

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



УТВЕРЖДАЮ

И. директор по  
учебной работе

С.А. Алексеев

20 22 г.

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

2022

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	Э	К		*	*														*					Э	Э	К	К	К	К	К	К	К						
II								*								*	Э	Э	К	К	П		П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г		*					Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	16 5/6	20 1/6	37	16 5/6		16 5/6	53 5/6
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	2		2	7
П	Производственная практика					15 2/6	15 2/6	15 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	1	7	8	2	8	10	18
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	52	22	30	52	104



Индекс	Наименование	Курс 2														Закрепленная кафедра			
		Семестр 3							Семестр 4							Код	Наименование	Компетенции	
		з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>		24	63	18	207	468	108												
<b>Обязательная часть</b>		7			54	144	54												
Б1.О.01	<b>Общеуниверситетский модуль</b>																		<b>УК-4; УК-5; ОПК-5</b>
Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей															142	Академический департамент английского языка	УК-4; УК-5; ОПК-5	
Б1.О.02	<b>Научно-исследовательский модуль</b>	7			54	144	54												<b>УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5</b>
Б1.О.02.01	Методология научных исследований в общественном питании															308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-2; УК-4; ОПК-1	
Б1.О.02.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания															308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-1; ОПК-1; ОПК-3	
Б1.О.02.03	Реологические свойства пищевых систем															308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-3; ОПК-4	
Б1.О.02.04	Научные основы молекулярной кухни	4			36	54	54									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-2; ОПК-3	
Б1.О.02.05	Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания	3			18	90										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5	
Б1.О.02.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания															308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-2; ОПК-4	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		17	63	18	153	324	54												
Б1.В.01	<b>Технологическо-проектный модуль</b>	4	18		36	63	27												<b>УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21</b>
Б1.В.01.01	Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов															308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
Б1.В.01.02	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	4	18		36	63	27									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-20; ПК-21	
Б1.В.02	<b>Модуль контроля качества и безопасности</b>	3	18	18	18	54													<b>ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25 ; ПК-26</b>
Б1.В.02.01	Технология продуктов общественного питания длительного хранения															308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-25	
Б1.В.02.02	Безопасность продовольственного сырья	3	18	18	18	54										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-26	
Б1.В.03	<b>Организационно-управленческий модуль</b>	4	18		36	63	27												<b>УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-13 ; ПК-14; ПК-17; ПК-19; ПК-27</b>
Б1.В.03.01	Организация персонализированного питания															308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-19; ПК-27	
Б1.В.03.02	Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания	4	18		36	63	27									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-13 ; ПК-14	
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>	3	9		27	72													<b>ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28</b>
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания	3	9		27	72										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	9		27	72										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-28	
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	3			36	72													<b>УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	3			36	72										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24	
Б1.В.ДВ.02.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	3			36	72										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-2; ПК-11; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24	
Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>																		<b>УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18</b>
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов и организация специальных видов питания															308	Департамент пищевых наук и технологий*	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															308	Департамент пищевых наук и технологий*	УК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-15; ПК-16; ПК-18	
Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>																		<b>ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24</b>
Б1.В.ДВ.04.01	Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов															308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24	
Б1.В.ДВ.04.02	Основные направления технического развития предприятий общественного питания															308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-23; ПК-24	
<b>Блок 2. Практика</b>		4			18	126	23						54	774					
<b>Обязательная часть</b>							14						18	486					
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа															316	Департамент комплексных проектов	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												14	486		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-17	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		4			18	126	9						36	288					
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Педагогическая практика															308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-25 ; ПК-26 ; ПК-27; ПК-28	
Б2.В.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	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика															317	Департамент партнерств и наставничества	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	
Б2.В.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	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Проектная практика						3						18	90		317	Департамент партнерств и наставничества	ПК-22; ПК-23; ПК-24	



Индекс	Наименование	Курс 2														Закрепленная кафедра		Компетенции				
		Семестр 3							Семестр 4							Код	Наименование					
		з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль							
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																						
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								9								36	216	72	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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								6								18	162	36	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>																						
ФТД.01	Нутрициология																			308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-5; ПК-6
ФТД.02	Эффективность биотехнологических производств																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	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	Английский язык для специальных целей	
	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	Английский язык для специальных целей	
	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	Английский язык для специальных целей	
	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	Английский язык для специальных целей	
	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	Английский язык для специальных целей	
	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	Английский язык для специальных целей	
	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	Английский язык для специальных целей	
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	Английский язык для специальных целей	
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	Английский язык для специальных целей	
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	Английский язык для специальных целей	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





		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)				54.6	-	52.4	57.2	-	53.5	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	
		в период гос. экзаменов					-			-		59
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				19	-	21.2	17.7	-	18.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				928	-	320	320	-	288	
		Блок Б2				144	-	36	36	-	18	54
		Блок Б3				36	-			-		36
		Блок ФТД				72	-		72	-		
		Итого по всем блокам				1180	-	356	428	-	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					24.25%					
		в интерактивной форме					43.4%					
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						40.8%					
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						39.66%					