	Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Профессиональный иностранный язык	
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Профессиональный иностранный язык	
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Профессиональный иностранный язык	
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Профессиональный иностранный язык	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Профессиональный иностранный язык	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Профессиональный иностранный язык	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Методология научных исследований в общественном питании	
	Б1.О.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Методология научных исследований в общественном питании	
	Б1.О.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3		Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования	-
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	

B1.O.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	
B1.O.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
B2.O.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
B1.O.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
B1.O.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
B1.O.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
B1.O.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
B1.O.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
B1.O.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
B1.O.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	

B1.O.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Успешно использует современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
B1.O.02.04	Научные основы молекулярной кухни	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
B1.O.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
B1.O.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Активно внедряет навыки математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами	-
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.03	Реологические свойства пищевых систем	
B1.O.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	-
B1.O.01	Общеуниверситетский модуль	
B1.O.01.01	Профессиональный иностранный язык	
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
B2.O.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
B2.O.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Планирует и организывает процесс внедрения результатов исследований в производство	-

B1.O.01	Общеуниверситетский модуль	
B1.O.01.01	Профессиональный иностранный язык	
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
B2.O.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
B2.O.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Применяет современные методы исследований при решении организационно-технологических задач	-
B1.O.01	Общеуниверситетский модуль	
B1.O.01.01	Профессиональный иностранный язык	
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	
B1.O.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	
B2.O.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
B2.O.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	-
B1.V.01	Технологическо-проектный модуль	
B1.V.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
B1.V.03	Организационно-управленческий модуль	
B1.V.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
B2.V.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
ПК-1.2	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	-
B1.V.01	Технологическо-проектный модуль	
B1.V.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
B1.V.03	Организационно-управленческий модуль	
B1.V.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
B2.V.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
ПК-1.3	Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	-
B1.V.01	Технологическо-проектный модуль	

	Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
	Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
	Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2		Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	-
	Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
	Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
	Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
	Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3		Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	-
	Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
	Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
	Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
	Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	

Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Нутрициология	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Нутрициология	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Нутрициология	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Нутрициология	

ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Нутрициология	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Нутрициология	
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	
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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7.2	Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	

Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7.3	Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8.2	Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8.3	Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПК-9.2	Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9.3	Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	

Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11.2	Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11.3	Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-12.2	Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-12.3	Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	

Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-13 .2	Использует нормативную, технологическую документацию	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Технология продуктов и организация специальных видов питания	

Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-15.2	Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-15.3	Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-16.2	Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	-

Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-16.3	Применяет навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач	-
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Организация персонализированного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Организация персонализированного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Организация персонализированного питания	

	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
	Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-18.2		Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
	Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-18.3		Создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	-
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	
	Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Организация персонализированного питания	
	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-19.2		Выбирает методы экспериментальной работы	-
	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	

Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-19.3	Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-20.2	Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-20.3	Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения	-
Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	

Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-22.2	Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-22.3	Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-24.2	Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-24.3	Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	-
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-25 .3	Применяет навыки и методики преподавания	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Безопасность продовольственного сырья	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-26 .2	Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации	-
Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности	

Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Безопасность продовольственного сырья	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Организация персонализированного питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-27.2	Реализует программы профессионального обучения	-
Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Организация персонализированного питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-28.2	Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	

Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-28.3	Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

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.О	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.О.01	Общеуниверситетский модуль	УК-4; УК-5; ОПК-5
Б1.О.01.01	Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5; ОПК-5
Б1.О.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.О.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	УК-2; УК-4; ОПК-1
Б1.О.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	УК-1; ОПК-1; ОПК-3
Б1.О.02.03	Реологические свойства пищевых систем	УК-3; ОПК-4
Б1.О.02.04	Научные основы молекулярной кухни	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	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	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	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	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	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	Организация персонализированного питания	ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-19; ПК-27
Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	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	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	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	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	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	Технология продуктов и организация специальных видов питания	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	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	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	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)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ОПК-5; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	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)	Производственная практика. Педагогическая практика	ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа	ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13 ; ПК-14
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика	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)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	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)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	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	Нутрициология	ПК-5; ПК-6
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств	ПК-1; ПК-4; ПК-6

№	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	Неделя	
ИТОГО (с факультативами)				1044									29	19 3/6		1260										35	23 1/6		2304								64	42 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1116										31			2160						60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53,5											54,6													54,1												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54													54												
	Аудиторная нагрузка			19,7											18,9													19,3												
	Контактная работа			21,9											20													21												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	360	90	36	198	36	522	162	29	ТО: 16 1/2 3: 3		1044	414	108	18	270	18	522	108	29	ТО: 17 1/6 3: 2		2088	774	198	54	468	54	1044	270	58	ТО: 33 2/3 3: 5					
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	За	144	72			72		72		4		Эк	144	72			72		36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8			12			
2	Б1.О.01.01	Профессиональный 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				
3	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	Эк За	252	90	36	18	36		126	36	7		Эк За(2) КР	324	144	36	18	90		144	36	9		Эк(2) За(3) КР	576	234	72	36	126		270	72	16		123				
4	Б1.О.02.01	Методология научных исследований в общественном питании	За	108	18	18				90		3													За	108	18	18			90		3		278	1				
5	Б1.О.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	Эк	144	72	18	18	36		36	36	4													Эк	144	72	18	18	36		36	36	4		278	1			
6	Б1.О.02.03	Реологические свойства пищевых систем												За	108	72	18	18	36		36		3		За	108	72	18	18	36		36		3		278	2			
7	Б1.О.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания												За	72	18			18		54		2		За	72	18			18		54		2		308	23			
8	Б1.О.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания												Эк КР	144	54	18		36		54	36	4		Эк КР	144	54	18		36		54	36	4		278	2			
9	Б1.В.01	Технологическо-проектный модуль	Эк	144	54	18		36		36	54	4													Эк	144	54	18		36		36	54	4		13				
10	Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробιονтов	Эк	144	54	18		36		36	54	4													Эк	144	54	18		36		36	54	4		278	1			
11	Б1.В.02	Модуль контроля качества и безопасности												За	108	54	18		36		54		3		За	108	54	18		36		54		3		23				
12	Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения												За	108	54	18		36		54		3		За	108	54	18		36		54		3		278	2			
13	Б1.В.03	Организационно-управленческий модуль												Эк	108	54	18		36		18	36	3		Эк	108	54	18		36		18	36	3		23				
14	Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания												Эк	108	54	18		36		18	36	3		Эк	108	54	18		36		18	36	3		278	2			
15	Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания	Эк	144	54	18	18	18		45	45	4													Эк	144	54	18	18	18		45	45	4		278	1			
16	Б1.В.ДВ.03.02	Современные направления науки в технологии продуктов питания	Эк	144	54	18	18	18		45	45	4													Эк	144	54	18	18	18		45	45	4		278	1			
17	Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	Эк	108	54	18		36		27	27	3													Эк	108	54	18		36		27	27	3		278	1			
18	Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания	Эк	108	54	18		36		27	27	3													Эк	108	54	18		36		27	27	3		278	1			
19	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	144	18					18	126	4													ЗаО	144	18			18	126		4		278	1				
20	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика	ЗаО	108	18					18	90	3													ЗаО	108	18			18	90		3		278	1				
21	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа												ЗаО	216	18				18	198		6		ЗаО	216	18			18	198		6		317	23				
22	ФТД.01	Нутрициология												За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18		36		2		278	2			
23	ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств												За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18		36		2		278	2			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) За(2) ЗаО(2)												Эк(3) За(5) ЗаО КР												Эк(7) За(7) ЗаО(3) КР												
ПРАКТИКИ																216	18				18	198		6	4			216	18				18	198		6	4			
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика												ЗаО	216	18				18	198		6	4		ЗаО	216	18				18	198		6	4	278	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																								
КАНИКУЛЫ												2												5												7				

		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%						