

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»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Е.Б. Гаффорова

«06» марта 2023 г.

План утвержден Ученым советом ДВФУ
Протокол № 02-23 от 06.03.2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и управление в секторе HoReCa

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
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.)
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ


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

СОГЛАСОВАНО

Директор Передовой инженерной школы
«Институт биотехнологий, биоинженерии и
пищевых систем»

 / Л.А. Текутьева/

Руководитель образовательной программы

 / А.Н. Чернышова/

Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4								
			з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)			30	1152	634	202	162	270		356	162	30	1152	578	188	216	174		430	144	24	936	554	204	24	326		238	144
Обязательная часть			30	1152	634	202	162	270		356	162	30	1152	578	188	216	174		430	144	18	720	410	132	24	254		193	117
+	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	8	360	220	40		180		113	27	5	252	162	36		126		90		2	144	120	16		104		24	
+	Б1.О.01.01	Философия										3	108	54	18		36		54										
+	Б1.О.01.02	История России	2	72	58	22		36		14																			
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык	3	108	36			36		45	27																		
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности																		2	72	48	16		32		24		
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт																											
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту		72	72			72					72	72			72					72	72		72				
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности																											
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	3	108	54	18		36		54																			
+	Б1.О.01.09	Правоведение									2	72	36	18		18		36											
+	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации																											
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение																											
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности																											
+	Б1.О.02	Общешкольный модуль	22	792	414	162	162	90		243	135	25	900	416	152	216	48		340	144	8	288	146	44		102		79	63
+	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	3	108	54	18		36		27	27	2	72	36			36		36		2	72	36		36		9	27	
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	3	108	54	18		36		27	27																		
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности									2	72	36			36		36		2	72	36		36		9	27		
+	Б1.О.02.02	Математика	4	144	90	36		54		18	36																		
+	Б1.О.02.03	Физика	5	180	90	36	54			54	36																		
+	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия																											
+	Б1.О.02.05	Органическая химия	6	216	90	36	54			90	36																		
+	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4	144	90	36	54			54																			
+	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия									6	216	90	36	54			90	36										
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия									6	216	90	36	54			72	54										
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология									6	216	90	36	54			72	54										
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования									3	108	90	36	54			18											
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика																		4	144	90	36		54		18	36	
+	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии																											
+	Б1.О.02.13	Проектный практикум									2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52		
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством																											
+	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов																		4	144	72	36	24	12		45	27	
+	Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa																		4	144	72	36		36		45	27	

-	-	-	с 4								Закрепленная кафедра		-	
			Семестр 8								Код	Наименование		Компетенции
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР			Конт роль	
Блок 1. Дисциплины (модули)			6	216	92	44	36	12			97	27		
Обязательная часть			2	72	20	8		12			52			
+	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей												УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4
+	Б1.О.01.01	Философия										140	Департамент философии и религиоведения	УК-4.2; УК-5.1
+	Б1.О.01.02	История России										137	Департамент истории и археологии	УК-4.2; УК-5.1
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык										142	Академический департамент английского языка	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности										233	Департамент природно-технических систем и техноферной безопасности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт										152	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту										152	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности										247	Департамент прикладной экономики	УК-10.1; УК-10.2
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности										316	Департамент комплексных проектов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
+	Б1.О.01.09	Правоведение										83	Теории истории государства и права	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4
+	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации										76	Русского языка и литературы	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение										139	Департамент социальных наук	УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности										83	Теории истории государства и права	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
+	Б1.О.02	Общешкольный модуль	2	72	20	8		12			52		УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
+	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core												УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.02	Математика										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.03	Физика										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.05	Органическая химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1
+	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
+	Б1.О.02.13	Проектный практикум	2	72	20	8		12			52	316	Департамент комплексных проектов	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
+	Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3

-	-	-	с 4									Закрепленная кафедра		-	
			Семестр 8									Код	Наименование		Компетенции
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений															
+	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения	4	144	72	36	36				45	27	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.03	Методы и организация научных исследований в индустрии питания											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
+	Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
+	Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий индустрии питания											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)													ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)													ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)													ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)													ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
-	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	4	144	72	36	36				45	27			ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.05.01	Системное проектирование технологических процессов на предприятиях питания	4	144	72	36	36				45	27	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
-	Б1.В.ДВ.05.02	Системное проектирование предприятий сектора HoReCa	4	144	72	36	36				45	27	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Блок 2.Практика			15	540							36	504			
Обязательная часть															
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика											317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика											317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)											316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3

-	-	-	с 4									Закрепленная кафедра		-
			Семестр 8									Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			Код
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			15	540					36	504				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика										317	Департамент партнёрств и наставничества	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	3	108					18	90		317	Департамент партнёрств и наставничества	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	12	432					18	414		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Блок 3. Государственная итоговая аттестация			9	324					18	270	36			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9	324					18	270	36	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД. Факультативные дисциплины														
+	ФТД.ДВ.01	Факультативы												ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	ФТД.ДВ.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	ФТД.ДВ.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	ФТД.ДВ.01.03	Экологическая безопасность										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	ФТД.ДВ.01.04	Введение в основы технологии										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Осуществляет поиск, сбор информации с помощью компьютерных технологий	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Применяет информационные продукты для обработки и анализа информации, следуя принципам критической оценки и верификации источников	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Выбирает и анализирует правовые нормы, которые подлежат использованию при решении задач в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Выбирает оптимальные способы решения задач на основе предписаний правовых норм	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.5	Применяет правила юридической техники при документальном оформлении принятых решений	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Предпринимает инициативные действия при работе в команде	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4	Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1	Применяет информационные продукты в деловой коммуникации для достижения поставленной цели	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.01	Философия	
Б1.О.01.02	История России	
Б1.О.01.03	Иностраный язык	
Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-4.3	Грамотно и эффективно выстраивает деловую устную и письменную коммуникацию с представителями других национальностей и культур на иностранных языках и государственном языке РФ	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.03	Иностранный язык	
Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Воспринимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.01	Философия	
Б1.О.01.02	История России	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Понимает разнообразие сообществ различных регионов на основе знаний об особенностях их развития и взаимодействия	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.03	Иностранный язык	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Учитывает особенности культурного разнообразия общества, ключевые аспекты развития Азиатско-Тихоокеанского региона	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.4	Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.5	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.6	Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.7	Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Понимает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности, значение физкультурно-спортивной активности в структуре здорового образа жизни и особенности планирования оптимального двигательного режима с учетом условий будущей профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2	Использует методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.3	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе или возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1	Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	

	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2		Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3		Разрабатывает мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4		Реализует способы здоровьесберегающих технологий с учетом физиологических особенностей организма	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5		Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью, выполняет поставленные задачи, предусмотренные <u>общественным уставом</u>	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9		Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1		Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2		Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3		Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1		Прогнозирует результаты личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата предпринимательской деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2		Применяет базовые экономические знания для решения задач в различных областях жизнедеятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-11.1		Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2		Принимает участие в планировании, организации и проведении мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.3		Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.4		Понимает необходимость получения основ военно-политической и правовой подготовки для формирования гражданской позиции и предотвращения правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1		Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
	Б1.О.02.02	Математика	
	Б1.О.02.11	Биоинформатика	
	Б1.О.02.13	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-1.2	Разрабатывает и применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FFFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.02	Математика	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Применяет теоретические положения при решении практических задач по основным направлениям исследований	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.03	Физика	
Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
Б1.О.02.05	Органическая химия	
Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Применяет основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.03	Физика	
Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
Б1.О.02.05	Органическая химия	
Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Владет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции	-

	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
	Б1.О.02.13	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5		Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
ОПК-5.1		Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2		Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3		Владет основными приемами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		технологический	
ПК-1		Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-1.1		Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения	
	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
	Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции	
	Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания	
	Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции	
	Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
	Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
	Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
	Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
	Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	
	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	
	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.ДВ.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
	ФТД.ДВ.01.03	Экологическая безопасность	
	ФТД.ДВ.01.04	Введение в основы технологии	
ПК-1.2		Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	-
	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения	
	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
	Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции	
	Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания	
	Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции	
	Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	

Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ФТД.ДВ.01.03	Экологическая безопасность	
ФТД.ДВ.01.04	Введение в основы технологии	
ПК-1.3	Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения	
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции	
Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ФТД.ДВ.01.03	Экологическая безопасность	
ФТД.ДВ.01.04	Введение в основы технологии	
ПК-2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-2.1	Моделирует технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства	-
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-2.2	Проводит расчеты для проектирования производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	-
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	

	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.ДВ.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-2.3		Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
	Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции	
	Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания	
	Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
	Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.ДВ.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
Тип задач проф. деятельности:		организационно-управленческий	
ПК-3		Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК
ПК-3.1		Оценивает функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания	-
	Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
	Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
	Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	
	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2		Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	-
	Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
	Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
	Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	
	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3		Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	-
	Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
	Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
	Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	
	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4		Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК
ПК-4.1		Организует контроль исполнения персоналом принятых решений	-
	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2		Организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия питания	-
	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.3		Выявляет проблемы в системе контроля предприятия питания и определяет уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	-
	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Тип задач проф. деятельности:	проектный	
ПК-5	Способен к оперативному управлению производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-5.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.09	Проектирование предприятий индустрии питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Системное проектирование технологических процессов на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Системное проектирование предприятий сектора HoReCa	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.2	Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.09	Проектирование предприятий индустрии питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Системное проектирование технологических процессов на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Системное проектирование предприятий сектора HoReCa	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.3	Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.09	Проектирование предприятий индустрии питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Системное проектирование технологических процессов на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Системное проектирование предприятий сектора HoReCa	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-6	Способен к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	ПК
ПК-6.1	Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
Б1.В.03	Методы и организация научных исследований в индустрии питания	
Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6.2	Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
Б1.В.03	Методы и организация научных исследований в индустрии питания	
Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6.3	Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
Б1.В.03	Методы и организация научных исследований в индустрии питания	
Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.О		Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-6
Б1.О.01		Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4
Б1.О.01.01	140	Философия	УК-4.2; УК-5.1
Б1.О.01.02	137	История России	УК-4.2; УК-5.1
Б1.О.01.03	142	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
Б1.О.01.04	233	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
Б1.О.01.05	152	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.01.06	152	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.01.07	247	Основы экономической грамотности	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.01.08	316	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
Б1.О.01.09	83	Правоведение	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4
Б1.О.01.10	76	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
Б1.О.01.11	139	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.01.12	83	Основы российской государственности	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
Б1.О.02		Общешкольный модуль	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.О.02.01		FEFU Digital Core	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.О.02.01.01	312	Основы цифровой грамотности	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
Б1.О.02.01.02	312	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.О.02.02	312	Математика	ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.О.02.03	312	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.02.04	318	Общая и неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.02.05	318	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.02.06	318	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1
Б1.О.02.07	318	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.02.08	318	Биохимия и пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.02.09	312	Общая биология и микробиология	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.02.10	318	Инструментальные методы исследования	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.02.11	318	Биоинформатика	ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.О.02.12	303	Основы биотехнологии	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.02.13	316	Проектный практикум	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.О.03	312	Товароведение и управление качеством	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.04	303	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3

Б1.О.05	303	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.01	303	Физиологические основы питания различных групп населения	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.02	303	Основы технологии продукции индустрии питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.03	303	Методы и организация научных исследований в индустрии питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.04	303	Особенности технологии ресторанной продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.05	303	Технология продукции и организация специальных видов питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.06	303	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.07	303	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.08	303	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.09	303	Проектирование предприятий индустрии питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.10	303	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.11	303	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.12	303	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.13	303	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.01		Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01.01	303	Технология производства функциональных продуктов питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01.02	303	Инновационные технологии пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02		Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	303	Барное дело	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	303	Технология смешанных напитков	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.01	303	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.02	303	Автоматизация управления предприятиями питания	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.04		Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04.01	303	Дизайн ресторанных блюд	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04.02	303	Фудстайлинг ресторанной продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.05		Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.05.01	303	Системное проектирование технологических процессов на предприятиях питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.05.02	303	Системное проектирование предприятий сектора HoReCa	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б2		Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.О		Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б2.О.01(У)	317	Учебная практика. Ознакомительная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

Б2.О.02(У)	317	Учебная практика. Технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.03(У)	316	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.01(П)	317	Производственная практика. Технологическая практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б2.В.02(П)	317	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.В.03(П)	303	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б3.01	303	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД		Факультативные дисциплины	ПК-1; ПК-2
ФТД.ДВ.01		Факультативы	ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД.ДВ.01.01	312	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД.ДВ.01.02	303	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД.ДВ.01.03	318	Экологическая безопасность	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД.ДВ.01.04	303	Введение в основы технологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр										
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	19 4/6		1260									33	21 1/6		2340								63	40 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080							30				1152								30				2232						60											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			55,1											54,5												54,8																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			36,9											31												34																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			36,9											31												34																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4												2																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	614	186	90	338			304	162	30	ТО: 16 2/3□ Э: 3	1152	634	202	162	270			356	162	30	ТО: 18 1/6□ Э: 3	2232	1248	388	252	608		660	324	60	ТО: 34 5/6□ Э: 6									
1	Б1.О.01	Общегуниверситетский блок дисциплин/модулей	Эк(2) За(5) ЗаО	612	380	78		302			178	54	17		Эк За(3)	360	220	40		180			113	27	8		Эк(3) За(8) ЗаО	972	600	118		482		291	81	25			123456					
2	Б1.О.01.02	История России	За	72	58	22		36			14	2		За	72	58	22		36			14	2			За(2)	144	116	44		72		28	4			137	12						
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк	108	36			36			45	27	3	Эк	108	36			36			45	27	3		Эк(2)	216	72			72		90	54	6			142	12					
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	54	18		36			18	2										18	2			За	72	54	18		36		18	2			233	14						
5	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68			2	2										68	2	2		За	72	70	2		68		2	2			152	1						
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	72	72			72							За	72	72			72						152	23456						
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	Эк	72	36	18		18			9	27	2													Эк	72	36	18		18		9	27	2			247	1					
8	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности												За	108	54	18		36			54	3			За	108	54	18		36		54		3			316	2					
9	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	За	72	36			36			36		2													За	72	36			36		36		2			76	1					
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	За	72	36			36			36		2													За	72	36			36		36		2			139	1					
11	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	ЗаО	72	54	18		36			18	2														ЗаО	72	54	18		36		18		2			83	1					
12	Б1.О.02	Общешкольный модуль	Эк(3)	468	234	108	90	36			126	108	13		Эк(4) За	792	414	162	162	90		243	135	22		Эк(7) За	1260	648	270	252	126		369	243	35			12345678						
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core												Эк	108	54	18		36			27	27	3		Эк	108	54	18		36		27	27	3			234						
14	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности												Эк	108	54	18		36			27	27	3		Эк	108	54	18		36		27	27	3			312	2					
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк	180	72	36		36			72	36	5		Эк	144	90	36		54		18	36	4		Эк(2)	324	162	72		90		90	72	9			312	12					
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк	144	72	36	36				36	36	4		Эк	180	90	36	54			54	36	5		Эк(2)	324	162	72	90		90	72	9			312	12						
17	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	Эк	144	90	36	54				18	36	4													Эк	144	90	36	54		18	36	4			318	1						
18	Б1.О.02.05	Органическая химия												Эк	216	90	36	54				90	36	6		Эк	216	90	36	54		90	36	6			318	2						
19	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа												За	144	90	36	54				54		4		За	144	90	36	54		54		4			318	2						
20	ФТД.ДВ.01.04	Введение в основы технологии												За	108	90	36	30	24			18		3		За	108	90	36	30	24		18		3			303	23					
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(5) ЗаО										Эк(5) За(5)										Эк(10) За(10) ЗаО																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
КАНИКУЛЫ													1										8										9											

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр								
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя										
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр
ИТОГО (с факультативами)				1260							33	20 4/6		1152							30	22 1/6		2412									63	42 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1152							30			1152							30			2304									60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56										52,5										54,3																		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54										48										51																		
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			28,2										30,2										29,2																		
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			28,2										30,2										29,2																		
	Ауд. нагр. (Элект. курсы по физ.к.)			4										4,2										4,1																		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1152	578	188	216	174		430	144	30	ТО: 18□ Э: 2 2/3		1044	590	204	24	362		310	144	27	ТО: 17 1/6□ Э: 3		2196	1168	392	240	536		740	288	57	ТО: 35 1/6□ Э: 5 2/3							
1	Б1.О.01	Общегуниверситетский блок дисциплин/модулей	За(3)	252	162	36		126		90		5		За(2)	144	120	16		104		24		2		За(5)	396	282	52		230		114		7		123456						
2	Б1.О.01.01	Философия	За	108	54	18		36		54		3									24				За	108	54	18		36		54		3		140	3					
3	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности												За	72	48	16		32		24		2		За	72	48	16		32		24		2		233	14					
4	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72						За	72	72			72						За(2)	144	144			144						152	23456					
5	Б1.О.01.09	Правоведение	За	72	36	18		18		36		2													За	72	36	18		18		36		2		83	3					
6	Б1.О.02	Общешкольный модуль	Эк(3) За(3)	900	416	152	216	48		340	144	25		Эк(2) За	288	146	44		102		79	63	8		Эк(5) За(4)	1188	562	196	216	150		419	207	33			12345678					
7	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	За	72	36			36		36		2		Эк	72	36			36		9	27	2		Эк За	144	72			72		45	27	4			234					
8	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	За	72	36			36		36		2		Эк	72	36			36		9	27	2		Эк За	144	72			72		45	27	4			312	34				
9	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	Эк	216	90	36	54			90	36	6													Эк	216	90	36	54		90	36	6			318	3					
10	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	Эк	216	90	36	54			72	54	6													Эк	216	90	36	54		72	54	6			318	3					
11	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	Эк	216	90	36	54			72	54	6													Эк	216	90	36	54		72	54	6			312	3					
12	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	За	108	90	36	54			18		3													За	108	90	36	54		18		3			318	3					
13	Б1.О.02.11	Биоинформатика												Эк	144	90	36		54		18	36	4		Эк	144	90	36		54		18	36	4			318	4				
14	Б1.О.02.13	Проектный практикум	За	72	20	8		12		52		2		За	72	20	8		12		52		2		За(2)	144	40	16		24		104		4			316	345678				
15	Б1.О.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов												Эк	144	72	36	24	12		45	27	4		Эк	144	72	36	24	12		45	27	4			303	4				
16	Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa												Эк	144	72	36		36		45	27	4		Эк	144	72	36		36		45	27	4			303	45				
17	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения												Эк	108	72	36		36		9	27	3		Эк	108	72	36		36		9	27	3			303	4				
18	Б1.В.03	Методы и организация научных исследований в индустрии питания												За	108	72	36		36		36		3		За	108	72	36		36		36		3			303	4				
19	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика												ЗаО	108	36			36		72		3		ЗаО	108	36			36		72		3			317	4				
20	ФТД.ДВ.01.04	Введение в основы технологии	За	108	90	36	30	24		18		3													За	108	90	36	30	24		18		3			303	23				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(7)										Эк(5) За(4) ЗаО										Эк(8) За(11) ЗаО																			
ПРАКТИКИ			(План)																																							
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика												ЗаО	108	18				18	90		3	2		ЗаО	108	18				18	90		3	2		317	4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																							
КАНИКУЛЫ													1										6										7									

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестр										
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.			Неделя									
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР					СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
ИТОГО (с факультативами)				1116								29	19 4/6		1300									35	23 1/6		2416								64	42 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								27			1228									33			2272								60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53											52,8												52,9																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			25											22,9												24																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			25											22,9												24																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4,4											2,3												2,4																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	488	188	102	198			394	162	27	ТО: 16 2/3□ Э: 3		1120	456	188	150	118			502	162	30	ТО: 18 1/6□ Э: 3		2164	944	376	252	316		896	324	57	ТО: 34 5/6□ Э: 6							
1	Б1.О.01	Общегуниверситетский блок дисциплин/модулей	За	72	72			72							За	40	40			40							За(2)	112	112			112						123456						
2	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72							За	40	40			40							За(2)	112	112			112						152	23456					
3	Б1.О.02	Общешкольный модуль	Эк За	252	110	44		66		97	45	7			За КП	72	20	8		12		52		2			Эк За(2) КП	324	130	52		78		149	45	9			12345678					
4	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	Эк	180	90	36		54		45	45	5															Эк	180	90	36		54		45	45	5			303	5				
5	Б1.О.02.13	Проектный практикум	За	72	20	8		12		52		2			За КП	72	20	8		12		52		2			За(2) КП	144	40	16		24		104		4			316	345678				
6	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	Эк	180	90	36	54			54	36	5															Эк	180	90	36	54		54	36	5				312	5				
7	Б1.О.05	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	Эк	180	72	36		36		81	27	5															Эк	180	72	36		36		81	27	5				303	45			
8	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	Эк	180	72	36	24	12		81	27	5															Эк	180	72	36	24	12		81	27	5				303	5			
9	Б1.В.04	Особенности технологии ресторанной продукции													Эк	180	72	36	24	12		81	27	5			Эк	180	72	36	24	12		81	27	5				303	6			
10	Б1.В.05	Технология продукции и организация специальных видов питания	Эк	180	72	36	24	12		81	27	5															Эк	180	72	36	24	12		81	27	5				303	5			
11	Б1.В.06	Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции													Эк	180	72	36	36			81	27	5			Эк	180	72	36	36		81	27	5				303	6				
12	Б1.В.07	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки													Эк	180	72	36	36			72	36	5			Эк	180	72	36	36		72	36	5				303	6				
13	Б1.В.12	Национальные традиции питания народов России и славянских народов													Эк	180	72	36	36			72	36	5			Эк	180	72	36	36		72	36	5				303	6				
14	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания													Эк	180	72	36	18	18		72	36	5			Эк	180	72	36	18	18		72	36	5				303	6			
15	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств													Эк	180	72	36	18	18		72	36	5			Эк	180	72	36	18	18		72	36	5				303	6			
16	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научной исследовательской работы)													ЗаО	108	36			36		72		3			ЗаО	108	36			36		72		3				316	6			
17	ФТД.ДВ.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	За	72	36	18		18		36		2															За	72	36	18		18		36		2				312	5			
18	ФТД.ДВ.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни													За	72	36	18		18		36		2			За	72	36	18		18		36		2				303	6			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(3)										Эк(5) За(3) ЗаО КП										Эк(10) За(6) ЗаО КП																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика													ЗаО	108	18				18	90		3	2		ЗаО	108	18				18	90		3	2			317	6			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
КАНИКУЛЫ													1										6										7											

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестр											
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя													
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль					Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль			
ИТОГО (с факультативами)				1152								32	19 4/6		1080										30	21 1/6		2232											62	40 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								30			1080										30			2160											60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			55,1											40,5													47,8																				
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54													54																				
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			34,8											19,8													27,3																				
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			34,8											19,8													27,3																				
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	596	296	156	144			349	135	30	ТО: 17 1/6□ Э: 2 1/2		216	92	44	36	12				97	27	6	ТО: 4 2/3□ Э: 1/2		1296	688	340	192	156			446	162	36	ТО: 21 5/6□ Э: 3									
1	Б1.О.02	Общешкольный модуль	За КП(2)	72	20	8		12			52		2		За	72	20	8		12			52		2		За(2) КП(2)	144	40	16		24		104		4		12345678										
2	Б1.О.02.13	Проектный практикум	За КП(2)	72	20	8		12			52		2		За	72	20	8		12			52		2		За(2) КП(2)	144	40	16		24		104		4	316	345678										
3	Б1.В.08	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	Эк	144	72	36		36			45	27	4														Эк	144	72	36		36		45	27	4	303	7										
4	Б1.В.09	Проектирование предприятий индустрии питания	Эк	144	72	36	36				45	27	4														Эк	144	72	36	36		45	27	4	303	7											
5	Б1.В.10	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Эк	144	72	36	24	12			45	27	4														Эк	144	72	36	24	12	45	27	4	303	7											
6	Б1.В.11	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	Эк	144	72	36	24	12			45	27	4														Эк	144	72	36	24	12	45	27	4	303	7											
7	Б1.В.13	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	За	108	72	36	24	12			36		3														За	108	72	36	24	12	36		3	303	7											
8	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	За	108	72	36	24	12			36		3														За	108	72	36	24	12	36		3	303	7											
9	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	За	108	72	36	24	12			36		3														За	108	72	36	24	12	36		3	303	7											
10	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	За	108	72	36		36			36		3														За	108	72	36		36		36		3	303	7										
11	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	За	108	72	36		36			36		3														За	108	72	36		36		36		3	303	7										
12	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	Эк	108	72	36	24	12			9	27	3														Эк	108	72	36	24	12	9	27	3	303	7											
13	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	Эк	108	72	36	24	12			9	27	3														Эк	108	72	36	24	12	9	27	3	303	7											
14	Б1.В.ДВ.05.01	Системное проектирование технологических процессов на предприятиях питания													Эк	144	72	36	36				45	27	4			Эк	144	72	36	36		45	27	4	303	8										
15	Б1.В.ДВ.05.02	Системное проектирование предприятий сектора HoReCa													Эк	144	72	36	36				45	27	4			Эк	144	72	36	36		45	27	4	303	8										
16	ФТД.ДВ.01.03	Экологическая безопасность	За	72	36	18		18			36		2														За	72	36	18		18		36		2	318	7										
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(5) КП(2)											Эк За											Эк(6) За(6) КП(2)																							
ПРАКТИКИ			(План)																																													
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика													ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2	317	8									
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа													ЗаО	432	18					18	414		12	8	ЗаО	432	18				18	414		12	8	303	8									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																													
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													Эк	324	18					18	270	36	9	6	Эк	324	18				18	270	36	9	6	303	8									
КАНИКУЛЫ														1											8											9												

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				193	252	63	30	33	63	33	30	64	29	35	62	32	30
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	60	30	30	60	30	30	60	27	33	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	64%	36%	24.6%	162	204	60	30	30	54	30	24	54	27	27	36	30	6
Б1.О	Обязательная часть					131	60	30	30	48	30	18	19	17	2	4	2	2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					73				6		6	35	10	25	32	28	4
Б2	Практика	33%	67%	0%	21	27				6		6	6		6	15		15
Б2.О	Обязательная часть					9				6		6	3		3			
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18							3		3	15		15
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				1	12	3		3	3	3		4	2	2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.7	-	55.1	54.5	-	56	52.5	-	53	52.8	-	55.1	40.5
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				53.2	-	54	54	-	54	48	-	54	54	-	54	54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				29.4	-	36.9	31	-	28.2	30.2	-	25	22.9	-	34.8	19.8
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-		4	-	4	4.2	-	4.4	2.3	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3976	-	614	634	-	578	554	-	488	420	-	596	92
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		72	-	72	72	-	72	40	-		
		Блок Б2				144	-			-		54	-		54	-		36
		Блок Б3				18	-			-			-			-		18
		Блок ФТД				288	-		90	-	90		-	36	36	-	36	
		Итого по всем блокам				4426	-	614	724	-	668	608	-	524	510	-	632	146
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					10	5	5	8	3	5	10	5	5	7	5	2
		ЗАЧЕТ (За)					9	5	4	10	6	4	4	2	2	5	4	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	1		2		2	2		2	2		2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	2	2	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				41.01%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					58.3%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					51.82%												