

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 № 02-23 от 06.03.2023 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа Инновационный ресторанный инжиниринг  
магистратуры:

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки

2023

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. 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

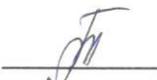
Типы задач профессиональной деятельности

технологический  
организационно-управленческий  
научно-исследовательский  
проектный

## СОГЛАСОВАНО

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

Руководитель образовательной программы

 / Л.А. Текутьева/

 / Т.А. Ершова/



-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Считать в плане	Индекс	Наименование														
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>									66	66		2376	2376	758	1303	315
<b>Обязательная часть</b>									27	27		972	972	324	423	225
+	Б1.О.01	<b>Модуль общешкольных дисциплин</b>	<b>2223</b>	<b>11</b>					18	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>216</b>	<b>288</b>	<b>144</b>
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	23	1					9	9	36	324	324	108	144	72
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	2						3	3	36	108	108	36	36	36
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	2						3	3	36	108	108	36	36	36
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)		1					3	3	36	108	108	36	72	
+	Б1.О.02	<b>Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)</b>	<b>12</b>	<b>1</b>					9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>135</b>	<b>81</b>
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	1						3	3	36	108	108	36	18	54
+	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)		1					3	3	36	108	108	36	72	
+	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологические методы исследований товаров)	2						3	3	36	108	108	36	45	27
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									39	39		1404	1404	434	880	90
+	Б1.В.01	<b>Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"</b>	<b>113</b>	<b>1233</b>					24	<b>24</b>		<b>864</b>	<b>864</b>	<b>270</b>	<b>504</b>	<b>90</b>
+	Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	1						3	3	36	108	108	36	45	27
+	Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	3	12					10	10	36	360	360	126	198	36
+	Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендинг	1						3	3	36	108	108	36	45	27
+	Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг		3					4	4	36	144	144	36	108	
+	Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания		3					4	4	36	144	144	36	108	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		<b>2</b>					3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>28</b>	<b>80</b>	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания		2					3	3	36	108	108	28	80	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания		2					3	3	36	108	108	28	80	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>1</b>					3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания		1					3	3	36	108	108	36	72	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий общественного питания		1					3	3	36	108	108	36	72	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>		<b>1</b>					3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	





-	-	-	Закрепленная кафедра		-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Код	Наименование	Компетенции
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					
<b>Обязательная часть</b>					
+	Б1.О.01	<b>Модуль общешкольных дисциплин</b>			<b>УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3</b>
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	316	Департамент комплексных проектов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биоэкономических процессов	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; ОПК-3.1; ОПК-3.4
+	Б1.О.02	<b>Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)</b>			<b>ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.1; ПК-5.1; ПК-5.3</b>
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ПК-2.1
+	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-5.3
+	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологические методы исследований товаров)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ПК-5.1
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					
+	Б1.В.01	<b>Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"</b>			<b>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</b>
+	Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендинг	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.2
+	Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.3; ПК-5.1
+	Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>			<b>ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>			<b>ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3</b>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий общественного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>			<b>ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3</b>

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции		1				3	3	36	108	108	36	72	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания		1				3	3	36	108	108	36	72	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>		<b>2</b>				3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>28</b>	<b>80</b>	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ в ресторанной индустрии		2				3	3	36	108	108	28	80	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания		2				3	3	36	108	108	28	80	
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>		<b>2</b>				3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов		2				3	3	36	108	108	36	72	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания		2				3	3	36	108	108	36	72	
<b>Блок 2.Практика</b>								45	45		1620	1620	216	1404	
<b>Обязательная часть</b>								21	21		756	756	144	612	
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика			2			2	2	36	72	72	36	36	
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			12			7	7	36	252	252	72	180	
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа			3			12	12	36	432	432	36	396	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								24	24		864	864	72	792	
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика			4			12	12	36	432	432	36	396	
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4			12	12	36	432	432	36	396	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>								9	9		324	324	18	270	36
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4					9	9	36	324	324	18	270	36
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>								4	4		144	144	72	72	
+	ФТД.01	Экобиополитика		2				2	2	36	72	72	36	36	
+	ФТД.02	Физиология питания человека и животных		3				2	2	36	72	72	36	36	





-	-	-	Закрепленная кафедра		-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Код	Наименование	Компетенции
+	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>			<b>ПК-3.1; ПК-3.2</b>
+	Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ в ресторанной индустрии	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2
-	Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>			<b>ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1</b>
+	Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1
-	Б1.В.ДВ.05.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2
<b>Блок 2.Практика</b>					
<b>Обязательная часть</b>					
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	316	Департамент комплексных проектов	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	316	Департамент комплексных проектов	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
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	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
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	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
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>					
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	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
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>					
+	ФТД.01	Экобиополитика	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.2; ПК-3.3
+	ФТД.02	Физиология питания человека и животных	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надежность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(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	Разрабатывает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Осуществляет контроль реализации проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(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	Вырабатывает стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.01(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	Применяет современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Представляет результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организует их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвует в академических и профессиональных дискуссиях	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(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	Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	

Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.01(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	Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Выстраивает и реализует гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б3.01(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	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(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	Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	

	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2		Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе учетом особенностей питания различных социальных групп населения	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3		Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(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		Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качеств)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Анализирует риски при разработке новых технологических решений	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качеств)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3		Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качеств)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-3.4	Применяет информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(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	Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Проектирует технологические процессы производства продуктов питания	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(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	Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Планирует и проводит научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.4	Владеет методиками обработки результатов исследований	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	

Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-3	Способен к стратегическому управлению развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-3.1	Разрабатывает новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	
Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ в ресторанной индустрии	
Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Физиология питания человека и животных	
ПК-3.2	Управляет испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	
Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	
Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ в ресторанной индустрии	
Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Владеет методиками оценки деятельности предприятия	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	
Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Экобиополитика	
ПК-4	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-4.1	Умело организует снабжение, хранение и движение запасов, производственных процессов пищевых производств	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	

	Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендиование	
	Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	
	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	
	Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2		Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом, устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	-
	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
	Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
	Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендиование	
	Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	
	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	
	Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.3		Выявляет проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	-
	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
	Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендиование	
	Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	
	Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	
	Б1.В.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	
	Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		организационно-управленческий	
ПК-2		Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК
ПК-2.1		Управляет ситуацией в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	-
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
	Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
	Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПК-2.2	Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	
Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Экобиополитика	
ПК-2.3	Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	
Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Способен к проведению и руководству научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками при исследовании самостоятельных тем и в соответствии с тематическим планом организации	ПК
ПК-1.1	Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Осуществляет научное руководство проведением исследований в области общественного питания	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Организует выполнение научно-исследовательских работ в соответствии с тематическим планом организации	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	

Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	проектный	
ПК-5	Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.	ПК
ПК-5.1	Управляет вопросами оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	
Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.2	Грамотно делает привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендинг	
Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	
Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.3	Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	
Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	
Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	
Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; 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
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-5.1; ПК-5.3
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; ОПК-3.1; ОПК-3.4
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.1; ПК-5.1; ПК-5.3
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ПК-2.1
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-5.3
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ПК-5.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	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
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	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
Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендинг	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.2
Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.3; ПК-5.1
Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий общественного питания	ПК-4.3; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3

Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ в ресторанной индустрии	ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.05.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания	ПК-3.1; ПК-3.2
Б2	Практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; 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
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; 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
Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.03(П)	Производственная практика. 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
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	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
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	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
Б2.В.02(П)	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
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
Б3.01(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
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.3
ФТД.01	Экобиополитика	ПК-2.2; ПК-3.3
ФТД.02	Физиология питания человека и животных	ПК-3.1

№	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	Контр оль							
ИТОГО (с факультативами)				<b>1044</b>									<b>29</b>	19	4/6		<b>1188</b>									<b>33</b>	21	1/6		<b>2232</b>								<b>62</b>	40	5/6												
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>									<b>29</b>				<b>1116</b>									<b>31</b>				<b>2160</b>							<b>60</b>															
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>53</b>													<b>54</b>												<b>53,5</b>																							
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>													<b>45</b>												<b>49,5</b>																							
	Аудиторная нагрузка			<b>20,4</b>													<b>20</b>												<b>20,2</b>																							
	Контактная работа			<b>20,4</b>													<b>20</b>												<b>20,2</b>																							
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1044</b>	<b>360</b>	<b>121</b>	<b>52</b>	<b>187</b>			<b>576</b>	<b>108</b>	<b>29</b>	ТО: 17 2/3□ Э: 2			<b>1116</b>	<b>362</b>	<b>120</b>	<b>36</b>	<b>206</b>			<b>619</b>	<b>135</b>	<b>31</b>	ТО: 18 1/6□ Э: 3			<b>2160</b>	<b>722</b>	<b>241</b>	<b>88</b>	<b>393</b>			<b>1195</b>	<b>243</b>	<b>60</b>	ТО: 35 5/6□ Э: 5												
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	За(2)	<b>216</b>	72	27		45			144		6		Эк(3)	<b>324</b>	108	54		54			108	108	9		Эк(3) За(2)	<b>540</b>	180	81		99			252	108	15			123												
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	За	<b>108</b>	36	18		18			72		3		Эк	<b>108</b>	36	18		18			36	36	3		Эк За	<b>216</b>	72	36		36			108	36	6			316	123											
3	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем													Эк	<b>108</b>	36	18		18			36	36	3		Эк	<b>108</b>	36	18		18			36	36	3			312	2											
4	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биоэкономических процессов													Эк	<b>108</b>	36	18		18			36	36	3		Эк	<b>108</b>	36	18		18			36	36	3			312	2											
5	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (СДО)	За	<b>108</b>	36	9		27			72		3														За	<b>108</b>	36	9		27			72		3			312	1											
6	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	Эк За	<b>216</b>	72	36		36			90	54	6		Эк	<b>108</b>	36	18		18			45	27	3		Эк(2) За	<b>324</b>	108	54		54			135	81	9			12												
7	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	Эк	<b>108</b>	36	18		18			18	54	3														Эк	<b>108</b>	36	18		18			18	54	3			312	1											
8	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	За	<b>108</b>	36	18		18			72		3														За	<b>108</b>	36	18		18			72		3			303	1											
9	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)													Эк	<b>108</b>	36	18		18			45	27	3		Эк	<b>108</b>	36	18		18			45	27	3			312	2											
10	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	Эк(2) За	<b>288</b>	108	38	52	18			126	54	8		За	<b>144</b>	54	18	36				90		4		Эк(2) За(2)	<b>432</b>	162	56	88	18			216	54	12			123												
11	Б1.В.01.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Эк	<b>108</b>	36	10	26				45	27	3														Эк	<b>108</b>	36	10	26				45	27	3			303	1											
12	Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	За	<b>72</b>	36	10	26				36		2		За	<b>144</b>	54	18	36				90		4		За(2)	<b>216</b>	90	28	62				126		6			303	123											
13	Б1.В.01.03	Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендрование	Эк	<b>108</b>	36	18		18			45	27	3														Эк	<b>108</b>	36	18		18			45	27	3			303	1											
14	Б1.В.ДВ.01.01	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания													За	<b>108</b>	28	10		18			80		3		За	<b>108</b>	28	10		18			80		3			303	2											
15	Б1.В.ДВ.01.02	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания													За	<b>108</b>	28	10		18			80		3		За	<b>108</b>	28	10		18			80		3			303	2											
16	Б1.В.ДВ.02.01	Инвестиционные проекты в индустрии питания	За	<b>108</b>	36	10		26			72		3														За	<b>108</b>	36	10		26			72		3			303	1											
17	Б1.В.ДВ.02.02	Современное оборудование предприятий общественного питания	За	<b>108</b>	36	10		26			72		3														За	<b>108</b>	36	10		26			72		3			303	1											
18	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции	За	<b>108</b>	36	10		26			72		3														За	<b>108</b>	36	10		26			72		3			303	1											
19	Б1.В.ДВ.03.02	Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания	За	<b>108</b>	36	10		26			72		3														За	<b>108</b>	36	10		26			72		3			303	1											
20	Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ в ресторанной индустрии													За	<b>108</b>	28	10		18			80		3		За	<b>108</b>	28	10		18			80		3			303	2											
21	Б1.В.ДВ.04.02	Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания													За	<b>108</b>	28	10		18			80		3		За	<b>108</b>	28	10		18			80		3			303	2											
22	Б1.В.ДВ.05.01	Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов													За	<b>108</b>	36	10		26			72		3		За	<b>108</b>	36	10		26			72		3			303	2											
23	Б1.В.ДВ.05.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания													За	<b>108</b>	36	10		26			72		3		За	<b>108</b>	36	10		26			72		3			303	2											
24	Б2.О.01(П)	Производственная практика. Ознакомительная практика													ЗаО	<b>72</b>	36			36			36		2		ЗаО	<b>72</b>	36			36			36		2			317	2											
25	Б2.О.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ЗаО	<b>108</b>	36			36			72		3		ЗаО	<b>144</b>	36			36			108		4		ЗаО(2)	<b>252</b>	72			72			180		7			316	12											
26	ФТД.01	Экобиополитика													За	<b>72</b>	36	18		18			36		2		За	<b>72</b>	36	18		18			36		2			312	2											
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(3) За(6) ЗаО												Эк(4) За(5) ЗаО(2)												Эк(7) За(11) ЗаО(3)																									
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																																	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>															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				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			КСР	СР	Конт роль			Всего	
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	19		1188									33	21 5/6		2232								62	40 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972								27			1188									33			2160							60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			51																							25,5												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54																							27												
	Аудиторная нагрузка			10,2																							5,1												
	Контактная работа			10,2																							5,1												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				972	180	72	18	90		720	72	27	ТО: 17 2/3□ Э: 1 1/3												ТО: □ Э:		972	180	72	18	90		720	72	27	ТО: 17 2/3□ Э: 1 1/3			
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	Эк	108	36	18		18		36	36	3														Эк	108	36	18		18		36	36	3		123		
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	Эк	108	36	18		18		36	36	3														Эк	108	36	18		18		36	36	3		316		
3	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль"	Эк За(2)	432	108	54	18	36		288	36	12														Эк За(2)	432	108	54	18	36		288	36	12		123		
4	Б1.В.01.02	Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов	Эк	144	36	18	18			72	36	4														Эк	144	36	18	18		72	36	4		303			
5	Б1.В.01.04	Ресторанный инжиниринг	За	144	36	18		18		108		4														За	144	36	18		18		108		4		303		
6	Б1.В.01.05	Технологии специализированных продуктов индустрии питания	За	144	36	18		18		108		4														За	144	36	18		18		108		4		303		
7	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	432	36			36		396		12														ЗаО	432	36			36		396		12		316		
8	ФТД.02	Физиология питания человека и животных	За	72	36	18		18		36		2														За	72	36	18		18		36		2		303		
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(2) За(3) ЗаО											Эк(2) За(3) ЗаО																									
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)											(План)																									
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	ЗаО	432	36										864	72										ЗаО	432	36									303	4	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ЗаО	432	36										864	72											ЗаО	432	36									303	4
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)											(План)																									
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Эк	324	18										324	18											Эк	324	18									303	4
<b>КАНИКУЛЫ</b>			1											8											9														

		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)				106	124	62	29	33	62	29	33
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	60	29	31	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	38.4%	51	66	51	26	25	15	15	
Б1.О	Обязательная часть					27	24	12	12	3	3	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					39	27	14	13	12	12	
Б2	Практика	47%	53%	0%	45	45	9	3	6	36	12	24
Б2.О	Обязательная часть					21	9	3	6	12	12	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24				24		24
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				1	4	2		2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				52.7	-	53	54	-	51	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				49.8	-	54	45	-	54	
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				16.9	-	20.4	20	-	10.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				758	-	324	290	-	144	
		Блок Б2				216	-	36	72	-	36	72
		Блок Б3				18	-			-		18
		Блок ФТД				72	-		36	-	36	
		Итого по всем блокам				1064	-	360	398	-	216	90
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	3	2	1
		ЗАЧЕТ (За)					10	6	4	2	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1		1	3	1	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				41.3%						
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					40%						
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					31.9%						