Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 12.09.2022 08:53:08
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1b3917527f5e12

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 июня 2022 г. № 427
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
переименовано в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора _____ *Д.А. Соловьев*

"30" августа 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация предприятий общественного питания

Институт: заочного обучения и дополнительного образования

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	*Основной*	*Виды профессиональной деятельности*
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектная
+	+	маркетинговая
+	+	производственно-технологическая
+	+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР _____ */ С.А. Макаров/*

Начальник УОКО _____ */ А.Б. Хохлов/*

И.о. директора _____ */ А.Н. Никишанов/*

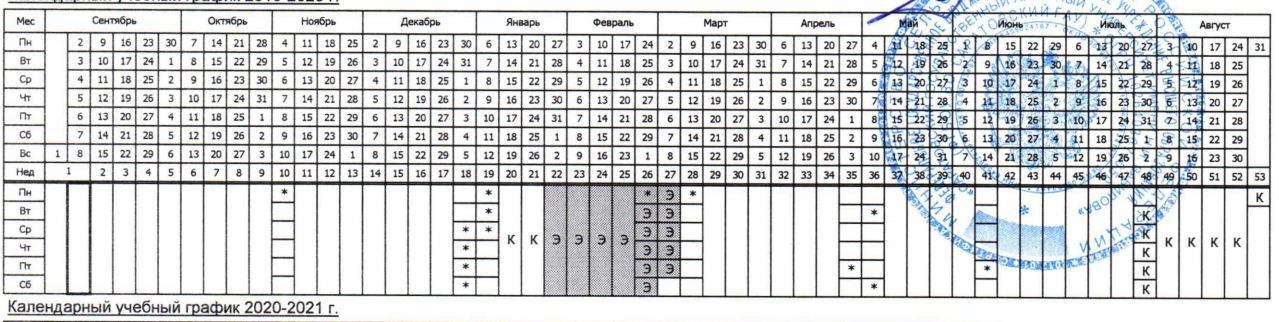
Календарный учебный график 2019 год приема

с изменениями, утвержденными Ученым советом ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 22.06.2022 протокол №9

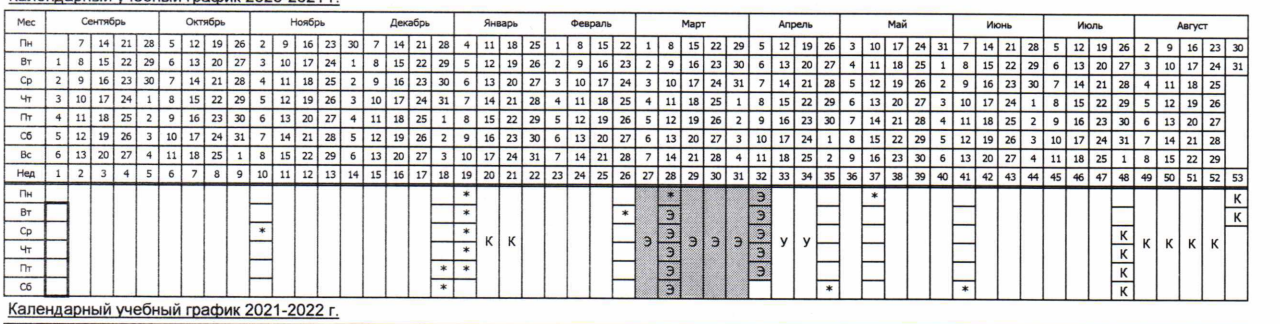
Проректор по учебной работе

_____ С. А. Макаров

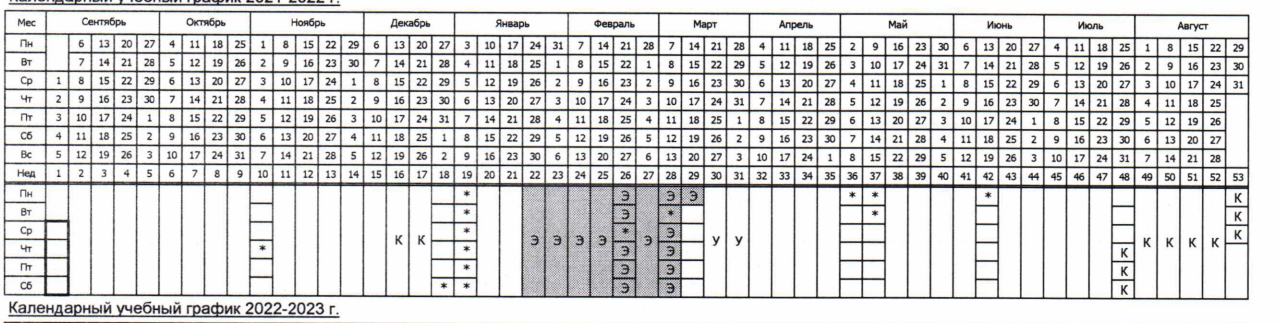
Календарный учебный график 2019-2020 г.



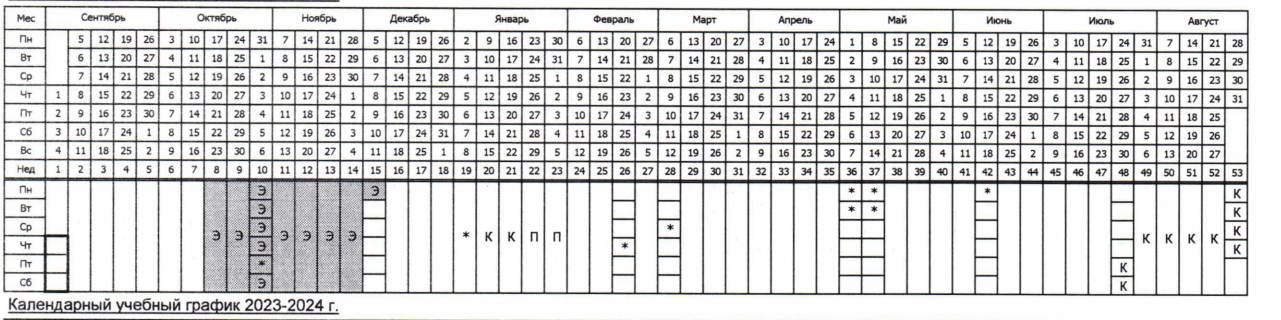
Календарный учебный график 2020-2021 г.



Календарный учебный график 2021-2022 г.



Календарный учебный график 2022-2023 г.



Календарный учебный график 2023-2024 г.

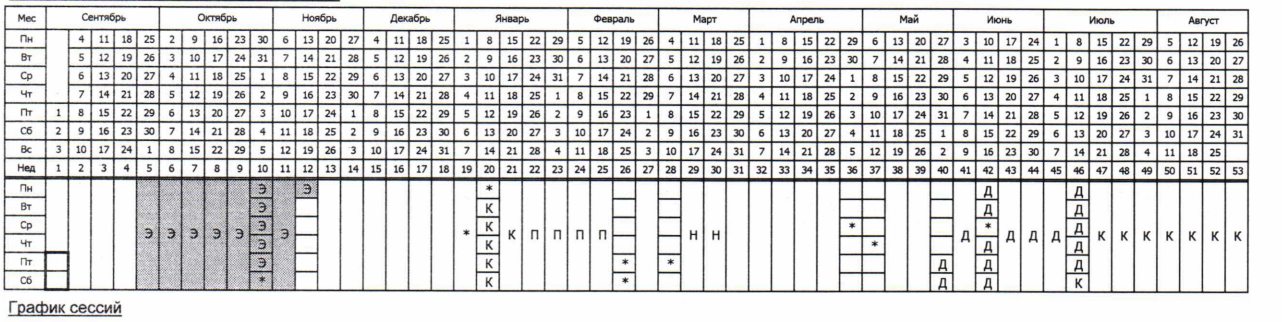


График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		50	
Дата начала/Номер недели	27 января 2020 г.		1 марта 2021 г.		24 января 2022 г.		17 октября 2022 г.	8	25 сентября 2023 г.	5
Дата окончания/Номер недели	6 марта 2020 г.		9 апреля 2021 г.		14 марта 2022 г.		5 декабря 2022 г.	15	13 ноября 2023 г.	12

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**37 1/6**	**35 2/6**	**34**	**33 5/6**	**22**	162 2/6
Э	Экзаменационные сессии	**5 4/6**	**5 4/6**	**6 5/6**	**7**	**7**	32 1/6
У	Учебная практика		**2**	**2**			4
Н	Научно-исслед. работа					**2**	2
П	Производственная практика				**2**	**4**	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**6**	6
К	Каникулы	**7**	**7**	**7**	**7**	**9**	37
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 2/6 (14 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	11 3/6 (69 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого		**52 1/6**	**52 1/6**	**52 1/6**	**52 1/6**	**52 2/6**	261

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1									Курс 2									Курс 3								
																			-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																																													
Базовая часть																																													
Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1				6	6	36	216	216	36.3			36	0.3	170.9	8.8	3	108			18	0.1	89.9		э	3	108			18	0.2	81	8.8	э									
Б1.Б.02	История	1					3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8	3	108	4		6	0.2	89	8.8	э																		
Б1.Б.03	Философия	2					3	3	36	108	108	14.2	8		6	0.2	85	8.8										3	108	8		6	0.2	85	8.8	э									
Б1.Б.04	Маркетинг		3				2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9																				2	72	6		8	0.1	57.9		э
Б1.Б.05	Математика	1					4	4	36	144	144	18.2	8		10	0.2	117	8.8	4	144	8		10	0.2	117	8.8	э																		
Б1.Б.06	Физика	1					4	4	36	144	144	18.2	8		10	0.2	117	8.8	4	144	8		10	0.2	117	8.8	э																		
Б1.Б.07	Информационные технологии		1				2	2	36	72	72	12.1		12		0.1	59.9		2	72		12		0.1	59.9		э																		
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности		3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																				3	108	6		8	0.1	93.9		э
Б1.Б.09	Экология		2				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9											2	72	4		4	0.1	63.9		э									
Б1.Б.10	Неорганическая химия	1					5	5	36	180	180	20.2	10	10		0.2	151	8.8	5	180	10	10		0.2	151	8.8	э																		
Б1.Б.11	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1					5	5	36	180	180	18.2	8	10		0.2	153	8.8	5	180	8	10		0.2	153	8.8	э																		
Б1.Б.12	Органическая химия	2					5	5	36	180	180	18.2	8	10		0.2	153	8.8										5	180	8	10		0.2	153	8.8	э									
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия		2				4	4	36	144	144	18.1	8	10		0.1	125.9											4	144	8	10		0.1	125.9		э									
Б1.Б.14	Биохимия	2					4	4	36	144	144	18.2	8	10		0.2	117	8.8										4	144	8	10		0.2	117	8.8	э									
Б1.Б.15	Микробиология пищевых продуктов		1				4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9		4	144	10	12		0.1	121.9		э																		
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника		2				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9											3	108	6		8	0.1	93.9		э									
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	2					4	4	36	144	144	18.2	8	8	2	0.2	117	8.8										4	144	8	8	2	0.2	117	8.8	э									
Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																				3	108	4		6	0.1	97.9		э
Б1.Б.19	Физиология питания		2				3	3	36	108	108	12.1	6		6	0.1	95.9											3	108	6		6	0.1	95.9		э									
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров		1				2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9		2	72	4	6		0.1	61.9		э																		
Б1.Б.21	Правоведение (общий курс)	4					3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																											
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	1					2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8	2	72	6		4	0.2	53	8.8	э																		
Б1.Б.23	Экономика	3					3	3	36	108	108	14.2	6		8	0.2	85	8.8																			3	108	6		8	0.2	85	8.8	э
Б1.Б.24	Психология работы в малых группах		3				2	2	36	72	72	6.1	2		4	0.1	65.9																				2	72	2		4	0.1	65.9		э
Б1.Б.25	Питание как часть культуры народа		1				4	4	36	144	144	8.1	4		4	0.1	135.9		4	144	4		4	0.1	135.9		э																		
Б1.Б.26	Методы исследования сырья и пищевых продуктов		4				4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9																												
Б1.Б.27	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	4					4	4	36	144	144	12.2	6		6	0.2	123	8.8																											
Б1.Б.28	Пищевые добавки		4				3	3	36	108	108	12.1	6		6	0.1	95.9																												
Б1.Б.29	Теоретическая технология	2					3	3	36	108	108	14.2	6	8		0.2	85	8.8										3	108	6	8		0.2	85	8.8	э									
Б1.Б.30	Русский язык и культура речи	1					3	3	36	108	108	12.2			12	0.2	87	8.8	3	108			12	0.2	87	8.8	э																		
Б1.Б.31	Деловой этикет и психология общения		1				2	2	36	72	72	4.1	2		2	0.1	67.9		2	72	2		2	0.1	67.9		э																		
Б1.Б.32	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания		3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																				3	108	6		8	0.1	93.9		э
							107	*107*		*3852*	*3852*	*464.9*	*182*	*108*	*170*	*4.9*	*3246.3*	*140.8*	*43*	*1548*	*64*	*50*	*66*	*2*	*1304.4*	*61.6*		*34*	*1224*	*62*	*46*	*44*	*1.6*	*1017.6*	*52.8*		*16*	*576*	*30*		*42*	*0.7*	*494.5*	*8.8*	
Вариативная часть																																													
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания		12				6	6	36	216	216	26.2	6	20		0.2	189.8		2	72		12		0.1	59.9		э	4	144	6	8		0.1	129.9		э									
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9																												
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции		2				5	5	36	180	180	24.1	10	10	4	0.1	155.9											5	180	10	10	4	0.1	155.9		э									
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	4					3	3	36	108	108	12.2	6	6		0.2	87	8.8																											
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания		4				4	4	36	144	144	16.1	8		8	0.1	127.9																												
Б1.В.06	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	4					4	4	36	144	144	22.2	8	12	2	0.2	113	8.8																											
Б1.В.07	Охрана труда на предприятиях общественного питания	5					3	3	36	108	108	18.2	8		10	0.2	81	8.8																											
Б1.В.08	Основы бизнес - планирования предприятий общественного питания		5				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																												
Б1.В.09	Производственный учет в сфере общественного питания		5				3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9																												
Б1.В.10	Стандарт организации предприятий общественного питания		3				3	3	36	108	108	12.1	6		6	0.1	95.9																				3	108	6		6	0.1	95.9		э
Б1.В.11	Технология продуктов функционального питания		4				3	3	36	108	108	14.1	6	4	4	0.1	93.9																												

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1									Курс 2									Курс 3								
																			-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Б1.В.12	Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания		3				3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																				3	108	4	6		0.1	97.9		з
Б1.В.13	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания		2				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9											2	72	4		4	0.1	63.9		з									
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	4			4		4	4	36	144	144	22.2	10		12	0.2	113	8.8																											
Б1.В.15	Технология продукции общественного питания	3				3	7	7	36	252	252	36.2	14	22		0.2	207	8.8																			7	252	14	22		0.2	207	8.8	эр
Б1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3	4	4	36	144	144	22.2	8	10	4	0.2	113	8.8																			4	144	8	10	4	0.2	113	8.8	эр
Б1.В.17	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	3			3		6	6	36	216	216	30.2	12		18	0.2	177	8.8																			6	216	12		18	0.2	177	8.8	эп
Б1.В.18	Введение в профессию		1				3	3	36	108	108	4.1	4			0.1	103.9		3	108	4			0.1	103.9		з																		
Б1.В.19	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания		5				4	4	36	144	144	20.1	10	10		0.1	123.9																												
Б1.В.ДВ.01	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**2345**							**328**	**328**						**328**												82					**82**		**з**		82					**82**		**з**
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		2345							328	328						328												82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		2345							328	328						328												82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		2345							328	328						328												82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		2345							328	328						328												82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**18.1**	**8**		**10**	**0.1**	**53.9**																												
Б1.В.ДВ.02.01	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9																												
Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое проектирование предприятий общественного питания		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9																												
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		**5**				3	**3**		**108**	**108**	**22.1**	**10**	**12**		**0.1**	**85.9**																												
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические потоки производства на предприятиях общественного питания		5				3	3	36	108	108	22.1	10	12		0.1	85.9																												
Б1.В.ДВ.03.02	Тепло-физические процессы в общественном питании		5				3	3	36	108	108	22.1	10	12		0.1	85.9																												
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**3**				4	**4**		**144**	**144**	**6.1**			**6**	**0.1**	**137.9**																				4	144			**6**	**0.1**	**137.9**		**з**
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование процессов в сфере общественного питания		3				4	4	36	144	144	6.1			6	0.1	137.9																				4	144			6	0.1	137.9		з
Б1.В.ДВ.04.02	Моделирование технологических процессов на предприятии общественного питания		3				4	4	36	144	144	6.1			6	0.1	137.9																				4	144			6	0.1	137.9		з
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**10.1**	**4**	**6**		**0.1**	**61.9**																				2	72	**4**	**6**		**0.1**	**61.9**		**з**
Б1.В.ДВ.05.01	Структура пищевых систем кулинарной продукции		3				2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9																				2	72	4	6		0.1	61.9		з
Б1.В.ДВ.05.02	Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции		3				2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9																				2	72	4	6		0.1	61.9		з
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**		**4**				3	**3**		**108**	**108**	**12.1**	**6**	**6**		**0.1**	**95.9**																												
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов детского питания		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9																												
Б1.В.ДВ.06.02	Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9																												
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**22.1**	**10**	**12**		**0.1**	**49.9**																												
Б1.В.ДВ.07.01	Технология и организация диетического питания		5				2	2	36	72	72	22.1	10	12		0.1	49.9																												
Б1.В.ДВ.07.02	Современные системы и концепции питания		5				2	2	36	72	72	22.1	10	12		0.1	49.9																												
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**	**5**					4	**4**		**144**	**144**	**24.2**	**10**	**14**		**0.2**	**111**	**8.8**																												
Б1.В.ДВ.08.01	Организация обслуживания банкетов	5					4	4	36	144	144	24.2	10	14		0.2	111	8.8																												
Б1.В.ДВ.08.02	Технология ресторанного сервиса	5					4	4	36	144	144	24.2	10	14		0.2	111	8.8																												
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**		**5**				4	**4**		**144**	**144**	**24.1**	**10**	**14**		**0.1**	**119.9**																												
Б1.В.ДВ.09.01	Организация кейтеринга		5				4	4	36	144	144	24.1	10	14		0.1	119.9																												
Б1.В.ДВ.09.02	Технология карвинга		5				4	4	36	144	144	24.1	10	14		0.1	119.9																												
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**18.1**	**8**		**10**	**0.1**	**53.9**																												
Б1.В.ДВ.10.01	Рекламная деятельность в общественном питании		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9																												
Б1.В.ДВ.10.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9																												
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**4**				4	**4**		**144**	**144**	**20.1**	**8**	**12**		**0.1**	**123.9**																												
Б1.В.ДВ.11.01	Кондитерское производство		4				4	4	36	144	144	20.1	8	12		0.1	123.9																												
Б1.В.ДВ.11.02	Технология мучных кондитерских изделий		4				4	4	36	144	144	20.1	8	12		0.1	123.9																												

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1									Курс 2									Курс 3								
																			-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**4**				3	**3**		**108**	**108**	**12.1**	**6**	**6**		**0.1**	**95.9**																													
Б1.В.ДВ.12.01	Технология кулинарной продукции различных стран		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9																													
Б1.В.ДВ.12.02	Технология блюд зарубежной кухни		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9																													
							106	*106*		*4144*	*4144*	*531.9*	*224*	*198*	*106*	*3.9*	*3541.7*	*70.4*	*5*	*180*	*4*	*12*		*0.2*	*163.8*			*11*	*478*	*20*	*18*	*8*	*0.3*	*431.7*			*29*	*1126*	*48*	*44*	*34*	*1*	*972.6*	*26.4*	
							213	*213*		*7996*	*7996*	*996.8*	*406*	*306*	*276*	*8.8*	*6788*	*211.2*	*48*	*1728*	*68*	*62*	*66*	*2.2*	*1468.2*	*61.6*		*45*	*1702*	*82*	*64*	*52*	*1.9*	*1449.3*	*52.8*		*45*	*1702*	*78*	*44*	*76*	*1.7*	*1467.1*	*35.2*	
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 (учебная практика: технологическая)		23				6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8											3	108				0.1	107.9		з	3	108				0.1	107.9		з
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа		5				3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9																													
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)		4				3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9																													
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика		5				6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9																													
							18	*18*		*648*	*648*	*0.5*				*0.5*	*647.5*											*3*	*108*				*0.1*	*107.9*			*3*	*108*				*0.1*	*107.9*		
							18	*18*		*648*	*648*	*0.5*				*0.5*	*647.5*											*3*	*108*				*0.1*	*107.9*			*3*	*108*				*0.1*	*107.9*		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																													
Базовая часть																																													
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5																													
							9	*9*		*324*	*324*	*16.5*			*16*	*0.5*	*307.5*																													
							9	*9*		*324*	*324*	*16.5*			*16*	*0.5*	*307.5*																													
ФТД.Факультативы																																													
Вариативная часть																																													
ФТД.В.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира		5				1	1	36	36	36	4.1			4	0.1	31.9																													
ФТД.В.02	Технология и техника работы бариста		5				1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9																													
							2	*2*		*72*	*72*	*8.2*		*4*	*4*	*0.2*	*63.8*																													
							2	*2*		*72*	*72*	*8.2*		*4*	*4*	*0.2*	*63.8*																													

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 4									Курс 5								
																			-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																																				
Базовая часть																																				
Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1				6	6	36	216	216	36.3			36	0.3	170.9	8.8																		
Б1.Б.02	История	1					3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																		
Б1.Б.03	Философия	2					3	3	36	108	108	14.2	8		6	0.2	85	8.8																		
Б1.Б.04	Маркетинг		3				2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9																			
Б1.Б.05	Математика	1					4	4	36	144	144	18.2	8		10	0.2	117	8.8																		
Б1.Б.06	Физика	1					4	4	36	144	144	18.2	8		10	0.2	117	8.8																		
Б1.Б.07	Информационные технологии		1				2	2	36	72	72	12.1		12		0.1	59.9																			
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности		3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																			
Б1.Б.09	Экология		2				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																			
Б1.Б.10	Неорганическая химия	1					5	5	36	180	180	20.2	10	10		0.2	151	8.8																		
Б1.Б.11	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1					5	5	36	180	180	18.2	8	10		0.2	153	8.8																		
Б1.Б.12	Органическая химия	2					5	5	36	180	180	18.2	8	10		0.2	153	8.8																		
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия		2				4	4	36	144	144	18.1	8	10		0.1	125.9																			
Б1.Б.14	Биохимия	2					4	4	36	144	144	18.2	8	10		0.2	117	8.8																		
Б1.Б.15	Микробиология пищевых продуктов		1				4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9																			
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника		2				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																			
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	2					4	4	36	144	144	18.2	8	8	2	0.2	117	8.8																		
Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																			
Б1.Б.19	Физиология питания		2				3	3	36	108	108	12.1	6		6	0.1	95.9																			
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров		1				2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9																			
Б1.Б.21	Правоведение (общий курс)	4					3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8	3	108	4		6	0.2	89	8.8	э									
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	1					2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8																		
Б1.Б.23	Экономика	3					3	3	36	108	108	14.2	6		8	0.2	85	8.8																		
Б1.Б.24	Психология работы в малых группах		3				2	2	36	72	72	6.1	2		4	0.1	65.9																			
Б1.Б.25	Питание как часть культуры народа		1				4	4	36	144	144	8.1	4		4	0.1	135.9																			
Б1.Б.26	Методы исследования сырья и пищевых продуктов		4				4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9		4	144	10	12		0.1	121.9		э									
Б1.Б.27	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	4					4	4	36	144	144	12.2	6		6	0.2	123	8.8	4	144	6		6	0.2	123	8.8	э									
Б1.Б.28	Пищевые добавки		4				3	3	36	108	108	12.1	6		6	0.1	95.9		3	108	6		6	0.1	95.9		э									
Б1.Б.29	Теоретическая технология	2					3	3	36	108	108	14.2	6	8		0.2	85	8.8																		
Б1.Б.30	Русский язык и культура речи	1					3	3	36	108	108	12.2			12	0.2	87	8.8																		
Б1.Б.31	Деловой этикет и психология общения		1				2	2	36	72	72	4.1	2		2	0.1	67.9																			
Б1.Б.32	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания		3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																			
							107	*107*		*3852*	*3852*	*464.9*	*182*	*108*	*170*	*4.9*	*3246.3*	*140.8*	*14*	*504*	*26*	*12*	*18*	*0.6*	*429.8*	*17.6*										
Вариативная часть																																				
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания		12				6	6	36	216	216	26.2	6	20		0.2	189.8																			
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9		3	108	6	6		0.1	95.9		э									
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции		2				5	5	36	180	180	24.1	10	10	4	0.1	155.9																			
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	4					3	3	36	108	108	12.2	6	6		0.2	87	8.8	3	108	6	6		0.2	87	8.8	э									
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания		4				4	4	36	144	144	16.1	8		8	0.1	127.9		4	144	8		8	0.1	127.9		э									
Б1.В.06	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	4					4	4	36	144	144	22.2	8	12	2	0.2	113	8.8	4	144	8	12	2	0.2	113	8.8	э									
Б1.В.07	Охрана труда на предприятиях общественного питания	5					3	3	36	108	108	18.2	8		10	0.2	81	8.8										3	108	8		10	0.2	81	8.8	э
Б1.В.08	Основы бизнес - планирования предприятий общественного питания		5				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9											3	108	6		8	0.1	93.9		э
Б1.В.09	Производственный учет в сфере общественного питания		5				3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9											3	108	8	10		0.1	89.9		э
Б1.В.10	Стандарт организации предприятий общественного питания		3				3	3	36	108	108	12.1	6		6	0.1	95.9																			
Б1.В.11	Технология продуктов функционального питания		4				3	3	36	108	108	14.1	6	4	4	0.1	93.9		3	108	6	4	4	0.1	93.9		э									

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 4									Курс 5							
																			-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия						
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Б1.В.12	Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания		3				3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																		
Б1.В.13	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания		2				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																		
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	4			4		4	4	36	144	144	22.2	10		12	0.2	113	8.8	4	144	10		12	0.2	113	8.8	эп								
Б1.В.15	Технология продукции общественного питания	3				3	7	7	36	252	252	36.2	14	22		0.2	207	8.8																	
Б1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3	4	4	36	144	144	22.2	8	10	4	0.2	113	8.8																	
Б1.В.17	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	3			3		6	6	36	216	216	30.2	12		18	0.2	177	8.8																	
Б1.В.18	Введение в профессию		1				3	3	36	108	108	4.1	4			0.1	103.9																		
Б1.В.19	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания		5				4	4	36	144	144	20.1	10	10		0.1	123.9											4	144	10	10		0.1	123.9		з
Б1.В.ДВ.01	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**2345**							**328**	**328**						**328**			82					**82**		**з**		82					**82**		**з**
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		2345							328	328						328			82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		2345							328	328						328			82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		2345							328	328						328			82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		2345							328	328						328			82					82		з		82					82		з
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**18.1**	**8**		**10**	**0.1**	**53.9**											2	72	**8**		**10**	**0.1**	**53.9**		**з**
Б1.В.ДВ.02.01	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9											2	72	8		10	0.1	53.9		з
Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое проектирование предприятий общественного питания		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9											2	72	8		10	0.1	53.9		з
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		**5**				3	**3**		**108**	**108**	**22.1**	**10**	**12**		**0.1**	**85.9**											3	108	**10**	**12**		**0.1**	**85.9**		**з**
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические потоки производства на предприятиях общественного питания		5				3	3	36	108	108	22.1	10	12		0.1	85.9											3	108	10	12		0.1	85.9		з
Б1.В.ДВ.03.02	Тепло-физические процессы в общественном питании		5				3	3	36	108	108	22.1	10	12		0.1	85.9											3	108	10	12		0.1	85.9		з
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**3**				4	**4**		**144**	**144**	**6.1**			**6**	**0.1**	**137.9**																			
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование процессов в сфере общественного питания		3				4	4	36	144	144	6.1			6	0.1	137.9																			
Б1.В.ДВ.04.02	Моделирование технологических процессов на предприятии общественного питания		3				4	4	36	144	144	6.1			6	0.1	137.9																			
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**10.1**	**4**	**6**		**0.1**	**61.9**																			
Б1.В.ДВ.05.01	Структура пищевых систем кулинарной продукции		3				2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9																			
Б1.В.ДВ.05.02	Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции		3				2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9																			
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**		**4**				3	**3**		**108**	**108**	**12.1**	**6**	**6**		**0.1**	**95.9**		3	108	**6**	**6**		**0.1**	**95.9**		**з**									
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов детского питания		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9		3	108	6	6		0.1	95.9		з									
Б1.В.ДВ.06.02	Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9		3	108	6	6		0.1	95.9		з									
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**22.1**	**10**	**12**		**0.1**	**49.9**											2	72	**10**	**12**		**0.1**	**49.9**		**з**
Б1.В.ДВ.07.01	Технология и организация диетического питания		5				2	2	36	72	72	22.1	10	12		0.1	49.9											2	72	10	12		0.1	49.9		з
Б1.В.ДВ.07.02	Современные системы и концепции питания		5				2	2	36	72	72	22.1	10	12		0.1	49.9											2	72	10	12		0.1	49.9		з
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**	**5**					4	**4**		**144**	**144**	**24.2**	**10**	**14**		**0.2**	**111**	**8.8**										4	144	**10**	**14**		**0.2**	**111**	**8.8**	**э**
Б1.В.ДВ.08.01	Организация обслуживания банкетов	5					4	4	36	144	144	24.2	10	14		0.2	111	8.8										4	144	10	14		0.2	111	8.8	э
Б1.В.ДВ.08.02	Технология ресторанного сервиса	5					4	4	36	144	144	24.2	10	14		0.2	111	8.8										4	144	10	14		0.2	111	8.8	э
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**		**5**				4	**4**		**144**	**144**	**24.1**	**10**	**14**		**0.1**	**119.9**											4	144	**10**	**14**		**0.1**	**119.9**		**з**
Б1.В.ДВ.09.01	Организация кейтеринга		5				4	4	36	144	144	24.1	10	14		0.1	119.9											4	144	10	14		0.1	119.9		з
Б1.В.ДВ.09.02	Технология карвинга		5				4	4	36	144	144	24.1	10	14		0.1	119.9											4	144	10	14		0.1	119.9		з
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**18.1**	**8**		**10**	**0.1**	**53.9**											2	72	**8**		**10**	**0.1**	**53.9**		**з**
Б1.В.ДВ.10.01	Рекламная деятельность в общественном питании		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9											2	72	8		10	0.1	53.9		з
Б1.В.ДВ.10.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса		5				2	2	36	72	72	18.1	8		10	0.1	53.9											2	72	8		10	0.1	53.9		з
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**4**				4	**4**		**144**	**144**	**20.1**	**8**	**12**		**0.1**	**123.9**		4	144	**8**	**12**		**0.1**	**123.9**		**з**									
Б1.В.ДВ.11.01	Кондитерское производство		4				4	4	36	144	144	20.1	8	12		0.1	123.9		4	144	8	12		0.1	123.9		з									
Б1.В.ДВ.11.02	Технология мучных кондитерских изделий		4				4	4	36	144	144	20.1	8	12		0.1	123.9		4	144	8	12		0.1	123.9		з									

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 4									Курс 5								
																			-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**4**				3	**3**		**108**	**108**	**12.1**	**6**	**6**		**0.1**	**95.9**		3	108	**6**	**6**		**0.1**	**95.9**		**з**									
Б1.В.ДВ.12.01	Технология кулинарной продукции различных стран		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9		3	108	6	6		0.1	95.9		з									
Б1.В.ДВ.12.02	Технология блюд зарубежной кухни		4				3	3	36	108	108	12.1	6	6		0.1	95.9		3	108	6	6		0.1	95.9		з									
							106	*106*		*4144*	*4144*	*531.9*	*224*	*198*	*106*	*3.9*	*3541.7*	*70.4*	*31*	*1198*	*64*	*52*	*26*	*1.2*	*1028.4*	*26.4*		*30*	*1162*	*88*	*72*	*38*	*1.2*	*945.2*	*17.6*	
							213	*213*		*7996*	*7996*	*996.8*	*406*	*306*	*276*	*8.8*	*6788*	*211.2*	*45*	*1702*	*90*	*64*	*44*	*1.8*	*1458.2*	*44*		*30*	*1162*	*88*	*72*	*38*	*1.2*	*945.2*	*17.6*	
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 (учебная практика: технологическая)		23				6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8																			
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа		5				3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9											3	108				0.1	107.9		з
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)		4				3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9		3	108				0.1	107.9		з									
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика		5				6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9											6	216				0.1	215.9		з
							18	*18*		*648*	*648*	*0.5*				*0.5*	*647.5*		*3*	*108*				*0.1*	*107.9*			*9*	*324*				*0.2*	*323.8*		
							18	*18*		*648*	*648*	*0.5*				*0.5*	*647.5*		*3*	*108*				*0.1*	*107.9*			*9*	*324*				*0.2*	*323.8*		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																				
Базовая часть																																				
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5											9	324			16	0.5	307.5		
							9	*9*		*324*	*324*	*16.5*			*16*	*0.5*	*307.5*											*9*	*324*			*16*	*0.5*	*307.5*		
							9	*9*		*324*	*324*	*16.5*			*16*	*0.5*	*307.5*											*9*	*324*			*16*	*0.5*	*307.5*		
ФТД.Факультативы																																				
Вариативная часть																																				
ФТД.В.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира		5				1	1	36	36	36	4.1			4	0.1	31.9											1	36			4	0.1	31.9		з
ФТД.В.02	Технология и техника работы бариста		5				1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9											1	36		4		0.1	31.9		з
							2	*2*		*72*	*72*	*8.2*		*4*	*4*	*0.2*	*63.8*											*2*	*72*		*4*	*4*	*0.2*	*63.8*		
							2	*2*		*72*	*72*	*8.2*		*4*	*4*	*0.2*	*63.8*											*2*	*72*		*4*	*4*	*0.2*	*63.8*		

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-2; ОК-6; ОПК-3; ОПК-1; ОПК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-7; ОК-9; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-14; ПК-10; ПК-22; ПК-13; ПК-16; ПК-15; ПК-19; ПК-18; ПК-9; ПК-20; ПК-7; ПК-21; ПК-17; ПК-23; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-24; ПК-26; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-32; ПК-33; ПК-31; ПК-30
Б1.Б	Базовая часть	ОК-7; ОК-3; ОК-2; ОПК-5; ОПК-2; ОК-9; ОК-1; ОПК-4; ОК-8; ОК-4; ОК-6; ОК-5; ОПК-3; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-18; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-8; ПК-23; ПК-20; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-33; ПК-32; ПК-31
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	История	ОК-2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Маркетинг	ПК-19; ПК-10; ПК-15; ПК-33; ПК-31; ПК-32
Б1.Б.05	Математика	ОПК-1
Б1.Б.06	Физика	ОПК-1
Б1.Б.07	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	ОПК-4; ОК-9; ПК-3; ПК-18; ПК-9; ПК-8
Б1.Б.09	Экология	ПК-4
Б1.Б.10	Неорганическая химия	ПК-24
Б1.Б.11	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-24
Б1.Б.12	Органическая химия	ПК-24
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия	ПК-24
Б1.Б.14	Биохимия	ПК-24
Б1.Б.15	Микробиология пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-24
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	ПК-4; ПК-28
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-4; ПК-1
Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания	ОПК-4; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-8
Б1.Б.19	Физиология питания	ОПК-1
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15
Б1.Б.21	Правоведение (общий курс)	ОК-4
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.23	Экономика	ОК-3
Б1.Б.24	Психология работы в малых группах	ОК-7; ОК-6; ПК-12; ПК-11; ПК-13
Б1.Б.25	Питание как часть культуры народа	ОК-6; ОПК-1; ПК-25
Б1.Б.26	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	ПК-24; ПК-26
Б1.Б.27	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ПК-8
Б1.Б.28	Пищевые добавки	ПК-1
Б1.Б.29	Теоретическая технология	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.Б.30	Русский язык и культура речи	ОК-5; ПК-23; ПК-13; ПК-20
Б1.Б.31	Деловой этикет и психология общения	ОК-6; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-20
Б1.Б.32	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОК-6; ОПК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОК-7; ОК-9; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ПК-5; ПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-16; ПК-18; ПК-14; ПК-9; ПК-15; ПК-10; ПК-19; ПК-8; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-17; ПК-7; ПК-21; ПК-12; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-27; ПК-29; ПК-28; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания	ПК-4; ПК-28
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ПК-4; ПК-15; ПК-25; ПК-24; ПК-32
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	ОПК-3; ОПК-4; ПК-25
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-24

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	ОПК-3; ОК-4; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-19; ПК-26
Б1.В.06	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ПК-4
Б1.В.07	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ОК-9; ПК-3; ПК-18; ПК-9; ПК-8
Б1.В.08	Основы бизнес - планирования предприятий общественного питания	ПК-16; ПК-14; ПК-22; ПК-29
Б1.В.09	Производственный учет в сфере общественного питания	ОПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-22; ПК-7; ПК-14; ПК-31; ПК-30
Б1.В.10	Стандарт организации предприятий общественного питания	ПК-13; ПК-12; ПК-11; ПК-23; ПК-21; ПК-20
Б1.В.11	Технология продуктов функционального питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.12	Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания	ПК-24; ПК-26
Б1.В.13	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания	ОК-6; ПК-13; ПК-14; ПК-19; ПК-10; ПК-15; ПК-22; ПК-16; ПК-33; ПК-32
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-2; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.15	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-25
Б1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК-17
Б1.В.17	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-1
Б1.В.18	Введение в профессию	ОК-7; ПК-1
Б1.В.19	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-5; ПК-17; ПК-28; ПК-27; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-17; ПК-28; ПК-27; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-4; ПК-17; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.02	Тепло-физические процессы в общественном питании	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование процессов в сфере общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Моделирование технологических процессов на предприятии общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.01	Структура пищевых систем кулинарной продукции	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.02	Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов детского питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.06.02	Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.01	Технология и организация диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.02	Современные системы и концепции питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.01	Организация обслуживания банкетов	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.02	Технология ресторанного сервиса	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.09.01	Организация кейтеринга	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.09.02	Технология карвинга	ПК-4
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.01	Рекламная деятельность в общественном питании	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.11.01	Кондитерское производство	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.11.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12.01	Технология кулинарной продукции различных стран	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12.02	Технология блюд зарубежной кухни	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б2	Практики	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)	ОК-7; ОК-9; ОК-6; ОПК-2; ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-20; ПК-18; ПК-13
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ОК-9; ОК-6; ОПК-3; ОПК-2; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-26; ПК-24; ПК-25
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)	ОК-6; ОК-5; ОПК-2; ОК-4; ОПК-3; ОПК-1; ОК-9; ОК-7; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-13; ПК-11; ПК-16; ПК-15; ПК-14; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-12; ПК-10; ПК-17; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25; ПК-33; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
Б3.Б	Базовая часть	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
ФТД	Факультативы	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-25
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-25
ФТД.В.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира	ПК-7
ФТД.В.02	Технология и техника работы бариста	ПК-1; ПК-4; ПК-25

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				239	245	242	48	48	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.1%	213	213	213	48	45	45	45	30
Б1.Б	Базовая часть				102	130	107	43	34	16	14	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	106	5	11	29	31	30
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18		3	3	3	9
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18		3	3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2					2
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2					2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.8	40.5	41.9	41.9	41.9	43.1
		в период гос. экзаменов										
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					996.8	198.2	199.9	199.7	199.8	199.2
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	6	4	5	2
		ЗАЧЕТ (За)						8	7	9	8	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								2		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					41.1%					