

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

План одобрен Ученым советом УрГЭУ

Протокол № 7 от 30.01.2020

19.03.04

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет"
Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанный бизнеса

Кафедра: Кафедра технологии питания

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

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	проектная

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ Силин Я.П.
20__ г.



Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе и
качеству образования

 / Карх Д.А./

Начальник учебно-методического управления

 / Морозова А.С./

Директор института

 / Соловьева В.П./

Заведующий кафедрой

 / Чугунова О.В./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август									
	Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	К									*							Э	Э	*						*		*												Э	Э	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	К	К								*							Э	Э	*						*		*										*	*			Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К
III	К	К	К							*							Э	Э	*						*	*		*									*	*			Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К
IV	К	К	К	К						*							Э	Э	*		*					*					Э	Э	Н	Н		Пд	Пд	Пд		Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	14 5/6	19 1/6	34	14 5/6	19 1/6	34	14 5/6	19	33 5/6	14 5/6	11 3/6	26 2/6	128 1/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2 5/6	4 5/6	1 5/6	2 5/6	4 4/6	1 5/6	2 5/6	4 4/6	2	2	4	18 1/6
У	Учебная практика		2	2										2
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика					2	2		4	4				6
Пд	Преддипломная практика											2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											5 5/6	5 5/6	5 5/6

К	Каникулы	5/6	8	8 5/6	1	8	9	1 1/6	6	7 1/6	1	8 3/6	9 3/6	34 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8	1 (6 дн)	2 2/6 (14	1 2/6 (8	1 (6 дн)	2 2/6 (14	1 1/6 (7	1 1/6 (7	2 2/6 (14	1 1/6 (7	1 1/6 (7	2 2/6 (14	9 2/6 (56
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	33	52	208
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого acad.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование												з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Блок 1. Дисциплины (модули)																								
Базовая часть																								
+	Б1.5.01	История	1				4	4	144	144	56	56	52	36	4							33	Кафедра истории и философии	
+	Б1.5.02	Философия	2				4	4	144	144	54	54	63	27		4						33	Кафедра истории и философии	
+	Б1.5.03	Иностранный язык	4		123		12	12	432	432	128	128	277	27	3	3	3	3				25	Кафедра иностранных языков	
+	Б1.5.04	Безопасность жизнедеятельности		1			2	2	72	72	14	14	58		2							34	Кафедра пищевой инженерии	
+	Б1.5.05	Физическая культура и спорт		2			2	2	72	72	32	32	40		1	1						21	Кафедра физического воспитания и спорта	
+	Б1.5.06	Информатика и информационные технологии		2	3		7	7	252	252	64	64	188			3	4							
+	Б1.5.06.01	Информатика		2			3	3	108	108	36	36	72			3						28	Кафедра бизнес-информатики	
+	Б1.5.06.02	Информационные технологии			3		4	4	144	144	28	28	116				4					28	Кафедра бизнес-информатики	
+	Б1.5.07	Экономика организации	2				4	4	144	144	54	54	63	27		4						22	Кафедра экономики предприятий	
+	Б1.5.08	Математика	2	1			8	8	288	288	110	110	151	27	2	6						27	Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики	
+	Б1.5.09	Санитария и гигиена питания		5			3	3	108	108	28	28	80					3				10	Кафедра технологии питания	
+	Б1.5.10	Физическая и аналитическая химия	4		3		8	8	288	288	128	128	124	36			2	6				35	Кафедра физики и химии	
+	Б1.5.11	Технология продукции общественного питания	6	3	45	6	21	21	756	756	264	264	456	36			2	6	5	8		10	Кафедра технологии питания	
+	Б1.5.12	Физика	2				6	6	216	216	36	36	153	27		6						35	Кафедра физики и химии	
+	Б1.5.13	Инженерная и компьютерная графика	2	1			6	6	216	216	92	92	97	27	2	4						34	Кафедра пищевой инженерии	
+	Б1.5.14	Основы биохимии	4				4	4	144	144	72	72	36	36				4				34	Кафедра пищевой инженерии	
+	Б1.5.15	Социология		3			3	3	108	108	28	28	80				3					6	Кафедра прикладной социологии	
+	Б1.5.16	Правоведение		1			4	4	144	144	56	56	88		4							31	Кафедра гражданского права	
+	Б1.5.17	Процессы и аппараты пищевых производств	5				4	4	144	144	56	56	52	36				4				34	Кафедра пищевой инженерии	
+	Б1.5.18	Пищевая микробиология	4				4	4	144	144	72	72	36	36				4				34	Кафедра пищевой инженерии	
+	Б1.5.19	Управление качеством	5				4	4	144	144	42	42	66	36				4				26	Кафедра управления качеством	
+	Б1.5.20	Физиология питания		4			3	3	108	108	36	36	72				3					10	Кафедра технологии питания	
+	Б1.5.21	Общая химия	2		1		5	5	180	180	110	110	43	27	2	3						35	Кафедра физики и химии	
+	Б1.5.22	Основы строительного проектирования		6			3	3	108	108	54	54	54						3			34	Кафедра пищевой инженерии	
+	Б1.5.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту		246					328	328	316	316	12									21	Кафедра физического воспитания и спорта	
							121	121	4684	4684	1902	1902	2341	441	20	34	14	26	16	11				
Вариативная часть																								
+	Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров		3			4	4	144	144	56	56	88				4					17	Кафедра товароведения и экспертизы	
+	Б1.В.02	Сенсорный анализ		6			4	4	144	144	36	36	108						4			10	Кафедра технологии питания	
+	Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания	7				3	3	108	108	56	56	16	36						3		4	Кафедра логистики и коммерции	
+	Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании		8			3	3	108	108	22	22	86								3	10	Кафедра технологии питания	
+	Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании		6			2	2	72	72	28	28	44					2				10	Кафедра технологии питания	
+	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	8				4	4	144	144	66	66	51	27							4	10	Кафедра технологии питания	
+	Б1.В.07	Деловые коммуникации		3			3	3	108	108	28	28	80				3					6	Кафедра прикладной социологии	

+	Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8	8	8	288	288	84	84	168	36						6	2	10	Кафедра технологии питания				
+	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания	6	45			12	12	432	432	182	182	214	36				3	2	7			34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	8				5	5	180	180	66	66	87	27								5	10	Кафедра технологии питания			
+	Б1.В.11	Организация НИР		1			3	3	108	108	14	14	94		3									10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7			7	7	7	252	252	84	84	132	36								7		10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания		7			4	4	144	144	56	56	88									4		10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		4			4	4	144	144	36	36	108						4								
+	Б1.В.ДВ.01.01	Экология		4			4	4	144	144	36	36	108							4					34	Кафедра пищевой инженерии	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии		4			4	4	144	144	36	36	108							4						34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		5			5	5	180	180	56	56	88	36							5						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания		5			5	5	180	180	56	56	88	36							5					35	Кафедра физики и химии
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов		5			5	5	180	180	56	56	88	36							5					35	Кафедра физики и химии
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		3			3	3	108	108	28	28	44	36					3								
+	Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии		3			3	3	108	108	28	28	44	36						3						26	Кафедра управления качеством
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования		3			3	3	108	108	28	28	44	36						3						26	Кафедра управления качеством
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		6			7	7	252	252	36	36	180	36								7					
+	Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании		6			7	7	252	252	36	36	180	36								7				10	Кафедра технологии питания
-	Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании		6			7	7	252	252	36	36	180	36								7				10	Кафедра технологии питания
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		7			4	4	144	144	28	28	116									4					
+	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания		7			4	4	144	144	28	28	116									4				10	Кафедра технологии питания
-	Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании		7			4	4	144	144	28	28	116									4				10	Кафедра технологии питания
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)		8			7	7	252	252	55	55	170	27									7				
+	Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом		8			7	7	252	252	55	55	170	27									7			10	Кафедра технологии питания
-	Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания		8			7	7	252	252	55	55	170	27									7			10	Кафедра технологии питания
									92	92	3312	3312	1017	1017	1962	333	3		10	7	7	20	24	21			
									213	213	7996	7996	2919	2919	4303	774	23	34	24	33	23	31	24	21			

Блок 2.Практики

Вариативная часть

+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2		3	3	108	108	2	2	106							3					10	Кафедра технологии питания	
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			46		9	9	324	324	4	4	320							3		6			10	Кафедра технологии питания	
+	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа			8		3	3	108	108	2	2	106											3		10	Кафедра технологии питания
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8		3	3	108	108	2	2	106											3		10	Кафедра технологии питания
									18	18	648	648	10	10	638				3		3		6	6			
									18	18	648	648	10	10	638				3		3		6	6			

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

+	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8				9	9	324	324			324							9	10	Кафедра технологии питания	
							9	9	324	324			324							9			
							9	9	324	324			324							9			
ФТД.Факультативы																							
Вариативная часть																							
+	ФТД.В.01	Валеология		5			2	2	72	72	28	28	44						2			10	Кафедра технологии питания
+	ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)		123	4		4	4	144	144	128	128	16		1	1	1	1				25	Кафедра иностранных языков
+	ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС		1			1	1	36	36	14	14	22		1							28	Кафедра бизнес-информатики
							7	7	252	252	170	170	82		2	1	1	1	2				
							7	7	252	252	170	170	82		2	1	1	1	2				

Сем. 8				Закрепленная кафедра		
Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции

				33	Кафедра истории и философии	ОК-2; ОК-6
				33	Кафедра истории и философии	ОК-1; ОК-7
				25	Кафедра иностранных языков	ОК-5; ОК-7
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОК-9; ПК-3
				21	Кафедра физического воспитания и спорта	ОК-8
						ОПК-1; ПК-2
				28	Кафедра бизнес-информатики	ОПК-1; ПК-2
				28	Кафедра бизнес-информатики	ОПК-1; ПК-2
				22	Кафедра экономики предприятий	ОК-3
				27	Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики	ОК-3; ОК-6; ПК-5
				10	Кафедра технологии питания	ОПК-5; ПК-4; ПК-3
				35	Кафедра физики и химии	ПК-1; ПК-26; ПК-24
				10	Кафедра технологии питания	ОПК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-24
				35	Кафедра физики и химии	ПК-1; ПК-26; ПК-24
				34	Кафедра пищевой инженерии	ПК-2; ПК-5; ПК-27
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОПК-3; ПК-1
				6	Кафедра прикладной социологии	ОК-2; ОК-6; ОК-7
				31	Кафедра гражданского права	ОК-4
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОПК-3; ПК-1
				26	Кафедра управления качеством	ОПК-1; ОПК-3
				10	Кафедра технологии питания	ПК-25; ПК-26
				35	Кафедра физики и химии	ОК-7; ПК-24
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОПК-4
				21	Кафедра физического воспитания и спорта	ОК-8

				17	Кафедра товароведения и экспертизы	ОПК-1; ОПК-3; ПК-26
				10	Кафедра технологии питания	ОПК-2; ПК-24
				4	Кафедра логистики и коммерции	ПК-4; ПК-5
22		86		10	Кафедра технологии питания	ОПК-1; ПК-6; ПК-2
				10	Кафедра технологии питания	ПК-24; ПК-25; ПК-26
44		51	27	10	Кафедра технологии питания	ОПК-3; ОПК-2; ПК-25; ПК-24
				6	Кафедра прикладной социологии	ОК-5; ПК-25

		36	36	10	Кафедра технологии питания	ПК-5; ПК-29; ПК-27; ПК-28
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОПК-4; ПК-5; ПК-2; ПК-4
44		87	27	10	Кафедра технологии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6
				10	Кафедра технологии питания	ПК-25; ПК-26
				10	Кафедра технологии питания	ОПК-5; ПК-6
				10	Кафедра технологии питания	ПК-6
						ОК-9; ПК-4; ПК-3
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОК-9; ПК-4; ПК-3
				34	Кафедра пищевой инженерии	ОК-9; ПК-4; ПК-3
						ПК-1; ПК-24
				35	Кафедра физики и химии	ПК-1; ПК-24
				35	Кафедра физики и химии	ПК-1; ПК-24
						ПК-1; ПК-24
				26	Кафедра управления качеством	ПК-1; ПК-24
				26	Кафедра управления качеством	ПК-1; ПК-24
						ПК-25
				10	Кафедра технологии питания	ПК-25
				10	Кафедра технологии питания	ПК-25
						ПК-6; ПК-4; ПК-29; ПК-28
				10	Кафедра технологии питания	ПК-6; ПК-4; ПК-29; ПК-28
				10	Кафедра технологии питания	ПК-6; ПК-4; ПК-29; ПК-28
	33	170	27			ОПК-5; ПК-4; ПК-29
	33	170	27	10	Кафедра технологии питания	ОПК-5; ПК-4; ПК-29
	33	170	27	10	Кафедра технологии питания	ОПК-5; ПК-4; ПК-29
<i>110</i>	<i>33</i>	<i>430</i>	<i>117</i>			
<i>110</i>	<i>33</i>	<i>430</i>	<i>117</i>			

				10	Кафедра технологии питания	ОК-6; ОПК-1; ОК-7; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-1
				10	Кафедра технологии питания	ОК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
		106		10	Кафедра технологии питания	ПК-24; ПК-25; ПК-26
		106		10	Кафедра технологии питания	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-2; ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27
		<i>212</i>				
		<i>212</i>				

		324		10	Кафедра технологии питания	ОПК-1; ОК-9; ОК-8; ОПК-4; ОПК-3; ОПК-2; ОК-4; ОК-3; ОК-2; ОК-7; ОК-6; ОК-5; ОК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25; ПК-29; ПК-27; ПК-28
		324				
		324				

				10	Кафедра технологии питания	ОПК-1; ПК-24
				25	Кафедра иностранных языков	ОК-5
				28	Кафедра бизнес-информатики	ОПК-1



Индекс	Содержание
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ИД-1.ОК-1	Знает основные философские принципы и методы анализа информации Умеет грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки Владеет навыками поиска, создания научных текстов; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Б1.Б.02	Философия
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ИД-1.ОК-2	Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами; разрабатывать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде Владеет навыками работы в команде, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия; эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
Б1.Б.01	История
Б1.Б.15	Социология
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ИД-1.ОК-3	Знает методы сбора, отбора и обобщения экономической информации Умеет соотносить разнородные явления в экономике и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности Владеет навыками работы с информационными источниками; определения и оценки последствий возможных решений задачи; работы с компьютером как средством управления информацией
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.Б.08	Математика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ИД-1.ОК-4	Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы, регулирующие экономические правоотношения Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности с учетом полученных правовых знаний Владеет навыками применения нормативно-правовой базы для решения экономических задач в области избранных видов профессиональной деятельности
Б1.Б.16	Правоведение
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ИД-1.ОК-5	Знает методы сбора, отбора и обобщения информации на русском и иностранных языках Умеет на русском и иностранном языках, находить и размещать ее на электронных ресурсах и сети Интернет; вступать в коммуникацию в письменной и устной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Владеет навыками работы с информационными источниками на русском и иностранном языках; различными правовыми информационными системами, официальными сайтами российских и международных организаций
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ИД-1.ОК-6	Знает основы устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках, функциональные стили родного и иностранного языка, требования к деловой коммуникации на государственном и иностранном языках. Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном(-ых) языках, в ситуации деловой коммуникации; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках Владеет навыками составления текстов на государственном и родном языках, перевода текстов с иностранного (-ых) языков; выбора приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами; деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках
Б1.Б.01	История
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.15	Социология
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ИД-1.ОК-7	Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития; формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей. Владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.15	Социология
Б1.Б.21	Общая химия

Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ИД-1.ОК-8	Знает основы здорового образа жизни, здоровье-сберегающих технологий, физической культуры. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений; использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности Владеет навыками занятий физической культурой.
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт
Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ИД-1.ОК-9	Знает основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. Умеет оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации профессиональной деятельности, на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Владеет навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности; обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты; выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ДВ.01.01	Экология
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ИД-1.ОПК-1	Знает основы информационной культуры, компьютерные и сетевые технологии. Умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Владеет навыками использования полученной информации в требуемом формате в решении задач профессиональной деятельности
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
Б1.Б.06.01	Информатика
Б1.Б.06.02	Информационные технологии
Б1.Б.19	Управление качеством
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

	ФТД.В.01	Валеология
	ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС
ОПК-2		способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ИД-1.ОПК-2		Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Владеет навыками организации разработанных мероприятий по совершенствованию технологических процессов продукции
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.02	Сенсорный анализ
	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3		способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ИД-1.ОПК-3		Знает контроль качества производимой продукции и услуг, нормы, предъявляемые к ним Умеет осуществить технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Владеет навыками анализа качества производимой продукции и услуг.
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.14	Основы биохимии
	Б1.Б.18	Пищевая микробиология
	Б1.Б.19	Управление качеством
	Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-4		готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ИД-1.ОПК-4		Знает основные виды технологического оборудования разных классов предприятий питания, требования к технике безопасности при эксплуатации данного оборудования Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, предотвращать чрезвычайные ситуации в случае нарушения техники безопасности при использовании оборудования Владеет навыками использования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.22	Основы строительного проектирования
	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ИД-1.ОПК-5	Знает основы организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет организовать на любом этапе производственный процесс и обслуживание потребителей на предприятии питания различных типов и классов Владеет навыками организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания
Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:	производственно-технологическая
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ИД-1.ПК-1	Знать: технические средства измерения, технологические процессы производства продукции, свойства сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров производства продукции, свойств сырья и полуфабрикатов; осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) применения средств измерения параметров технологического процесса, контроля качества готовой продукции, сырья и полуфабрикатов.
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.14	Основы биохимии
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии
Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2		владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ИД-1.ПК-2		Знать: современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной деятельности, пакеты прикладных программ, оборудование предприятий питания Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии, базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) управления информацией с использованием прикладных программ и современных информационных технологий
	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
	Б1.Б.06.01	Информатика
	Б1.Б.06.02	Информационные технологии
	Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-3		владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ИД-1.ПК-3		Знать: технику безопасности на производстве, правила пожарной безопасности и охрану труда, санитарию и гигиену питания, микроклимат производственных помещений предприятий питания, уровень запыленности и загазовывания, шума, вибрации, освещенности рабочих мест Уметь: выполнять правила техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности и правила охраны труда на производстве. Владеть навыками (трудовые действия) измерения и оценки производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.01.01	Экология
	Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-4		готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ИД-1.ПК-4		Знать: технологические процессы производства продукции питания, слияние их на экологию Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) обоснования принятия конкретного решения при разработке технологических процессов производства продукции питания с учетом экологических последствий от их использования

Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б1.В.ДВ.01.01	Экология
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ИД-1.ПК-5	Знать: технологическое (в т.ч. инновационное) оборудование предприятий питания Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Владеть навыками (трудовые действия) оценки и планирования внедрения инноваций в производство
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ИД-1.ПК-6	Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания

Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:	научно-исследовательская
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ИД-1.ПК-24	Знать: методику проведения экспериментов. Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать полученные результаты. Владеть навыками (трудовые действия) содержательной интерпретации полученных результатов.
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.21	Общая химия
Б1.В.02	Сенсорный анализ
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии
Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.01	Валеология
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ИД-1.ПК-25	Знать: отечественные и зарубежные источники информации по производству продуктов питания. Уметь: собрать необходимые данные, проанализировать их. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и/или аналитического отчета с использованием отечественных и/или зарубежных источников научно-технической информации
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б1.В.11	Организация НИР
Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании

Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ИД-1.ПК-26	Знать: средства измерения при проведении экспериментов, методы и средства статистической обработки полученных данных. Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и составления отчета, написания научных публикаций
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.11	Организация НИР
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:	проектная
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ИД-1.ПК-27	Знать: оборудование и проектирование предприятий питания. Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) оснащения и планировки предприятий питания
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ИД-1.ПК-28	Знать: источники поиска и выбора информации в области проектирования предприятий питания; методику составления технического задания на проект Уметь: читать чертежи предприятия питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания Владеть навыками (трудовые действия) использования информации в области проектирования предприятий питания, составления и проверки технического задания
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания

Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ИД-1.ПК-29	Знать: виды технологического оборудования предприятий питания, проектирование предприятий питания Уметь: читать чертежи предприятия питания, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеть навыками (трудовые действия) оценки результатов проектирования предприятий питания
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Тип
OK
-
OK
-
OK
-
OK
-

OK
-
OK
-
OK
-

ОПК
-
ОПК
-
ОПК
-

ПК
-
ПК
-
ПК
-

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
Б1.Б.06.01	Информатика
Б1.Б.06.02	Информационные технологии
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.14	Основы биохимии
Б1.Б.15	Социология
Б1.Б.16	Правоведение
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Управление качеством
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.Б.21	Общая химия
Б1.Б.22	Основы строительного проектирования
Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.02	Сенсорный анализ
Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания

Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б1.В.11	Организация НИР
Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)
Б1.В.ДВ.01.01	Экология
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)
Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии
Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)
Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании
Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2	Практики
Б2.В	Вариативная часть
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б	Базовая часть
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД	Факультативы
ФТД.В	Вариативная часть
ФТД.В.01	Валеология
ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)
ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС

Формируемые компетенции

ОК-9; ОПК-1; ОК-8; ОПК-2; ОПК-4; ОК-5; ОПК-3; ОПК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-7; ОК-4; ОК-6; ПК-3; ПК-6; ПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-1; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-27; ПК-28

ОК-6; ОК-2; ОПК-2; ОК-4; ОПК-5; ОК-5; ОК-1; ОК-3; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-25; ПК-24; ПК-26; ПК-27

ОК-2; ОК-6

ОК-1; ОК-7

ОК-5; ОК-7

ОК-9; ПК-3

ОК-8

ОПК-1; ПК-2

ОПК-1; ПК-2

ОПК-1; ПК-2

ОК-3

ОК-3; ОК-6; ПК-5

ОПК-5; ПК-4; ПК-3

ПК-1; ПК-26; ПК-24

ОПК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-24

ПК-1; ПК-26; ПК-24

ПК-2; ПК-5; ПК-27

ОПК-3; ПК-1

ОК-2; ОК-6; ОК-7

ОК-4

ОПК-2; ОПК-4; ПК-4

ОПК-3; ПК-1

ОПК-1; ОПК-3

ПК-25; ПК-26

ОК-7; ПК-24

ОПК-4

ОК-8

ОПК-4; ОПК-1; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ОК-9; ПК-4; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-24; ПК-26; ПК-25; ПК-29; ПК-27; ПК-28

ОПК-1; ОПК-3; ПК-26

ОПК-2; ПК-24

ПК-4; ПК-5

ОПК-1; ПК-6; ПК-2

ПК-24; ПК-25; ПК-26

ОПК-3; ОПК-2; ПК-25; ПК-24

ОК-5; ПК-25
ПК-5; ПК-29; ПК-27; ПК-28
ОПК-4; ПК-5; ПК-2; ПК-4
ПК-1; ПК-4; ПК-6
ПК-25; ПК-26
ОПК-5; ПК-6
ПК-6
ОК-9; ПК-4; ПК-3
ОК-9; ПК-4; ПК-3
ОК-9; ПК-4; ПК-3
ПК-1; ПК-24
ПК-1; ПК-24
ПК-1; ПК-24
ПК-1; ПК-24
ПК-1; ПК-24
ПК-1; ПК-24
ПК-25
ПК-25
ПК-25
ПК-6; ПК-4; ПК-29; ПК-28
ПК-6; ПК-4; ПК-29; ПК-28
ПК-6; ПК-4; ПК-29; ПК-28
ОПК-5; ПК-4; ПК-29
ОПК-5; ПК-4; ПК-29
ОПК-5; ПК-4; ПК-29
ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОК-6; ОПК-5; ОК-7; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27
ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОК-6; ОПК-5; ОК-7; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27
ОК-6; ОПК-1; ОК-7; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-1

ОК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
ПК-24; ПК-25; ПК-26
ОПК-3; ОПК-4; ОПК-2; ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27
ОПК-1; ОК-9; ОК-8; ОПК-4; ОПК-3; ОПК-2; ОК-4; ОК-3; ОК-2; ОК-7; ОК-6; ОК-5; ОК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25; ПК-29; ПК-27; ПК-28
ОПК-1; ОК-9; ОК-8; ОПК-4; ОПК-3; ОПК-2; ОК-4; ОК-3; ОК-2; ОК-7; ОК-6; ОК-5; ОК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25; ПК-29; ПК-27; ПК-28
ОПК-1; ОК-9; ОК-8; ОПК-4; ОПК-3; ОПК-2; ОК-4; ОК-3; ОК-2; ОК-7; ОК-6; ОК-5; ОК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25; ПК-29; ПК-27; ПК-28
ОК-5; ОПК-1; ПК-24
ОК-5; ОПК-1; ПК-24
ОПК-1; ПК-24
ОК-5
ОПК-1

Индекс	Наименование	Компетенции
--------	--------------	-------------

Требования к образованию

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	
					Мин.	Макс.	Факт									
	Итого (с факультативами)				237	253	247	63	25	38	62	25	37	62	25	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	23	37	60	24	36	60	23	
Б1	Дисциплины (модули)	57%	43%	32.6%	213	213	213	57	23	34	57	24	33	54	23	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	121	54	20	34	40	14	26	27	16	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	92	3	3		17	10	7	27	7	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3		3	3		3	6		
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18	3		3	3		3	6		
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9									
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9									
ФТД	Факультативы					10	7	3	2	1	2	1	1	2	2	
ФТД.В	Вариативная часть					10	7	3	2	1	2	1	1	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					58.4	-	61	60.3	-	62.1	60.6	-	57.2	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					42.7	-	18	57.2	-	19.7	47.7	-	59	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					20.4	-	23.8	19.7	-	18.9	23.5	-	19.9	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.5	-	2.7	3	-	3.8	3.8	-	3.8	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					2919	-	392	432	-	336	522	-	350	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					316	-	40	56	-	56	72	-	56	
		Блок Б2					10	-		2	-		2	-		
		Блок Б3						-			-			-		
		Блок ФТД					170	-	42	36	-	28	36	-	28	
		Итого по всем блокам					3099	-	434	470	-	364	560	-	378	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	1	6	5	1	4	6	3	
		ЗАЧЕТ (За)						8	5	3	8	4	4	6	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	2	2	5	3	2	2	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.57%									

	Курс 4		
Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
37	60	24	36
37	60	24	36
31	45	24	21
11			
20	45	24	21
6	6		6
6	6		6
	9		9
	9		9
55.6	-	53.4	55.6
38.2	-	36	58.5
17.6	-	20.8	18.2
1.9	-		
370	-	308	209
36	-		
2	-		4
	-		
	-		
372	-	308	213
3	7	2	5
4	4	3	1
1	2		2
1	2	1	1

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2							
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	
ИТОГО (с факультативами)				940							25	16 5/6		1424						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				868							23			1388						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			61										60,3						
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			18										57,2						
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			24										19,7						
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			24										19,7						
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2,7										3						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				940	434	142	84	208	470	36	25	ТО: 14 5/6 Э: 2		1316	468	106	126	236	686	
1	Б1.Б.01	История	Эк	144	56	28		28	52	36	4									
2	Б1.Б.02	Философия											Эк	144	54	18		36	63	
3	Б1.Б.03	Иностранный язык	ЗаО	108	28			28	80		3		ЗаО	108	36			36	72	
4	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	14	14			58		2									
5	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт		36	16	16			20		1		За	36	16	16				20
6	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии											За	108	36		36			72
7	Б1.Б.06.01	Информатика											За	108	36		36			72
8	Б1.Б.07	Экономика организации											Эк	144	54	18		36	63	
9	Б1.Б.08	Математика	За	72	56	28		28	16		2		Эк	216	54	18		36	135	
10	Б1.Б.12	Физика											Эк	216	36	18	18			153
11	Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика	За	72	56		56		16		2		Эк	144	36		36			81
12	Б1.Б.16	Правоведение	За	144	56	28		28	88		4									
13	Б1.Б.21	Общая химия	ЗаО	72	56	28	28		16		2		Эк	108	54	18	36			27
14	Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту		40	40			40					За	56	56				56	
15	Б1.В.11	Организация НИР	За	108	14			14	94		3									
16	ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)	За	36	28			28	8		1		За	36	36				36	
17	ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС	За	36	14			14	22		1									
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(7) ЗаО(2)										Эк(6) За(4) ЗаО							

ПРАКТИКИ			(План)											108	2	2		106	
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												3аО	108	2	2		106
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																
КАНИКУЛЫ														5/6					

			Итого за курс										Каф.	Семестры	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.				Неделя
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
	38	24		2364								63	40 5/6		
	37			2256								60			
				60,7											
				37,6											
				21,8											
				21,8											
				2,9											
162	35	ТО: 19 1/6 Э: 2 5/6		2256	902	248	210	444	1156	198	60	ТО: 34 Э: 4 5/6			
			Эк	144	56	28		28	52	36	4		33	1	
27	4		Эк	144	54	18		36	63	27	4		33	2	
	3		ЗаО(2)	216	64			64	152		6		25	1234	
			За	72	14	14			58		2		34	1	
	1		За	72	32	32			40		2		21	12	
	3		За	108	36		36		72		3			23	
	3		За	108	36		36		72		3		28	2	
27	4		Эк	144	54	18		36	63	27	4		22	2	
27	6		Эк За	288	110	46		64	151	27	8		27	12	
27	6		Эк	216	36	18	18		153	27	6		35	2	
27	4		Эк За	216	92		92		97	27	6		34	12	
			За	144	56	28		28	88		4		31	1	
27	3		Эк ЗаО	180	110	46	64		43	27	5		35	12	
			За	96	96			96					21	123456	
			За	108	14			14	94		3		10	1	
	1		За(2)	72	64			64	8		2		25	1234	
			За	36	14			14	22		1		28	1	
Эк(7) За(11) ЗаО(3)															

	3	2		108	2	2			106		3	2	
	3	2	3aO	108	2	2			106		3	2	
	8											8 5/6	

18	ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)	За	36	28			28	8		1		ЗаО	36	36			36	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(5) ЗаО(3)									Эк(4) За(4) ЗаО(2)							
ПРАКТИКИ		(План)												108	2	2			106
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности											ЗаО	108	2	2			106
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																	
КАНИКУЛЫ												1							

			Итого за курс										Каф.	Семестры	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.				Неделя
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
	37	24		2360								62	40 4/6		
	36			2288								60			
				61,4											
				33,7											
				21,2											
				21,2											
				3,8											
135	34	ТО: 19 1/6 Э: 2 5/6		2252	922	282	310	330	1159	171	59	ТО: 34 Э: 4 2/3			
27	3		Эк 3аО	216	64			64	125	27	6		25	1234	
			3аО	144	28		28		116		4			23	
			3аО	144	28		28		116		4		28	3	
36	6		Эк 3аО	288	128	64	64		124	36	8		35	34	
	6		3а 3аО	288	118	36	82		170		8		10	3456	
36	4		Эк	144	72	36	36		36	36	4		34	4	
			3а	108	28	28			80		3		6	3	
36	4		Эк	144	72	36	36		36	36	4		34	4	
	3		3а	108	36	18	18		72		3		10	4	
			3а	128	128			128					21	123456	
			3а	144	56	28	28		88		4		17	3	
			3а	108	28			28	80		3		6	3	
	3		3а	108	36	18	18		72		3		34	456	
	4		3а	144	36	18		18	108		4		34	4	
	4		3а	144	36	18		18	108		4		34	4	
			Эк	108	28			28	44	36	3		26	3	
			Эк	108	28			28	44	36	3		26	3	

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(3) ЗаО								Эк(3) За(4) КР							
ПРАКТИКИ		(План)											216	2	2			214
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности											ЗаО	216	2	2			214
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																
КАНИКУЛЫ											1 1/6							

			Итого за курс										Каф.	Семестры	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.				Неделя
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
	37	25 5/6		2336								62	42 3/6		
	37			2264								60			
				56,4											
				48,6											
				18,8											
				18,8											
				2,9											
108	31	ТО: 19 Э: 2 5/6		2120	748	308	292	148	1156	216	56	ТО: 33 5/6 Э: 4 2/3			
			За	108	28	28			80		3		10	5	
36	8		Эк ЗаО КР	468	146	64	82		286	36	13		10	3456	
			Эк	144	56	28	28		52	36	4		34	5	
			Эк	144	42	14		28	66	36	4		26	5	
	3		За	108	54	18	36		54		3		34	6	
			За	104	92			92	12				21	123456	
	4		За	144	36	18	18		108		4		10	6	
	2		За	72	28	28			44		2		10	6	
36	7		Эк За	324	146	64	82		142	36	9		34	456	
			Эк	180	56	28	28		88	36	5		35	5	
			Эк	180	56	28	28		88	36	5		35	5	
36	7		Эк	252	36	18	18		180	36	7		10	6	
36	7		Эк	252	36	18	18		180	36	7		10	6	
			За	72	28			28	44		2		10	5	

Эк(6) За(7) ЗаО КР												
	6	4		216	2	2			214		6	4
	6	4	ЗаО	216	2	2			214		6	4
	6										7 1/6	

№	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8								
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	
ИТОГО (с факультативами)				864							24	16 5/6		###						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864							24			###						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53										56						
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36										59						
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			21										18						
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			21										18						
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				864	308	126	140	42	484	72	24	ТО: 14 5/6 Э: 2		756	209	66	110	33	430	
1	Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания	Эк	108	56	28		28	16	36	3									
2	Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании											За	108	22		22			86
3	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания											Эк	144	66	22	44			51
4	Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания	За	216	84	28	56		132		6		Эк КР	72						36
5	Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий											Эк	180	66	22	44			87
6	Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Эк КР	252	84	28	56		132	36	7									
7	Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания	За	144	56	28	28		88		4									
8	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания	За	144	28	14		14	116		4									
9	Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании	За	144	28	14		14	116		4									
10	Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом											Эк	252	55	22			33	170
11	Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания											Эк	252	55	22			33	170

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(3) КР								Эк(4) За КР							
ПРАКТИКИ		(План)											216	4	4			212
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа											ЗаО	108	2	2			106
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	108	2	2			106
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)											324					324
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											Эк	324					324
КАНИКУЛЫ											1							

													Итого за курс		Каф.	Семестры
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего					
	36	23 2/6		2160							60	40 1/6				
	36			2160							60					
				54,5												
				47,3												
				19,5												
				19,5												
117	21	ТО: 11 1/2 Э: 2		1620	517	192	250	75	914	189	45	ТО: 26 1/3 Э: 4				
			Эк	108	56	28		28	16	36	3		4	7		
	3		За	108	22		22		86		3		10	8		
27	4		Эк	144	66	22	44		51	27	4		10	8		
36	2		Эк За КР	288	84	28	56		168	36	8		10	78		
27	5		Эк	180	66	22	44		87	27	5		10	8		
			Эк КР	252	84	28	56		132	36	7		10	7		
			За	144	56	28	28		88		4		10	7		
			За	144	28	14		14	116		4		10	7		
			За	144	28	14		14	116		4		10	7		
27	7		Эк	252	55	22		33	170	27	7		10	8		
27	7		Эк	252	55	22		33	170	27	7		10	8		

Эк(6) За(4) КР(2)												
	6	4		216	4	4			212		6	4
	3	2	ЗаО	108	2	2			106		3	2
	3	2	ЗаО	108	2	2			106		3	2
	9	5 5/6		324					324		9	5 5/6
	9	5 5/6	Эк	324					324		9	5 5/6
8 3/6											9 3/6	

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1	2			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			4						
			10	+	4		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	4	2			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Научно-исследовательская работа	4	2			2						
			10	+	2		0	0	0	0	0
Итого по факту					12						
Итого по плану					12						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технология продукции общественного питания					
КР	3	2	10	0	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания					
КР	4	1	10	0	
Проектирование предприятий общественного питания					
КР	4	2	10	0	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоёмкость
------------	------	-------	--------------------	--------------

Консультации по

Комиссия №1

Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоёмкость
------	-------	--------------------	--------------

Член комиссии

Примечания к комиссиям ГЭК

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам															
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7			
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.		
Итого	63				62				62				6			
Всего	25		38		25		37		25		37		24			
1	Б1.Б.01 История [Эк] ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-2 4		Б1.Б.02 Философия [Эк] ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-1 4		Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО] ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-5 3		Б1.Б.03 Иностранный язык [Эк] ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-5 3		Б1.Б.09 Санитария и гигиена питания [За] ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-3 3		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк, КР] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 8		Б1.В.03 Экономика предприятий общественного питания [Эк] ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-4 3			
2					Б1.Б.06 Информатика и информационные технологии [ЗаО] ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2 4		Б1.Б.10 Физическая и аналитическая химия [Эк] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-24 6		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [ЗаО] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 5				Б1.В.08 Проектирование предприятий общественного питания [За] ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-29; ИД-1.ПК-28; ИД-1.ПК-27 6			
3					Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО] ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-5 3		Б1.Б.10 Физическая и аналитическая химия [ЗаО] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.17 Процессы и аппараты пищевых производств [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4						Б1.Б.22 Основы строительного проектирования [За] ИД-1.ОПК-4 3	
4																
5	Б1.Б.05 Физическая культура и спорт ИД-1.ОК-8 1		Б1.Б.06 Информатика и информационные технологии [За] ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2 3		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4		Б1.В.12 Организация 3							
6											Б1.Б.05 Физическая культура и спорт [За] ИД-1.ОК-8 1		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4	
7	Б1.Б.05 Физическая культура и спорт ИД-1.ОК-8 1		Б1.Б.06 Информатика и информационные технологии [За] ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2 3		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4		Б1.В.12 Организация 3							
8											Б1.Б.04 Безопасность жизнедеятельности и [За] ИД-1.ОК-9; ИД-1.ПК-3 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4	
9	Б1.Б.05 Физическая культура и спорт ИД-1.ОК-8 1		Б1.Б.06 Информатика и информационные технологии [За] ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2 3		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4		Б1.В.12 Организация 3							
10											Б1.Б.04 Безопасность жизнедеятельности и [За] ИД-1.ОК-9; ИД-1.ПК-3 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4	
11	Б1.Б.08 Математика [За] 2		Б1.Б.06 Информатика и информационные технологии [За] ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-2 3		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24 2		Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-4 4		Б1.В.12 Организация 3							

12	ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-3; ИД-1.ПК-5		24	[ЗаО] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24	6			производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Эк, КР] ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-6	7
13	Б1.Б.13 Инженерная и компьютерная графика [За]	Б1.Б.07 Экономика организации [Эк]	Б1.Б.15 Социология [За]		3			Б1.В.02 Сенсорный анализ [За] ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ПК-24	
14	ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-	ИД-1.ОК-3	ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-2			Б1.Б.19 Управление качеством [Эк] ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-1	4		
15								Б1.В.05 Менеджмент и маркетинг в общественном питании [За] ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-24	
16	Б1.Б.16 Правоведение [За]		Б1.В.01 Товароведение и экспертиза товаров [За]		4		2		
17	ИД-1.ОК-4		ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ПК-26	Б1.Б.14 Основы биохимии [Эк] ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-1	4	Б1.В.09 Оборудование предприятий общественного питания [За] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-2	2	Б1.В.13 Контроль качества продукции общественного питания [За] ИД-1.ПК-6	4
18		Б1.Б.08 Математика [Эк]	ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-3; ИД-1.ПК-5		6				
19	Б1.Б.21 Общая химия [ЗаО]		Б1.В.07 Деловые коммуникации [За]		3	Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2): Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Эк]		Б1.В.09 Оборудование предприятий общественного питания [Эк] ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-2	
20	ИД-1.ОК-7; ИД-1.ПК-24		ИД-1.ОК-5; ИД-1.ПК-25	Б1.Б.18 Пищевая микробиология [Эк] ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ПК-1	4	(/ Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов) ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24	5		
21								Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5): Техническое регулирование услуг общественного питания [За] (/ Системы качества и безопасности в общественном питании)	4
22	Б1.В.11 Организация НИР [За]		Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Основы стандартизации и метрологии [Эк] (/ Основы технического регулирования)		3		7		
23	ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-25								
24	ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный)								

24	иностранному) [За] ИД-1.ОК-5		ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-24		ФТД.В.01 Валеология [За]		ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-29; ИД-1.ПК-28
25	ФТД.В.03 Организация работы в ЭИОС и ЭБС [За] ИД-1.ОПК-1	Б1.Б.12 Физика [Эк] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-24	ФТД.В.02 Русский язык (как иностранному) [За] ИД-1.ОК-5	Б1.Б.20 Физиология питания [За] ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-25	2		
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							

35		
36	Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональн ых умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности [ЗаО]	3
37	ИД-1.ОПК-4; ИД- 1.ОПК-5; ИД- 1.ОПК-1; ИД-1.ОК- 6; ИД-1.ОК-7; ИД- 1.ПК-6; ИД-1.ПК-1	
38	ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [За]	1
	ИД-1.ОК-5	

Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональн ых умений и опыта профессиональной деятельности [ЗаО]	3
ИД-1.ОПК-4; ИД- 1.ОПК-5; ИД-1.ОК- 6; ИД-1.ОПК-1; ИД- 1.ПК-1	
ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [ЗаО]	1
ИД-1.ОК-5	

Практика по получению профессиональн ых умений и опыта профессиональной деятельности [ЗаО]	6
ИД-1.ОПК-4; ИД- 1.ОПК-5; ИД-1.ОК- 6; ИД-1.ОПК-1; ИД- 1.ПК-1	

Сем 8	
Наименование	з.е.
0	
36	
Б1.В.04 Системы расчетов в общественном питании [За] ИД-1.ОПК-1; ИД- 1.ПК-6; ИД-1.ПК-2	3
Б1.В.06 Технология и организация специальных видов питания [Эк] ИД-1.ОПК-3; ИД- 1.ОПК-2; ИД-1.ПК- 25; ИД-1.ПК-24	4
Б1.В.08 Проектирование предприятий общественного питания [Эк, КР] ИД-1.ПК-5; ИД- 1.ПК-29; ИД-1.ПК- 28; ИД-1.ПК-27	2
Б1.В.10 Технология и организация централизованног о производства кулинарной	5

<p>продукции и кондитерских изделий [Эк] ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-1</p>	<p>Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6): Управление ресторанным бизнесом [Эк] (/ Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания) ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-29</p>	<p>Б2.В.03(Н) Научно-исследовательская работа [ЗаО] ИД-1.ПК-26; ИД-1.ПК-25; ИД-1.ПК-24</p>
	7	3

Б2.В.04(Пд)
Преддипломная
практика
[ЗаО]
ИД-1.ОПК-3; ИД-
1.ОПК-4; ИД-
1.ОПК-2; ИД-1.ОК-
7; ИД-1.ОПК-1; ИД-
1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; 3
ИД-1.ПК-6; ИД-
1.ПК-1; ИД-1.ПК-2;
ИД-1.ПК-3; ИД-
1.ПК-26; ИД-1.ПК-
25; ИД-1.ПК-24;
ИД-1.ПК-29; ИД-
1.ПК-28; ИД-1.ПК-
27

Б3.Б.01
Защита выпускной
квалификационн
ой работы, включая
подготовку к
процедуре защиты
и процедуру
защиты
[Эк]
ИД-1.ОПК-1; ИД-
1.ОК-9; ИД-1.ОК-
8; ИД-1.ОПК-2; ИД-
1.ОПК-5; ИД-
1.ОПК-4; ИД-
1.ОПК-3; ИД-1.ОК-
3; ИД-1.ОК-2; ИД-
1.ОК-1; ИД-1.ОК-
4; ИД-1.ОК-7; ИД-
1.ОК-6; ИД-1.ОК-
5; ИД-1.ПК-4; ИД-
1.ПК-5; ИД-1.ПК-6; 9

ИД-1.ПК-1; ИД-
1.ПК-2; ИД-1.ПК-3;
ИД-1.ПК-26; ИД-
1.ПК-25; ИД-1.ПК-
24; ИД-1.ПК-29;
ИД-1.ПК-28; ИД-
1.ПК-27

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Кафедра государственного и муниципального управления
2		Кафедра маркетинга и международного менеджмента
3		Кафедра менеджмента и предпринимательства
4		Кафедра логистики и коммерции
5		Кафедра экономики социальной сферы
6		Кафедра прикладной социологии
10		Кафедра технологии питания
11		Кафедра экономики труда и управления персоналом
12		Кафедра бухгалтерского учета и аудита
13		Кафедра мировой экономики и внешнеэкономической деятельности
15		Кафедра делового иностранного языка
16		Кафедра финансов, денежного обращения и кредита
17		Кафедра товароведения и экспертизы
20		Кафедра региональной, муниципальной экономики и управления
21		Кафедра физического воспитания и спорта
22		Кафедра экономики предприятий
23		Кафедра информационных технологий и статистики
24		Кафедра туристического бизнеса и гостеприимства
25		Кафедра иностранных языков
26		Кафедра управления качеством
27		Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики
28		Кафедра бизнес-информатики
30		Кафедра публичного права
31		Кафедра гражданского права
32		Кафедра предпринимательского права
33		Кафедра истории и философии
34		Кафедра пищевой инженерии
35		Кафедра физики и химии

36		Кафедра экономической теории и корпоративной экономики
37		Кафедра конкурентного права и антимонопольного регулирования
38		Кафедра конституционного и международного права
40		Институт экономики
41		Институт менеджмента и информационных технологий
42		Институт финансов и права
43		Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

