

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им.Г.И.Носова"
Институт естествознания и стандартизации

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 3 от 28.03.2018г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ Чукин М.В.
"28" 03 2018 г.

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль Технология продуктов общественного питания

Кафедра: Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

| |
|--|
| Квалификация: бакалавр |
| Программа подготовки: прикладной бакалавриат |
| Форма обучения: Заочная |
| Срок обучения: 4а 11м |

| + | Основной | Виды деятельности |
|---|----------|------------------------------------|
| ✓ | ✓ | производственно-технологическая |
| ✓ | ✓ | экспериментально-исследовательская |
| ✓ | ✓ | расчетно-проектная |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018
Учебный год 2018-2019
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Назарова О.Л./

Начальник УМУ

 / Бычк С.А./

Директор института

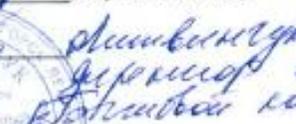
 / Мезин И.Ю./

Заведующий кафедрой

 / Барышникова Н.И./

Внешний рецензент




/ [Signature] /

Лист регистраций изменений и дополнений
рабочего учебного плана

| № | Краткое содержание изменения/дополнения в рабочем учебном плане | Основание внесения изменения/дополнения в рабочем учебном плане | Номер протокола и дата переутверждения учебного плана ученым советом университета |
|----|---|--|--|
| 1. | Выделение компонентов образовательной программы и объема часов, реализуемых в форме практической подготовки | Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 | Протокол № 18 от 14.10.2020 |

Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | |
|-----|----------|------|-------|-------|---------|------|-------|-------|--------|-----|-------|-------|---------|-----|------|-------|--------|------|------|-------|---------|------|-----|------|-------|------|-----|------|--------|------|-----|------|-------|------|-----|------|-------|------|-----|------|-------|----|----|----|--------|--|--|--|
| | 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 | 23-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | | | | | | | |
| Мер | 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 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | | |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

График сессий

| | Курс 1 | | | Курс 2 | | |
|-------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| | Установочная сессия | Зимняя сессия | Летняя сессия | Установочная сессия | Зимняя сессия | Летняя сессия |
| Продолжительность | 12 | 20 | 3 | 12 | 20 | 3 |
| Дата начала/факт-ср начала | 14 октября 2018 г. | 7 января 2019 г. | 22 июня 2019 г. | 15 октября 2019 г. | 7 января 2020 г. | 22 июня 2020 г. |
| Дата окончания/факт-ср начала | 25 октября 2018 г. | 3 февраля 2019 г. | 29 июня 2019 г. | 24 октября 2019 г. | 7 февраля 2020 г. | 29 июня 2020 г. |
| | Курс 5 | | | Курс 4 | | |
| | Установочная сессия | Зимняя сессия | Летняя сессия | Установочная сессия | Зимняя сессия | Летняя сессия |
| Продолжительность | 12 | 25 | 15 | 12 | 25 | 15 |
| Дата начала/факт-ср начала | 14 сентября 2020 г. | 11 января 2021 г. | 22 июня 2021 г. | 12 сентября 2021 г. | 9 января 2022 г. | 19 июня 2022 г. |
| Дата окончания/факт-ср начала | 25 сентября 2020 г. | 4 февраля 2021 г. | 4 июля 2021 г. | 25 сентября 2021 г. | 2 февраля 2022 г. | 1 июля 2022 г. |
| | Курс 3 | | | | | |
| | Установочная сессия | Зимняя сессия | Летняя сессия | | | |
| Продолжительность | 12 | 25 | 15 | | | |
| Дата начала/факт-ср начала | 11 сентября 2022 г. | 9 января 2023 г. | 27 апреля 2023 г. | | | |
| Дата окончания/факт-ср начала | 22 сентября 2022 г. | 4 февраля 2023 г. | 9 мая 2023 г. | | | |

Сводные данные

| | Курс 1 | Курс 2 | Курс 5 | Курс 4 | Курс 3 | Итого |
|--|--|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Теоретическое обучение | 27 4/6 | 31 4/6 | 27 1/6 | 24 1/6 | 24 4/6 | 133 2/6 |
| Э Экзаменационные сессии | 7 | 7 | 9 3/6 | 10 3/6 | 9 | 45 |
| У Учебная практика | 2 | 2 | | | | 4 |
| П Производственная практика | | | 4 | 6 | 2 | 12 |
| Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | | | | | 4 | 4 |
| Г Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена | | | | | 2 | 2 |
| К Каникулы | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | 49 |
| * Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) | 2 2/6 (14 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 11 4/6 (70 дн) |
| Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы) | не менее 12 мес. и не более 39 мес. | более 39 мес. | более 39 мес. | более 39 мес. | более 39 мес. | |
| Итого | 45 | 52 | 52 | 52 | 52 | 258 |

Календарный учебный график

| | | | | | | | |
|-----------|--|--|--|--|--|--|--|
| Студентов | | | | | | | |
| Групп | | | | | | | |

| - | - | - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 | Закрепленная кафедра | |
|------------------------------------|---|---------------|--|----------------|-------|-------------|----|----|------------|------|-------------------|----------|--------------|------|-------|-----------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---|--------------|
| | | | | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Контакт часы | Ауд. | СР | Конт роль | з.е. на курсе | Код | Наименование |
| Блок 1. Дисциплины (модули) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Базовая часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.01 | История | 1 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 6.6 | 4 | 128.7 | 8.7 | 4 | | | | 22 | Всеобщей истории | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.02 | Иностранный язык | 2 | 11 | | | | 7 | 7 | 252 | 252 | 20.5 | 18 | 215 | 16.5 | 4 | 3 | | | 19 | Иностранных языков по техническим направлениям | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.03 | Философия | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 8.9 | 6 | 126.4 | 8.7 | | 4 | | | 65 | Философии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.04 | Экономика | | 2 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | 3 | | | 69 | Экономики | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.05 | Правоведение | | 2 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 6.7 | 6 | 133.4 | 3.9 | | 4 | | | 38 | Права и культурологии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.06 | Культурология и межкультурное взаимодействие | | 1 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 6.7 | 6 | 133.4 | 3.9 | 4 | | | | 38 | Права и культурологии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.07 | Технология командообразования и саморазвития | | 1 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 4.4 | 4 | 99.7 | 3.9 | 3 | | | | 51 | Социальной работы и психолого-педагогического образования | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.08 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 10.9 | 8 | 124.4 | 8.7 | | 4 | | | 45 | Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.09 | Биохимия | 2 | | 2 | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 17.3 | 14 | 150.1 | 12.6 | | 5 | | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.10 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | 2 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | 3 | | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.11 | Пищевая химия | | 4 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.7 | 6 | 97.4 | 3.9 | | | 3 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.12 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 3 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 14.9 | 12 | 84.4 | 8.7 | | | 3 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.13 | Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания | | 2 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | 3 | | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 4 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.6 | 6 | 90.7 | 8.7 | | | 3 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | 34 | | | | 4 | 9 | 9 | 324 | 324 | 30.8 | 24 | 275.8 | 17.4 | | | 4 | 5 | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 4 | | | | 4 | 4 | 4 | 144 | 144 | 9.6 | 6 | 125.7 | 8.7 | | | 4 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.17 | Технохимический контроль продукции общественного питания | | 4 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | | 3 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.18 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров | 3 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 16.9 | 14 | 118.4 | 8.7 | | | 4 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.19 | Оборудование предприятий общественного питания | 4 | | | 4 | | 4 | 4 | 144 | 144 | 10.1 | 6 | 125.2 | 8.7 | | | 4 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.20 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | 4 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | | 3 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | 5 | | | 5 | | 5 | 5 | 180 | 180 | 12.4 | 8 | 158.9 | 8.7 | | | | 5 | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | | 5 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 59.4 | 3.9 | | | | 2 | 62 | Управления недвижимостью и инженерных систем | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.23 | Информатика | | 2 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 6.4 | 6 | 133.7 | 3.9 | | 4 | | | 20 | Информатики и информационной безопасности | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.24 | Продвижение научной продукции | | 3 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 4.4 | 4 | 99.7 | 3.9 | | | 3 | | 17 | Научные сотрудники | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | | 4 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | | 3 | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.26 | Основы химических процессов в пищевых технологиях | | | 2 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 13 | 12 | 91.1 | 3.9 | | 3 | | | 66 | Химии | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.27 | Физическая культура и спорт | | 1 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 4.4 | 4 | 63.7 | 3.9 | 2 | | | | 21 | Физической культуры | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.ДВ.01 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.5.ДВ.01.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | 1 | | | | | | 328 | 328 | 6.1 | 6 | 318 | 3.9 | | | | | 21 | Физической культуры | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.5.ДВ.01.02 | Адаптивные курсы по физической культуре и спорту | | 1 | | | | | | 328 | 328 | 6.1 | 6 | 318 | 3.9 | | | | | 21 | Физической культуры | |

| - | - | - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 | Закрепленная кафедра | | |
|--------------------------|---|---------------|---|----------------|----------|-------------|----|----|------------|----------|-------------------|------------|--------------|-------------|-----------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------------|--------------|-------------------------------------|
| | | | | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Контакт часы | Ауд. | СР | Конт роль | з.е. на курсе | Код | Наименование | |
| | | | | | | | | | | 102 | 102 | 3672 | 3672 | 271.9 | 222 | 3216.8 | 183.3 | 17 | 36 | 14 | 28 | 7 | | |
| Вариативная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.01 | Проектная деятельность | | 5 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 8.1 | 8 | 132 | 3.9 | | | | 2 | 2 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.02 | Основы биотехнологии | | | 3 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | 3 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.03 | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов | | 2 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | 3 | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.04 | Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий | | 3 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 12.7 | 12 | 127.4 | 3.9 | | | 4 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.05 | Физиология питания | 1 | | 1 | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 15.6 | 12 | 151.8 | 12.6 | 5 | | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | | 4 | | | 4 | | 3 | 3 | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 92.4 | 3.9 | | | | 3 | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.07 | Производственный учет и отчетность с основами документооборота | 5 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 88.4 | 8.7 | | | | | 3 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.08 | Метрология и стандартизация | | 4 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | | 3 | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.09 | Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности | | 3 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | | 3 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.10 | Пищевая микробиология | 3 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 88.4 | 8.7 | | | 3 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.11 | Моделирование производственных ситуаций | | 4 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | | 3 | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.12 | Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания | 5 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 88.4 | 8.7 | | | | | 3 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.13 | Математика | 1 | | 1 | | | | 8 | 8 | 288 | 288 | 19.6 | 16 | 255.8 | 12.6 | 8 | | | | | 9 | Прикладной математики и информатики |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.14 | Физика | 11 | | | | | | 8 | 8 | 288 | 288 | 25.8 | 20 | 244.8 | 17.4 | 8 | | | | | 63 | Физики |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.15 | Химия | | 1 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 15.3 | 14 | 124.8 | 3.9 | 4 | | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.16 | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания | | 4 | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 4.4 | 4 | 63.7 | 3.9 | | | | 2 | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.17 | Охрана труда в общественном питании | | | 3 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.7 | 6 | 97.4 | 3.9 | | | 3 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.18 | Тепло- и хладотехника | | 3 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | 3 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.19 | Организация технологического процесса производства кулинарной продукции | | 4 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | | 3 | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | | 1 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | 3 | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.01.01 | Введение в направление | | 1 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | 3 | | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.01.02 | Введение в специальность | | 1 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | 3 | | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | | 5 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | | | 3 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.02.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | | 5 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | | | 3 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.02.02 | Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья | | 5 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 95.4 | 3.9 | | | | | 3 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 | | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 14.9 | 12 | 120.4 | 8.7 | | 4 | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.03.01 | Анатомия пищевого сырья | | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 14.9 | 12 | 120.4 | 8.7 | | 4 | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.03.02 | Биология | | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 14.9 | 12 | 120.4 | 8.7 | | 4 | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 | | 5 | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 59.4 | 3.9 | | | | | 2 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.04.01 | Основы карвинга и оформление блюд | | 5 | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 59.4 | 3.9 | | | | | 2 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.04.02 | Принципы подачи и оформление блюд | | 5 | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 59.4 | 3.9 | | | | | 2 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 | | 5 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 8.7 | 8 | 131.4 | 3.9 | | | | | 4 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.05.01 | Инжиниринг меню | | 5 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 8.7 | 8 | 131.4 | 3.9 | | | | | 4 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.05.02 | Принципы разработки меню | | 5 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 8.7 | 8 | 131.4 | 3.9 | | | | | 4 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6 | | 4 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | | | 3 | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | | 4 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | | | 3 | | 66 | Химии |

| - | - | - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | Итого акад.часов | | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 | Закрепленная кафедра | | | | |
|---|---|---------------|---|----------------|----------|-----------|----|----|------------|----------|------------------|------------|--------------|-------------|-----------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------------|--------------|----|-----------------------|-------|
| | | | | Экзамен | Зачет | Зачет оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Контакт часы | Ауд. | СР | Конт роль | з.е. на курсе | Код | Наименование | | | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | | 4 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 97.7 | 3.9 | | | | | 3 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7 | | 5 | | | | | 5 | 3 | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 92.4 | 3.9 | | | | | | | 3 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | | 5 | | | | | 5 | 3 | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 92.4 | 3.9 | | | | | | | 3 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | | 5 | | | | | 5 | 3 | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 92.4 | 3.9 | | | | | | | 3 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8 | 5 | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 12.9 | 10 | 122.4 | 8.7 | | | | | | | 4 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.08.01 | Сервисная деятельность | 5 | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 12.9 | 10 | 122.4 | 8.7 | | | | | | | 4 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.08.02 | Сервис в индустрии общественного питания | 5 | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 12.9 | 10 | 122.4 | 8.7 | | | | | | | 4 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9 | 5 | 5 | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 23.9 | 20 | 143.5 | 12.6 | | | | | | | 5 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | 5 | 5 | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 23.9 | 20 | 143.5 | 12.6 | | | | | | | 5 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | 5 | 5 | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 23.9 | 20 | 143.5 | 12.6 | | | | | | | 5 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.10 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10 | 3 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 88.4 | 8.7 | | | | 3 | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.10.01 | Санитария и гигиена | 3 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 88.4 | 8.7 | | | | | 3 | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.10.02 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 88.4 | 8.7 | | | | | 3 | | | 66 | Химии |
| | | | | | | | | | | 105 | 105 | 3780 | 3780 | 326.7 | 278 | 3271.8 | 181.5 | 28 | 7 | 22 | 19 | 29 | | | | |
| | | | | | | | | | | 207 | 207 | 7452 | 7452 | 598.6 | 500 | 6488.6 | 364.8 | 45 | 43 | 36 | 47 | 36 | | | | |
| Блок 2.Практики | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вариативная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.01(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | 1 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 0.2 | | 103.9 | 3.9 | 3 | | | | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.02(У) | Учебная - ознакомительная практика | | | 2 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 0.2 | | 103.9 | 3.9 | | 3 | | | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | | | 34 | | | | 15 | 15 | 540 | 540 | 0.4 | | 531.8 | 7.8 | | | 6 | 9 | | | | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | | | 5 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 0.2 | | 103.9 | 3.9 | | | | | | | 3 | 66 | Химии |
| | | | | | | | | | | 24 | 24 | 864 | 864 | 1 | | 843.5 | 19.5 | 3 | 3 | 6 | 9 | 3 | | | | |
| | | | | | | | | | | 24 | 24 | 864 | 864 | 1 | | 843.5 | 19.5 | 3 | 3 | 6 | 9 | 3 | | | | |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Базовая часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | 5 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 6.5 | 6 | 92.5 | 9 | | | | | | | 3 | 66 | Химии |
| <input type="checkbox"/> | + | Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 15.5 | | 200.5 | | | | | | | | 6 | 66 | Химии |
| | | | | | | | | | | 9 | 9 | 324 | 324 | 22 | 6 | 293 | 9 | | | | | | 9 | | | |
| | | | | | | | | | | 9 | 9 | 324 | 324 | 22 | 6 | 293 | 9 | | | | | | 9 | | | |
| ФТД.Факультативы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | ФТД.01 | Медиакультура | | 3 | | | | | 1 | 1 | 36 | 36 | 11.6 | 10 | 20.5 | 3.9 | | | 1 | | | | 38 | Права и культурологии | |
| <input type="checkbox"/> | + | ФТД.02 | Знаки Зодиака и питание | | 4 | | | | | 1 | 1 | 36 | 36 | 4.1 | 4 | 28 | 3.9 | | | | 1 | | | 66 | Химии | |
| | | | | | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 15.7 | 14 | 48.5 | 7.8 | | | 1 | 1 | | | | | |
| | | | | | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 15.7 | 14 | 48.5 | 7.8 | | | 1 | 1 | | | | | |

| | | | Форма контроля | | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---------------|--|----|----|---|--|---------|-------|-------------------|----|----|------------|------|--------------|------------|----------|--------------|------|-----|-----|----|------|-------|-----------|------------|------------|
| - | - | - | Наименование | | | | | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Часов в з.е. | Экспертное | По плану | Контакт часы | Ауд. | Лек | Лаб | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Интер часы | Пр. подгот |
| Блок 1. Дисциплины (модули) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Базовая часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.01 | История | | | | | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 6.6 | 4 | 2 | | | 2 | 2.6 | 128.7 | 8.7 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.02 | Иностранный язык | 2 | 11 | | | | | | | 7 | 7 | 36 | 252 | 252 | 20.5 | 18 | | | | 18 | 2.5 | 215 | 16.5 | 8 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.03 | Философия | 2 | | | | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 8.9 | 6 | 4 | | | 2 | 2.9 | 126.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.04 | Экономика | | 2 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | | | 4 | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.05 | Правоведение | | 2 | | | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 6.7 | 6 | 4 | | | 2 | 0.7 | 133.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.06 | Культурология и межкультурное взаимодействие | | 1 | | | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 6.7 | 6 | 4 | | | 2 | 0.7 | 133.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.07 | Технология командообразования и саморазвития | | 1 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 4.4 | 4 | 2 | | | 2 | 0.4 | 99.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.08 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | | | | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 10.9 | 8 | 4 | 4 | | | 2.9 | 124.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.09 | Биохимия | 2 | | 2 | | | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 17.3 | 14 | 6 | 8 | | | 3.3 | 150.1 | 12.6 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.10 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | 2 | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.11 | Пищевая химия | | 4 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.7 | 6 | 4 | 2 | | | 0.7 | 97.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.12 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 3 | | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.9 | 12 | 4 | 4 | 4 | | 2.9 | 84.4 | 8.7 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.13 | Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания | | 2 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | 4 | | | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 4 | | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.6 | 6 | 2 | | | 4 | 2.6 | 90.7 | 8.7 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | 34 | | | | | | 4 | 9 | 9 | 9 | 36 | 324 | 324 | 30.8 | 24 | 8 | 6 | 10 | | 6.8 | 275.8 | 17.4 | 8 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 4 | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 9.6 | 6 | 2 | 4 | | | 3.6 | 125.7 | 8.7 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.17 | Технохимический контроль продукции общественного питания | | 4 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | 4 | | | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.18 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров | 3 | | | | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 16.9 | 14 | 4 | 4 | 6 | | 2.9 | 118.4 | 8.7 | 6 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.19 | Оборудование предприятий общественного питания | 4 | | | | 4 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 10.1 | 6 | 2 | | | 4 | 4.1 | 125.2 | 8.7 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.20 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | 4 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | 4 | | | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | 5 | | | | 5 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 12.4 | 8 | 4 | | | 4 | 4.4 | 158.9 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | | 5 | | | | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 4 | | | 4 | 0.7 | 59.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.23 | Информатика | | 2 | | | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 6.4 | 6 | 2 | | | 4 | 0.4 | 133.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.24 | Продвижение научной продукции | | 3 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 4.4 | 4 | 2 | | | 2 | 0.4 | 99.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | | 4 | | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | 4 | | | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.26 | Основы химических процессов в пищевых технологиях | | | 2 | | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 13 | 12 | 6 | 6 | | | 1 | 91.1 | 3.9 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.27 | Физическая культура и спорт | | 1 | | | | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 4.4 | 4 | 2 | | | 2 | 0.4 | 63.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.5.ДВ.01 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.5.ДВ.01.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | 1 | | | | | | | | | | 328 | 328 | 6.1 | 6 | | | | 6 | 0.1 | 318 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.5.ДВ.01.02 | Адаптивные курсы по физической культуре и спорту | | 1 | | | | | | | | | | 328 | 328 | 6.1 | 6 | | | | 6 | 0.1 | 318 | 3.9 | 2 | |

| з.е. на курсе | Установочная сессия | | | | | | | | | | | | | Курс 1 Зимняя сессия | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---------------------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----------|------|------|-----------|--------------|-------------------------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----------|------|------|-----------|--------------|
| | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. |
| 4 | 36 | 2.3 | 2 | 2 | . | . | . | . | . | 0.3 | 33.7 | . | . | 108 | 4.3 | 2 | . | . | . | . | 2 | . | 2.3 | 95 | 8.7 | э |
| 4 | 36 | 4 | 4 | . | . | . | 4 | 2 | . | 32 | . | . | 36 | 4.1 | 4 | . | . | . | . | 4 | 2 | 0.1 | 28 | 3.9 | э | |
| 4 | | | | | . | . | . | . | . | | | | | 72 | 4.6 | 4 | 4 | 2 | . | . | . | . | 0.6 | 67.4 | | |
| 3 | 36 | 2.3 | 2 | 2 | . | . | . | . | . | 0.3 | 33.7 | . | . | 72 | 2.1 | 2 | . | . | . | . | 2 | . | 0.1 | 66 | 3.9 | э |
| 2 | | | | | . | . | . | . | . | | | | | 36 | 2.3 | 2 | 2 | . | . | . | . | . | 0.3 | 33.7 | | |
| | | | | | . | . | . | . | . | | | | | 36 | 4 | 4 | . | . | . | . | 4 | 2 | 32 | | | |
| | | | | | . | . | . | . | . | | | | | 36 | 4 | 4 | . | . | . | . | 4 | 2 | 32 | | | |

| Летняя сессия | | | | | | | | | | | | |
|---------------|------|-----|-----|-----|----|--------------|------|---|-----|--------------|--------------------------|-----------------|
| Итого | Конт | Ауд | Лек | Лаб | Пр | Пр интер. | ВНКР | - | СР | Конт роль | Контр. пр. подгот. | Формы контр. |
| 72 | 4.1 | 4 | | | 4 | 2 | 0.1 | | 64 | 3.9 | | з |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 72 | 2.1 | 2 | | | 2 | | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 36 | 2.1 | 2 | | | 2 | | 0.1 | | 30 | 3.9 | | з |
| | | | | | | | | | | | | |
| 292 | 2.1 | 2 | | | 2 | | 0.1 | | 286 | 3.9 | | з |
| 292 | 2.1 | 2 | | | 2 | | 0.1 | | 286 | 3.9 | | з |

| Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------|---------------------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----------|------|------|-----------|--------------|---------------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|------|------|-----------|--------------|
| - | | Установочная сессия | | | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | | |
| з.е. на курсе | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. |
| 3 | 36 | 4 | 4 | | | | | 4 | 2 | | 32 | | | 72 | 4.3 | 2 | | | | | 2 | 2.3 | 59 | 8.7 | э |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | 72 | 4.6 | 4 | 4 | 2 | | | | 0.6 | 67.4 | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | 36 | 4.3 | 4 | 2 | | | | 2 | 0.3 | 31.7 | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | 72 | 4.6 | 4 | 4 | 2 | | | | 0.6 | 67.4 | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | 2 | | | 0.6 | 29.4 | | |
| 5 | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | 2 | | | | 0.6 | 29.4 | | | 72 | 6.4 | 6 | 2 | | 4 | 2 | | 0.4 | 61.7 | 3.9 | о |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | | | 2 | 0.6 | 29.4 | | |
| 3 | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | 2 | | | | 0.6 | 29.4 | | | 72 | 2.1 | 2 | | | 2 | | | 0.1 | 66 | 3.9 | з |
| 4 | 72 | 4.3 | 4 | 2 | | | | 2 | | 0.3 | 67.7 | | | 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | 0.1 | 66 | 3.9 | з |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | 36 | 10.9 | 10 | 6 | 2 | 4 | 2 | | 0.9 | 25.1 | | |

| Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | | - |
|---------------|------|-----|-----|---------------|-----|---------------|----|------|---|----|--------------|--------------------------|-----------------|----------------------|---|-----------------------------------|
| Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | ВНКР | - | СР | Конт роль | Контр. пр. подгот. | Формы контр. | Код | Наименование | Компетенции |
| | | | | | | | | | | | | | | 22 | Всеобщей истории | ОК-1 |
| | | | | | | | | | | | | | | 19 | Иностранных языков по техническим направлениям | ОК-3; ОК-9 |
| | | | | | | | | | | | | | | 65 | Философии | ОК-1 |
| | | | | | | | | | | | | | | 69 | Экономики | ОК-2 |
| | | | | | | | | | | | | | | 38 | Права и культурологии | ОК-6 |
| | | | | | | | | | | | | | | 38 | Права и культурологии | ОК-3; ОК-4; ОК-9 |
| | | | | | | | | | | | | | | 51 | Социальной работы и психолого-педагогического образования | ОК-4; ОК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 45 | Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности | ОК-8; ПК-12 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-1; ПК-2 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-5; ПК-6 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-1; ПК-3; ПК-8 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-10; ПК-11 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-3 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-5; ПК-2 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-8 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-27 |
| | | | | | | | | | | | | | | 62 | Управления недвижимостью и инженерных систем | ОПК-1; ПК-23; ПК-26 |
| | | | | | | | | | | | | | | 20 | Информатики и информационной безопасности | ОПК-1 |
| | | | | | | | | | | | | | | 17 | Научные сотрудники | ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-5; ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 21 | Физической культуры | ОК-7; ОК-8 |
| | | | | | | | | | | | | | | 21 | Физической культуры | ОК-7 |
| | | | | | | | | | | | | | | 21 | Физической культуры | ОК-7 |

| | | | Форма контроля | | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---------------|---|---------|----------|-------------|----|------|------------|-------------------|--------------|------------|------------|--------------|-----------|----------|----------|----------|------------|--------------|------------|------------|------------|
| - | - | - | Наименование | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Часов в з.е. | Экспертное | По плану | Контакт часы | Ауд. | Лек | Лаб | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Интер часы | Пр. подгот |
| | | | | | | | | | 102 | 102 | | 3672 | 3672 | 271.9 | 222 | 88 | 54 | 80 | 49.9 | 3216.8 | 183.3 | 52 | |
| Вариативная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.01 | Проектная деятельность | | 5 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 8.1 | 8 | | | 8 | 0.1 | 132 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.02 | Основы биотехнологии | | | 3 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.03 | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов | | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | 4 | | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.04 | Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий | | 3 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 12.7 | 12 | 4 | 4 | 4 | 0.7 | 127.4 | 3.9 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.05 | Физиология питания | 1 | | 1 | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 15.6 | 12 | 8 | 2 | 2 | 3.6 | 151.8 | 12.6 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | | 4 | | | 4 | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 4 | 2 | 4 | 1.7 | 92.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.07 | Производственный учет и отчетность с основами документооборота | 5 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 4 | | 4 | 2.9 | 88.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.08 | Метрология и стандартизация | | 4 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.09 | Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности | | 3 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | 4 | | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.10 | Пищевая микробиология | 3 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 4 | 4 | | 2.9 | 88.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.11 | Моделирование производственных ситуаций | | 4 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.12 | Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания | 5 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 4 | | 4 | 2.9 | 88.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.13 | Математика | 1 | | 1 | | | 8 | 8 | 36 | 288 | 288 | 19.6 | 16 | 8 | | 8 | 3.6 | 255.8 | 12.6 | 6 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.14 | Физика | 11 | | | | | 8 | 8 | 36 | 288 | 288 | 25.8 | 20 | 8 | 8 | 4 | 5.8 | 244.8 | 17.4 | 8 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.15 | Химия | | 1 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 15.3 | 14 | 8 | 6 | | 1.3 | 124.8 | 3.9 | 6 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.16 | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 4.4 | 4 | 2 | | 2 | 0.4 | 63.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.17 | Охрана труда в общественном питании | | | 3 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.7 | 6 | 4 | | 2 | 0.7 | 97.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.18 | Тепло- и хладотехника | | 3 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.19 | Организация технологического процесса производства кулинарной продукции | | 4 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | 4 | | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| | + | Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | | 1 | | | | 3 | 3 | | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.01.01 | Введение в направление | | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.01.02 | Введение в специальность | | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| | + | Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | | 5 | | | | 3 | 3 | | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.02.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | | 5 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.02.02 | Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья | | 5 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 95.4 | 3.9 | 2 | |
| | + | Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 | | 2 | | | | 4 | 4 | | 144 | 144 | 14.9 | 12 | 4 | 4 | 4 | 2.9 | 120.4 | 8.7 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.03.01 | Анатомия пищевого сырья | | 2 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 14.9 | 12 | 4 | 4 | 4 | 2.9 | 120.4 | 8.7 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.03.02 | Биология | | 2 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 14.9 | 12 | 4 | 4 | 4 | 2.9 | 120.4 | 8.7 | 4 | |
| | + | Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 | | 5 | | | | 2 | 2 | | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 59.4 | 3.9 | 2 | 2 |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.04.01 | Основы карвинга и оформление блюд | | 5 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 59.4 | 3.9 | 2 | 2 |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.04.02 | Принципы подачи и оформление блюд | | 5 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 59.4 | 3.9 | 2 | 2 |
| | + | Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 | | 5 | | | | 4 | 4 | | 144 | 144 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 131.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.05.01 | Инжиниринг меню | | 5 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 131.4 | 3.9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.05.02 | Принципы разработки меню | | 5 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 8.7 | 8 | 4 | | 4 | 0.7 | 131.4 | 3.9 | 2 | |
| | + | Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6 | | 4 | | | | 3 | 3 | | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | 4 | | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | | 4 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | 4 | | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |

| Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|-------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----------|------|-------|-----------|---------------|-------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|------|-------|-----------|--------------|---|
| Установочная сессия | | | | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | | | | |
| з.е. на курсе | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | |
| 36 | 180 | 21.5 | 20 | 10 | 4 | 4 | | 6 | 2 | 1.5 | 158.5 | | | 576 | 52.5 | 46 | 26 | 10 | 12 | 4 | 8 | 6.5 | 503.1 | 20.4 | | |
| 3 | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | 2 | | | | 0.6 | 29.4 | | | 72 | 2.1 | 2 | | | 2 | | | | 0.1 | 66 | 3.9 | э |
| 4 | 72 | 10.6 | 10 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | | 0.6 | 61.4 | | | 72 | 4.3 | 2 | | | | | 2 | 2.3 | 59 | 8.7 | э | |
| 4 | 72 | 10.6 | 10 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | | 0.6 | 61.4 | | | 72 | 4.3 | 2 | | | | | 2 | 2.3 | 59 | 8.7 | э | |
| 4 | 72 | 10.6 | 10 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | | 0.6 | 61.4 | | | 72 | 4.3 | 2 | | | | | 2 | 2.3 | 59 | 8.7 | э | |

| | | | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|-------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|------|------|-----------|--------------|-------|---------------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----------|------|-------|-----------|--------------|---|
| Установочная сессия | | | | | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | | | |
| з.е. на курсе | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | 216 | 38.1 | 36 | 14 | 6 | 12 | 6 | 10 | 4 | 2.1 | 177.9 | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | | | 2 | | | 0.6 | 29.4 | | |
| 4 | 72 | 10.6 | 10 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 0.6 | 61.4 | | | 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | | | 0.1 | 66 | 3.9 | з |
| 3 | 36 | 4.3 | 4 | 2 | | 2 | | | 0.3 | 31.7 | | | 72 | 2.1 | 2 | | | 2 | | | | | 0.1 | 66 | 3.9 | з |
| 3 | | | | | | | | | | | | | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | 2 | | | | | 0.6 | 29.4 | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | 36 | 4.6 | 4 | 4 | 2 | | | | | | 0.6 | 31.4 | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | | | 2 | | | 0.6 | 29.4 | | |

| Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------|---------------------|-----|-----|------------|-----|----|------|-------|-----------|--------------|---------------|------|-----|-----|------------|-----|-----|------|-------|-----------|---------------|-------|------|-----|-----|-----|----|------|---|-----|-----------|--------------------|--------------|
| | | Установочная сессия | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | | | |
| з.е. на курсе | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лаб | Пр | ВНКР | - | СР | Конт роль | Контр. пр. подгот. | Формы контр. |
| 28 | 216 | 25.8 | 24 | 12 | 2 | 6 | 6 | 1.8 | 190.2 | | | 576 | 32.8 | 22 | 8 | 2 | 8 | 6 | 10.8 | 509.3 | 33.9 | | 216 | 9.5 | 6 | | 6 | | 3.5 | | 190 | 16.5 | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | 36 | 2 | 2 | | | 2 | | | 34 | | | 36 | 2 | 2 | | | 2 | | | 34 | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | 36 | 8.6 | 8 | 4 | 2 | 2 | 2 | 0.6 | 27.4 | | | 72 | 3.1 | 2 | | | 2 | 1.1 | | 65 | 3.9 | | зр |
| 3 | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | | 2 | 0.6 | 29.4 | | | 72 | 2.1 | 2 | | | 2 | 0.1 | 66 | 3.9 | з | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | | 2 | 0.6 | 29.4 | | | 72 | 2.1 | 2 | | | 2 | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з |
| 2 | 36 | 2.3 | 2 | 2 | | | | 0.3 | 33.7 | | | 36 | 2.1 | 2 | | | 2 | 0.1 | 30 | 3.9 | з | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | 36 | 6.6 | 6 | 4 | 2 | 2 | | 0.6 | 29.4 | | | 72 | 2.1 | 2 | | 2 | | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з |
| 3 | | | | | | | | | | | | 36 | 4.3 | 4 | 2 | | 2 | | 0.3 | 31.7 | | | 72 | 2.1 | 2 | | 2 | | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з |
| 3 | | | | | | | | | | | | 36 | 4.3 | 4 | 2 | | 2 | | 0.3 | 31.7 | | | 72 | 2.1 | 2 | | 2 | | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з |

| Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | | - |
|---------------|------|-----|-----|---------------|-----|---------------|----|-----|---|----|--------------|--------------------------|-----------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | ВНР | - | СР | Конт роль | Контр. пр. подгот. | Формы контр. | Код | Наименование | Компетенции |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-16; ПК-25 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5; ПК-14 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-5; ПК-4 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-4 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-8 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-2 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-16 |
| | | | | | | | | | | | | | | 9 | Прикладной математики и информатики | ПК-5; ПК-17 |
| | | | | | | | | | | | | | | 63 | Физики | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-9; ДПК-1 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-12 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-2 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-11 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-5; ПК-11 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-5; ПК-11 |
| 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з | | | |
| 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з | 66 | Химии | ПК-4 |
| 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з | 66 | Химии | ПК-4 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-5 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-4 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-4 |
| 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з | | | |
| 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з | 66 | Химии | ПК-4 |
| 72 | 2.1 | 2 | | | | | 2 | 0.1 | | 66 | 3.9 | | з | 66 | Химии | ПК-4 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |

| | | | Форма контроля | | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------|---------------|---|-------------|----------|---------------|----|----------|----------------|-------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|--------------|---------------|--------------|---------------|---------------|
| - | - | - | - | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Счита ть в плане | Индекс | Наименование | Экза мен | Зачет | Зачет о ц. | КП | КР | Экспер тное | Факт | Часов в з.е. | Экспер тное | По плану | Контакт часы | Ауд. | Лек | Лаб | Пр | ВНКР | СР | Конт роль | Интер часы | Пр. подгот |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | | 4 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.4 | 6 | 2 | 4 | | 0.4 | 97.7 | 3.9 | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7 | | 5 | | | 5 | 3 | 3 | | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 4 | 6 | | 1.7 | 92.4 | 3.9 | 4 | 4 |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | | 5 | | | 5 | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 4 | 6 | | 1.7 | 92.4 | 3.9 | 4 | 4 |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | | 5 | | | 5 | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 11.7 | 10 | 4 | 6 | | 1.7 | 92.4 | 3.9 | 4 | 4 |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8 | 5 | | | | 4 | 4 | | | 144 | 144 | 12.9 | 10 | 4 | 2 | 4 | 2.9 | 122.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.08.01 | Сервисная деятельность | 5 | | | | 4 | 4 | | 36 | 144 | 144 | 12.9 | 10 | 4 | 2 | 4 | 2.9 | 122.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.08.02 | Сервис в индустрии общественного питания | 5 | | | | 4 | 4 | | 36 | 144 | 144 | 12.9 | 10 | 4 | 2 | 4 | 2.9 | 122.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9 | 5 | 5 | | | 5 | 5 | | | 180 | 180 | 23.9 | 20 | 10 | 10 | | 3.9 | 143.5 | 12.6 | 8 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | 5 | 5 | | | 5 | 5 | | 36 | 180 | 180 | 23.9 | 20 | 10 | 10 | | 3.9 | 143.5 | 12.6 | 8 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | 5 | 5 | | | 5 | 5 | | 36 | 180 | 180 | 23.9 | 20 | 10 | 10 | | 3.9 | 143.5 | 12.6 | 8 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.10 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10 | 3 | | | | 3 | 3 | | | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 4 | | 4 | 2.9 | 88.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б1.В.ДВ.10.01 | Санитария и гигиена | 3 | | | | 3 | 3 | | 36 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 4 | | 4 | 2.9 | 88.4 | 8.7 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | - | Б1.В.ДВ.10.02 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 | | | | 3 | 3 | | 36 | 108 | 108 | 10.9 | 8 | 4 | | 4 | 2.9 | 88.4 | 8.7 | 2 | |
| | | | | | | | | | 105 | 105 | | 3780 | 3780 | 326.7 | 278 | 128 | 64 | 86 | 48.7 | 3271.8 | 181.5 | 78 | 6 |
| | | | | | | | | | 207 | 207 | | 7452 | 7452 | 598.6 | 500 | 216 | 118 | 166 | 98.6 | 6488.6 | 364.8 | 130 | 6 |
| Блок 2.Практики | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вариативная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.01(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | 1 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 0.2 | | | | | 0.2 | 103.9 | 3.9 | | 108 |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.02(У) | Учебная - ознакомительная практика | | | 2 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 0.2 | | | | | 0.2 | 103.9 | 3.9 | | 108 |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | | | 34 | | | 15 | 15 | 36 | 540 | 540 | 0.4 | | | | | 0.4 | 531.8 | 7.8 | | 540 |
| <input type="checkbox"/> | + | Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | | | 5 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 0.2 | | | | | 0.2 | 103.9 | 3.9 | | 108 |
| | | | | | | | | | 24 | 24 | | 864 | 864 | 1 | | | | 1 | 843.5 | 19.5 | | 864 | |
| | | | | | | | | | 24 | 24 | | 864 | 864 | 1 | | | | 1 | 843.5 | 19.5 | | 864 | |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Базовая часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | 5 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 6.5 | 6 | 6 | | | 0.5 | 92.5 | 9 | 2 | |
| <input type="checkbox"/> | + | Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | | | | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 15.5 | | | | | 15.5 | 200.5 | | | |
| | | | | | | | | | 9 | 9 | | 324 | 324 | 22 | 6 | 6 | | 16 | 293 | 9 | 2 | | |
| | | | | | | | | | 9 | 9 | | 324 | 324 | 22 | 6 | 6 | | 16 | 293 | 9 | 2 | | |
| ФТД.Факультативы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | + | ФТД.01 | Медиакультура | | 3 | | | | 1 | 1 | 36 | 36 | 36 | 11.6 | 10 | 10 | | | 1.6 | 20.5 | 3.9 | 4 | |
| <input type="checkbox"/> | + | ФТД.02 | Знаки Зодиака и питание | | 4 | | | | 1 | 1 | 36 | 36 | 36 | 4.1 | 4 | | | 4 | 0.1 | 28 | 3.9 | | |
| | | | | | | | | | 2 | 2 | | 72 | 72 | 15.7 | 14 | 10 | | 4 | 1.7 | 48.5 | 7.8 | 4 | |
| | | | | | | | | | 2 | 2 | | 72 | 72 | 15.7 | 14 | 10 | | 4 | 1.7 | 48.5 | 7.8 | 4 | |

| - | Установочная сессия | | | | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----------|------|----|-----------|--------------|---------------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----------|------|----|-----------|--------------|
| | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | ВНКР | СР | Конт роль | Формы контр. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | </ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | | |
|---------------|------|-----|-----|------------|-----|------------|----|------|-----|-------|-----------|--------------------|--------------|----------------------|-----------------------|--|
| Итого | Конт | Ауд | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | ВНКР | - | СР | Конт роль | Контр. пр. подгот. | Формы контр. | Код | Наименование | Компетенции |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| 72 | 3.1 | 2 | | | 2 | | | 1.1 | | 65 | 3.9 | | эр | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| 72 | 3.1 | 2 | | | 2 | | | 1.1 | | 65 | 3.9 | | эр | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| 72 | 3.1 | 2 | | | 2 | | | 1.1 | | 65 | 3.9 | | эр | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-4 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-4 |
| 72 | 8.6 | 6 | 2 | | 4 | 2 | | 2.6 | | 54.7 | 8.7 | | э | | | |
| 72 | 8.6 | 6 | 2 | | 4 | 2 | | 2.6 | | 54.7 | 8.7 | | э | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| 72 | 8.6 | 6 | 2 | | 4 | 2 | | 2.6 | | 54.7 | 8.7 | | э | 66 | Химии | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-12 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ПК-12 |
| 288 | 15.9 | 12 | 2 | | 6 | 2 | 4 | 3.9 | | 251.7 | 20.4 | | | | | |
| 288 | 15.9 | 12 | 2 | | 6 | 2 | 4 | 3.9 | | 251.7 | 20.4 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-4; ОК-5; ПК-11 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-4; ПК-11 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ДПК-1 |
| 108 | 0.2 | | | | | | | 0.2 | 0.2 | 103.9 | 3.9 | 3.9 | о | 66 | Химии | ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| 108 | 0.2 | | | | | | | 0.2 | 0.2 | 103.9 | 3.9 | 3.9 | | | | |
| 108 | 0.2 | | | | | | | 0.2 | 0.2 | 103.9 | 3.9 | 3.9 | | | | |
| 108 | 6.5 | 6 | 6 | 2 | | | | 0.5 | | 92.5 | 9 | | э | 66 | Химии | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ДПК-1 |
| 216 | 15.5 | | | | | | | 15.5 | | 200.5 | | | | 66 | Химии | ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| 324 | 22 | 6 | 6 | 2 | | | | 16 | | 293 | 9 | | | | | |
| 324 | 22 | 6 | 6 | 2 | | | | 16 | | 293 | 9 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 38 | Права и культурологии | ОК-4 |
| | | | | | | | | | | | | | | 66 | Химии | ОК-5; ПК-4 |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| ОК-1 | способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности | ОК |
| Б1.Б.01 | История | |
| Б1.Б.03 | Философия | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОК-2 | способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах | ОК |
| Б1.Б.04 | Экономика | |
| Б1.Б.24 | Продвижение научной продукции | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОК-3 | способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | ОК |
| Б1.Б.02 | Иностранный язык | |
| Б1.Б.06 | Культурология и межкультурное взаимодействие | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОК-4 | способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | ОК |
| Б1.Б.06 | Культурология и межкультурное взаимодействие | |
| Б1.Б.07 | Технология командообразования и саморазвития | |
| Б2.В.01(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02(У) | Учебная - ознакомительная практика | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ФТД.01 | Медиакультура | |
| ОК-5 | способностью к самоорганизации и самообразованию | ОК |
| Б1.Б.07 | Технология командообразования и саморазвития | |
| Б1.Б.13 | Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания | |
| Б1.Б.19 | Оборудование предприятий общественного питания | |
| Б1.Б.26 | Основы химических процессов в пищевых технологиях | |
| Б1.В.05 | Физиология питания | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Введение в направление | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Введение в специальность | |
| Б2.В.01(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| БЗ.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ФТД.02 | Знаки Зодиака и питание | |
| ОК-6 | способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности | ОК |
| Б1.Б.05 | Правоведение | |
| Б1.Б.24 | Продвижение научной продукции | |
| БЗ.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОК-7 | способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | ОК |
| Б1.Б.27 | Физическая культура и спорт | |
| Б1.Б.ДВ.01.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | |
| Б1.Б.ДВ.01.02 | Адаптивные курсы по физической культуре и спорту | |
| БЗ.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОК-8 | способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций | ОК |
| Б1.Б.08 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.Б.27 | Физическая культура и спорт | |
| БЗ.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ОК-9 | способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | ОК |
| Б1.Б.02 | Иностранный язык | |
| Б1.Б.06 | Культурология и межкультурное взаимодействие | |
| БЗ.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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 | ОПК |
| Б1.Б.10 | Процессы и аппараты пищевых производств | |
| Б1.Б.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | |
| Б1.Б.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | |
| Б1.Б.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | |
| Б1.Б.23 | Информатика | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| БЗ.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | ОПК |
| Б1.Б.09 | Биохимия | |
| Б1.Б.11 | Пищевая химия | |
| Б1.Б.12 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---|---|-----|
| Б1.Б.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | |
| Б1.Б.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | |
| Б1.Б.17 | Технохимический контроль продукции общественного питания | |
| Б1.Б.18 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров | |
| Б1.Б.20 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | |
| Б1.Б.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | |
| Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ДПК-1 | способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления | - |
| Б1.В.16 | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Вид деятельности: производственно-технологическая | | |
| ПК-1 | способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства | ПК |
| Б1.Б.12 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | |
| Б1.Б.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | |
| Б1.Б.18 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров | |
| Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| ПК-2 | способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья | ПК |
| Б1.Б.10 | Процессы и аппараты пищевых производств | |
| Б1.Б.19 | Оборудование предприятий общественного питания | |
| Б1.В.09 | Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности | |
| Б1.В.18 | Тепло- и хладотехника | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-3 | способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий | ПК |
| Б1.Б.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | |
| Б1.Б.17 | Теххимический контроль продукции общественного питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-4 | способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | ПК |
| Б1.Б.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | |
| Б1.В.05 | Физиология питания | |
| Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | |
| Б1.В.07 | Производственный учет и отчетность с основами документооборота | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Основы карвинга и оформление блюд | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Принципы подачи и оформление блюд | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Инжиниринг меню | |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Принципы разработки меню | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Сервисная деятельность | |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Сервис в индустрии общественного питания | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|--|-----|
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ФТД.02 | Знаки Зодиака и питание | |
| ПК-5 | способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья | ПК |
| Б1.Б.09 | Биохимия | |
| Б1.Б.11 | Пищевая химия | |
| Б1.Б.12 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | |
| Б1.Б.26 | Основы химических процессов в пищевых технологиях | |
| Б1.В.02 | Основы биотехнологии | |
| Б1.В.03 | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов | |
| Б1.В.04 | Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий | |
| Б1.В.10 | Пищевая микробиология | |
| Б1.В.11 | Моделирование производственных ситуаций | |
| Б1.В.13 | Математика | |
| Б1.В.14 | Физика | |
| Б1.В.15 | Химия | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Анатомия пищевого сырья | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Биология | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-6 | способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья | ПК |
| Б1.Б.13 | Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-7 | способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | ПК |
| Б1.Б.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | |
| Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-8 | готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | ПК |
| Б1.Б.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | |
| Б1.Б.20 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | |
| Б1.В.08 | Метрология и стандартизация | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ПК-9 | способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | ПК |
| Б1.Б.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | |
| Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | |
| Б1.В.16 | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-10 | способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения | ПК |
| Б1.Б.12 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | |
| Б1.Б.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| ПК-11 | готовностью выполнять работы по рабочим профессиям | ПК |
| Б1.Б.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | |
| Б1.В.19 | Организация технологического процесса производства кулинарной продукции | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Введение в направление | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|--|--|-----|
| Б1.В.ДВ.01.02 | Введение в специальность | |
| Б2.В.01(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02(У) | Учебная - ознакомительная практика | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-12 | способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | ПК |
| Б1.Б.08 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.В.17 | Охрана труда в общественном питании | |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Санитария и гигиена | |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| Вид деятельности: экспериментально-исследовательская | | |
| ПК-13 | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования | ПК |
| Б1.Б.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-14 | готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций | ПК |
| Б1.Б.24 | Продвижение научной продукции | |
| Б1.В.03 | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-15 | готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство | ПК |
| Б1.Б.24 | Продвижение научной продукции | |
| Б1.Б.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-16 | готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПК |

| Индекс | Содержание | Тип |
|--------------------------------------|--|-----|
| Б1.Б.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | |
| Б1.В.01 | Проектная деятельность | |
| Б1.В.12 | Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-17 | способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья | ПК |
| Б1.Б.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | |
| Б1.В.13 | Математика | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| Вид деятельности: расчетно-проектная | | |
| ПК-23 | способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств | ПК |
| Б1.Б.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-24 | способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья | ПК |
| Б1.Б.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-25 | готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений | ПК |
| Б1.Б.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | |
| Б1.В.01 | Проектная деятельность | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-26 | способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов | ПК |
| Б1.Б.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |
| ПК-27 | способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья | ПК |

| Индекс | Содержание | Тип |
|------------|--|-----|
| Б1.Б.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | |
| Б3.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------|--|--|
| Б1 | Дисциплины (модули) | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ДПК-1 |
| Б1.Б | Базовая часть | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| Б1.Б.01 | История | ОК-1 |
| Б1.Б.02 | Иностранный язык | ОК-3; ОК-9 |
| Б1.Б.03 | Философия | ОК-1 |
| Б1.Б.04 | Экономика | ОК-2 |
| Б1.Б.05 | Правоведение | ОК-6 |
| Б1.Б.06 | Культурология и межкультурное взаимодействие | ОК-3; ОК-4; ОК-9 |
| Б1.Б.07 | Технология командообразования и саморазвития | ОК-4; ОК-5 |
| Б1.Б.08 | Безопасность жизнедеятельности | ОК-8; ПК-12 |
| Б1.Б.09 | Биохимия | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.Б.10 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОПК-1; ПК-2 |
| Б1.Б.11 | Пищевая химия | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.Б.12 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10 |
| Б1.Б.13 | Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания | ОК-5; ПК-6 |
| Б1.Б.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | ОПК-1; ПК-3; ПК-8 |
| Б1.Б.15 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.Б.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | ОПК-2; ПК-10; ПК-11 |
| Б1.Б.17 | Технохимический контроль продукции общественного питания | ОПК-2; ПК-3 |
| Б1.Б.18 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров | ОПК-2; ПК-1 |
| Б1.Б.19 | Оборудование предприятий общественного питания | ОК-5; ПК-2 |
| Б1.Б.20 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | ОПК-2; ПК-8 |
| Б1.Б.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | ОПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-27 |
| Б1.Б.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | ОПК-1; ПК-23; ПК-26 |
| Б1.Б.23 | Информатика | ОПК-1 |
| Б1.Б.24 | Продвижение научной продукции | ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15 |
| Б1.Б.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | ОПК-2; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17 |
| Б1.Б.26 | Основы химических процессов в пищевых технологиях | ОК-5; ПК-5 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|--|
| Б1.Б.27 | Физическая культура и спорт | ОК-7; ОК-8 |
| Б1.Б.ДВ.01 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | |
| Б1.Б.ДВ.01.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | ОК-7 |
| Б1.Б.ДВ.01.02 | Адаптивные курсы по физической культуре и спорту | ОК-7 |
| Б1.В | Вариативная часть | ОК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-25; ДПК-1 |
| Б1.В.01 | Проектная деятельность | ПК-16; ПК-25 |
| Б1.В.02 | Основы биотехнологии | ПК-5 |
| Б1.В.03 | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов | ПК-5; ПК-14 |
| Б1.В.04 | Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий | ПК-5 |
| Б1.В.05 | Физиология питания | ОК-5; ПК-4 |
| Б1.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.В.07 | Производственный учет и отчетность с основами документооборота | ПК-4 |
| Б1.В.08 | Метрология и стандартизация | ПК-8 |
| Б1.В.09 | Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности | ПК-2 |
| Б1.В.10 | Пищевая микробиология | ПК-5 |
| Б1.В.11 | Моделирование производственных ситуаций | ПК-5 |
| Б1.В.12 | Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания | ПК-16 |
| Б1.В.13 | Математика | ПК-5; ПК-17 |
| Б1.В.14 | Физика | ПК-5 |
| Б1.В.15 | Химия | ПК-5 |
| Б1.В.16 | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания | ПК-9; ДПК-1 |
| Б1.В.17 | Охрана труда в общественном питании | ПК-12 |
| Б1.В.18 | Тепло- и хладотехника | ПК-2 |
| Б1.В.19 | Организация технологического процесса производства кулинарной продукции | ПК-11 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Введение в направление | ОК-5; ПК-11 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Введение в специальность | ОК-5; ПК-11 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|--|
| Б1.В.ДВ.03.01 | Анатомия пищевого сырья | ПК-5 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Биология | ПК-5 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Основы карвинга и оформление блюд | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Принципы подачи и оформление блюд | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Инжиниринг меню | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Принципы разработки меню | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6 | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Блюда народов России | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Национальные кухни народов России | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7 | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Кухни народов мира | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Кулинарные путешествия по странам мира | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8 | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Сервисная деятельность | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Сервис в индустрии общественного питания | ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9 | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.10 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10 | |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Санитария и гигиена | ПК-12 |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | ПК-12 |
| Б2 | Практики | ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ДПК-1 |
| Б2.В | Вариативная часть | ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ДПК-1 |
| Б2.В.01(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | ОК-4; ОК-5; ПК-11 |
| Б2.В.02(У) | Учебная - ознакомительная практика | ОК-4; ПК-11 |
| Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ДПК-1 |
| Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ДПК-1 |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------|--|--|
| БЗ.Б | Базовая часть | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ДПК-1 |
| БЗ.Б.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ДПК-1 |
| БЗ.Б.02 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| ФТД | Факультативы | ОК-4; ОК-5; ПК-4 |
| ФТД | | ОК-4; ОК-5; ПК-4 |
| ФТД.01 | Медиакультура | ОК-4 |
| ФТД.02 | Знаки Зодиака и питание | ОК-5; ПК-4 |

СОПОСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ С СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ ПРОФ.СТАНДАРТОВ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала

| Индекс | Наименование | Компетенции | Требования к образованию |
|--------|--------------|-------------|--------------------------|
|--------|--------------|-------------|--------------------------|

| № | Индекс | Наименование | Установочная сессия | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------|---|---------------------|--------------------|------------|------|------|-----|-------|-------|---------------|--------------------|--------------------|-------|------------|------|------|------|---------------|-------------|----------|--------------------|-----------|------|----------|-------|---------------|--------------------|------|------|-------|-----|------|-------|-----|-------|-------|-------|--------|-----|--|--|--|--|-----|-------|
| | | | Контроль | Академические часы | | | | | | | Дней | Контроль | Академические часы | | | | | | | Дней | Контроль | Академические часы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | | | Конт роль | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | | | СР | Конт роль | Дней | Контроль | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | | | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 360 | | | | | | | | 12 | | 694 | | | | | | | | 20 | | 694 | | | | | | | | 8 | | 1728 | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 360 | | | | | | | | | | 694 | | | | | | | | | | 694 | | | | | | | | | | 1728 | | | | | | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.часов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 46.9 | | | | | | | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 119.3 | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | 360 | 41.6 | 24 | 8 | 6 | 3.6 | 318.4 | | | 694 | 54.4 | 22 | 6 | 18 | 8.4 | 592.7 | 36.9 | | | 576 | 23.3 | | 2 | 14 | 7.3 | 511 | 41.7 | | | 1620 | 119.3 | 46 | 16 | 39 | 19.3 | 1422.1 | | | | | | | |
| 1 | Ф1.В.Д1 | История | | 88 | 2.3 | 2 | | | 0.3 | 33.7 | | За | 108 | 4.3 | | 2 | 2.3 | 96 | 8.7 | | | За | 72 | 4.1 | | | 0.1 | 64 | 3.9 | | За | 144 | 6.6 | 2 | 2 | 2.6 | 128.7 | | | | | | | | | |
| 2 | Ф1.В.Д2 | Иностранный язык | | 88 | 4 | | | 4 | | 32 | | За | 88 | 4.1 | | 4 | 0.1 | 28 | 3.9 | | | За | 72 | 4.1 | | 4 | 0.1 | 64 | 3.9 | | За | 144 | 12.2 | | 12 | 0.2 | 124 | | | | | | | | | |
| 3 | Ф1.В.Д3 | Культурология и межкультурное взаимодействие | | | | | | | | | | За | 72 | 4.6 | 4 | | 0.6 | 67.4 | | | | За | 72 | 2.1 | | 2 | 0.1 | 66 | 3.9 | | За | 144 | 6.7 | 4 | 2 | 0.7 | 133.4 | | | | | | | | | |
| 4 | Ф1.В.Д7 | Технология командообразования и саморазвития | | 88 | 2.3 | 2 | | | 0.3 | 33.7 | | За | 72 | 2.1 | | 2 | 0.1 | 66 | 3.9 | | | | | | | | | | | За | 108 | 4.4 | 2 | 2 | 0.4 | 99.7 | | | | | | | | | | |
| 5 | Ф1.В.Д7 | Физическая культура и спорт | | | | | | | | | | За | 88 | 2.3 | 2 | | 0.3 | 33.7 | | | | За | 88 | 2.1 | | 2 | 0.1 | 30 | 3.9 | | За | 72 | 4.4 | 2 | 2 | 0.4 | 63.7 | | | | | | | | | |
| 6 | Ф1.В.Д.В.В | Экстремальные курсы по физической культуре и спорту | | | | | | | | | | За | 88 | 4 | | 4 | | 32 | | | | За | 282 | 2.1 | | 2 | 0.1 | 286 | 3.9 | | За | 328 | 6.1 | | 6 | 0.1 | 318 | | | | | | | | | |
| 7 | Ф1.В.Д.В.В | Адаптивные курсы по физической культуре и спорту | | | | | | | | | | За | 88 | 4 | | 4 | | 32 | | | | За | 282 | 2.1 | | 2 | 0.1 | 286 | 3.9 | | За | 328 | 6.1 | | 6 | 0.1 | 318 | | | | | | | | | |
| 8 | Ф1.В.Д8 | Биология питания | | 88 | 4.6 | 4 | | | 0.6 | 31.4 | | За | 72 | 6.7 | 4 | 2 | 0.7 | 61.4 | 3.9 | | | За | 72 | 4.3 | | 2 | 2.3 | 99 | 8.7 | | За | 180 | 15.6 | 8 | 2 | 2 | 3.6 | 151.8 | | | | | | | | |
| 9 | Ф1.В.Д12 | Математика | | 72 | 6.6 | 4 | | 2 | 0.6 | 66.4 | | За | 72 | 8.7 | 4 | 4 | 0.7 | 99.4 | 3.9 | | | За | 144 | 4.3 | | 2 | 2.3 | 131 | 8.7 | | За | 288 | 19.6 | 8 | 8 | 3.6 | 296.8 | | | | | | | | | |
| 10 | Ф1.В.Д14 | Физика | | 72 | 8.6 | 4 | 4 | | 0.6 | 63.4 | | За | 108 | 12.9 | 4 | 4 | 2 | 2.9 | 96.4 | 8.7 | | | За | 108 | 4.3 | | 2 | 2.3 | 96 | 8.7 | | За | 288 | 25.8 | 8 | 8 | 4 | 5.8 | 244.8 | | | | | | | |
| 11 | Ф1.В.Д15 | Химия | | 72 | 13.2 | 8 | 4 | | 1.2 | 58.8 | | За | 72 | 2.1 | | 2 | | 0.1 | 66 | 3.9 | | | | | | | | | За | 144 | 15.3 | 8 | 6 | | 1.3 | 124.8 | | | | | | | | | | |
| 12 | Ф1.В.Д.В.Д1 | Введение в направление | | | | | | | | | | За | 88 | 6.6 | 4 | 2 | 0.6 | 29.4 | | | | За | 72 | 2.1 | | 2 | 0.1 | 66 | 3.9 | | За | 108 | 8.7 | 4 | 4 | 0.7 | 96.4 | | | | | | | | | |
| 13 | Ф1.В.Д.В.В | Введение в специальность | | | | | | | | | | За | 88 | 6.6 | 4 | 2 | 0.6 | 29.4 | | | | За | 72 | 2.1 | | 2 | 0.1 | 66 | 3.9 | | За | 108 | 8.7 | 4 | 4 | 0.7 | 96.4 | | | | | | | | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | | | | | | Эк(2) За(3) ЗаО(2) | | | | | | | | Эк(3) За(4) | | | | | | | | Эк(5) За(7) ЗаО(2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (план) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Б2.В.О(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 0.2 | | | | | | За | 108 | 0.2 | | | | | 0.2 | 108.9 |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (план) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | з.е. | | Неделя | Кэф. | Курс |
|---|---------------|---|-----------|-------|----------------------|------|------|
| | | | Конт роль | эксгс | | | |
| ИТОГО (с факультатива) | | | | 48 | 36 4/6 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 48 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (анад.нацпред) | | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 78,6 | 45 | ТО: 27 УЗ Э: 7 | | |
| 1 | Ф1.В.01 | История | 8,7 | 4 | | 22 | 1 |
| 2 | Ф1.В.02 | Иностранный язык | 7,8 | 4 | | 19 | 12 |
| 3 | Ф1.В.06 | Культурология и межкультурное взаимодействие | 3,9 | 4 | | 38 | 1 |
| 4 | Ф1.В.07 | Технология командообразования и саморазвития | 3,9 | 3 | | 51 | 1 |
| 5 | Ф1.В.07 | Физическая культура и спорт | 3,9 | 2 | | 21 | 1 |
| 6 | Ф1.В.08.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | 3,9 | | | 21 | 1 |
| 7 | Ф1.В.08.02 | Адаптивные курсы по физической культуре и спорту | 3,9 | | | 21 | 1 |
| 8 | Ф1.В.08 | Биология питания | 12,6 | 5 | | 66 | 1 |
| 9 | Ф1.В.12 | Математика | 12,6 | 8 | | 9 | 1 |
| 10 | Ф1.В.14 | Физика | 17,4 | 8 | | 63 | 1 |
| 11 | Ф1.В.13 | Химия | 3,9 | 4 | | 66 | 1 |
| 12 | Ф1.В.08.01.01 | Введение в направление | 3,9 | 3 | | 66 | 1 |
| 13 | Ф1.В.08.01.02 | Введение в специальность | 3,9 | 3 | | 66 | 1 |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (план) | | 3,9 | 3 | 2 |
| | Б2.В.01(У) | Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | 3,9 | 3 | 2 | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (план) | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | 9 | | |

| № | Индекс | Наименование | Установочная сессия | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------|--|---------------------|--------------------|------------|------|------|-----|-------|-------|------|----------|--------------------|-------|------------|------|------|-----|-------|------|----------|--------------------|--------------------|------|-------|------------|----------|--------------------|------|------|-------|-------|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | Контроль | Академические часы | | | | | | | Дней | Контроль | Академические часы | | | | | | | Дней | Контроль | Академические часы | | | | | Контроль | Академические часы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | | | Конт роль | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | | | СР | Конт роль | Дней | Всего | Кон. такт. | | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 299 | | | | | | | | 12 | | 720 | | | | | | | | 20 | | 649 | | | | | | 8 | | 1656 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 299 | | | | | | | | | | 720 | | | | | | | | | | 649 | | | | | | | | 1656 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.часовед) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (часовед) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 118.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | 299 | 39.7 | 19 | 10 | 9 | 2.7 | 249.3 | | | 720 | 59.9 | 26 | 14 | 10 | 9.9 | 629.1 | 33 | | | 540 | 21.3 | | 6 | 9 | 7.3 | 477 | 41.7 | | | 1549 | 119.9 | 44 | 30 | 26 | 18.9 | 1354.4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Ф1.В.02 | Иностранный язык | | 88 | + | | | + | | 32 | | Эк | 72 | 4.3 | | | 2 | 2.3 | 99 | 8.7 | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 8.3 | | | 6 | 2.3 | 91 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Ф1.В.03 | Философия | | | | | | | | | | Эк | 72 | 4.6 | + | | | 0.6 | 67.4 | | | Эк | 72 | 4.3 | | | 2 | 2.3 | 99 | 8.7 | | Эк | 144 | 8.9 | + | | 2 | 2.9 | 126.4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Ф1.В.04 | Экономика | | | | | | | | | | Эк | 72 | 4.3 | 2 | | 2 | 0.3 | 31.7 | | | Эк | 72 | 2.1 | | | 2 | 0.1 | 96 | 3.9 | | Эк | 108 | 6.4 | 2 | | + | 0.4 | 97.7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ф1.В.05 | Правоведение | | | | | | | | | | Эк | 72 | 4.6 | + | | | 0.6 | 67.4 | | | Эк | 72 | 2.1 | | | 2 | 0.1 | 96 | 3.9 | | Эк | 144 | 6.7 | + | | 2 | 0.7 | 133.4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Ф1.В.06 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | Эк | 88 | 6.6 | + | 2 | | 0.6 | 29.4 | | | Эк | 108 | 4.3 | | 2 | | 2.3 | 96 | 8.7 | | Эк | 144 | 10.9 | + | + | | 2.9 | 124.4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Ф1.В.09 | Пищевая | | 88 | 6.6 | + | 2 | | 0.6 | 29.4 | | Эк | 72 | 6.4 | 2 | + | | 0.4 | 61.7 | 3.9 | | Эк | 72 | 4.3 | | 2 | | 2.3 | 99 | 8.7 | | Эк | Эк | 180 | 17.3 | 6 | 8 | | 3.3 | 190.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Ф1.В.10 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | | | | | Эк | 88 | 6.6 | + | | 2 | 0.6 | 29.4 | | | Эк | 72 | 2.1 | | | 2 | 0.1 | 96 | 3.9 | | Эк | 108 | 8.7 | + | | + | 0.7 | 96.4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Ф1.В.11 | Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания | | 88 | 6.6 | + | 2 | | 0.6 | 29.4 | | Эк | 72 | 2.1 | | 2 | | 0.1 | 96 | 3.9 | | | | | | | | | | Эк | 108 | 8.7 | + | + | | 0.7 | 96.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Ф1.В.23 | Информатика | | 72 | 4.3 | 2 | | 2 | 0.3 | 67.7 | | Эк | 72 | 2.1 | | | 2 | 0.1 | 96 | 3.9 | | | | | | | | | | Эк | 144 | 6.4 | 2 | | + | 0.4 | 133.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Ф1.В.26 | Основы биохимических процессов в пищевых технологиях | | | | | | | | | | Эк | 88 | 10.9 | 6 | + | | 0.9 | 25.1 | | | Эк | 72 | 2.1 | | 2 | | 0.1 | 96 | 3.9 | | Эк | 108 | 13 | 6 | 6 | | 1 | 91.1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ф1.В.28 | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов | | 88 | 6.6 | + | 2 | | 0.6 | 29.4 | | Эк | 72 | 2.1 | | 2 | | 0.1 | 96 | 3.9 | | | | | | | | | Эк | 108 | 8.7 | + | + | | 0.7 | 96.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Ф1.В.29.01 | Анатомия пищевого сырья | | 72 | 10.6 | + | + | 2 | 0.6 | 61.4 | | Эк | 72 | 4.3 | | | 2 | 2.3 | 99 | 8.7 | | | | | | | | | Эк | 144 | 14.9 | + | + | + | 2.9 | 120.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Ф1.В.29.02 | Биология | | 72 | 10.6 | + | + | 2 | 0.6 | 61.4 | | Эк | 72 | 4.3 | | | 2 | 2.3 | 99 | 8.7 | | | | | | | | Эк | 144 | 14.9 | + | + | + | 2.9 | 120.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | | | | | | | Эк(2) За(3) ЗаО | | | | | | | | | | Эк(3) За(2) ЗаО(2) | | | | | | | | | | Эк(5) За(5) ЗаО(3) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.В.02(У) Учебная - ознакомительная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Эк | | | | | | | | | | 108 | 0.2 | | | 0.2 | 109.9 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | з.е. | | Неделя | Кэф. | Курс |
|--|------------|--|-----------|--------|---------------------|------|------|
| | | | Конт роль | Заче т | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 46 | 40 4/6 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 46 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический) | | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 74,7 | 43 | 70:31 2/3 3:7 | | |
| 1 | Ф1.В.02 | Иностранный язык | 8,7 | 3 | | 19 | 12 |
| 2 | Ф1.В.03 | Философия | 8,7 | 4 | | 66 | 2 |
| 3 | Ф1.В.04 | Экономика | 3,9 | 3 | | 69 | 2 |
| 4 | Ф1.В.05 | Правоведение | 3,9 | 4 | | 38 | 2 |
| 5 | Ф1.В.06 | Безопасность жизнедеятельности | 8,7 | 4 | | 45 | 2 |
| 6 | Ф1.В.07 | Биология | 12,6 | 5 | | 66 | 2 |
| 7 | Ф1.В.10 | Процессы и аппараты пищевых производств | 3,9 | 3 | | 66 | 2 |
| 8 | Ф1.В.11 | Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания | 3,9 | 3 | | 66 | 2 |
| 9 | Ф1.В.23 | Информатика | 3,9 | 4 | | 20 | 2 |
| 10 | Ф1.В.26 | Основы инженерных процессов в пищевых технологиях | 3,9 | 3 | | 66 | 2 |
| 11 | Ф1.В.28 | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов | 3,9 | 3 | | 66 | 2 |
| 12 | Ф1.В.29.01 | Анатомия пищевого сырья | 8,7 | 4 | | 66 | 2 |
| 13 | Ф1.В.29.02 | Биология | 8,7 | 4 | | 66 | 2 |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | |
| | Б2.В.02(У) | Учебная - обязательная практика | 3,9 | 3 | 2 | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | 9 | | | | |

| № | Индекс | Наименование | з.е. | | Кэф. | Курс |
|--|---------------|--|--------|---------------------------|------|------|
| | | | всего | Неделя | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | 43 | 10 4/6 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | 42 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический) | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 36 | ТО: 27 3/6 3: 9 3/2 | | |
| 1 | Ф1.В.12 | Био-эко-экономические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 3 | | 66 | 3 |
| 2 | Ф1.В.13 | Технология приготовления блинчатых мучных изделий | 4 | | 66 | 3+ |
| 3 | Ф1.В.14 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров | 4 | | 66 | 3 |
| 4 | Ф1.В.24 | Продвижение научной продукции | 3 | | 17 | 3 |
| 5 | Ф1.В.22 | Основы биотехнологии | 3 | | 66 | 3 |
| 6 | Ф1.В.24 | Биологические основы пищевых технологий | 4 | | 66 | 3 |
| 7 | Ф1.В.28 | Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности | 3 | | 66 | 3 |
| 8 | Ф1.В.10 | Пищевая микробиология | 3 | | 66 | 3 |
| 9 | Ф1.В.17 | Охрана труда в общественном питании | 3 | | 66 | 3 |
| 10 | Ф1.В.13 | Тепло- и хладотехника | 3 | | 66 | 3 |
| 11 | Ф1.В.24.10.01 | Санитария и гигиена | 3 | | 66 | 3 |
| 12 | Ф1.В.24.10.01 | Медицинские требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 | | 66 | 3 |
| 13 | ФГ.Д.01 | Медицина | 1 | | 38 | 3 |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | 6 | 4 | |
| | Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | 6 | 4 | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | 9 | | |

| № | Индекс | Наименование | Установочная сессия | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | |
|---|------------|--|--------------------------|------|------|-----|--------|-----|-----------|------|----------|------|----------------------------------|-----|--------|-------|-----------|------|----------|------|------|-----|-----------------------------|-----|-----------|-------|----------|-------|-----------|-----|-----|------|---------------------------------|------|--|--|--|--|
| | | | Академические часы | | | | | | | | | | Академические часы | | | | | | | | | | Академические часы | | | | | | | | | | Академические часы | | | | | |
| | | | Контакт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВН К Р | СР | Конт роль | Дней | Контакт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВН К Р | СР | Конт роль | Дней | Контакт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВН К Р | СР | Конт роль | Дней | Контакт. | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | ВН К Р | СР | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | 306 | | | | | | | | | | 992 | | | | | | | | | | 964 | | | | | | | | | | 2052 | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | 289 | | | | | | | | | | 964 | | | | | | | | | | 964 | | | | | | | | | | 2016 | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.часов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48,9 | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (часов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 120,7 | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 289 34,7 18 6 8 2,7 25,3 | | | | | | | | | | 964 65,1 22 14 16 13,1 75,2 41,7 | | | | | | | | | | 590 20,9 10 6 4,9 49,7 32,1 | | | | | | | | | | 1692 120,7 40 30 30 20,7 1497,5 | | | | | |
| 1 | ФТ.В.11 | Пищевая гигиена | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | | 0,1 | 66 | 3,9 | | Эк | 102 | 6,7 | + | 2 | | 0,7 | 97,+ | | | | |
| 2 | ФТ.В.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 88 | 4,3 | 2 | | 2 | 0,3 | 31,7 | | | | | | | | Эк | 72 | 4,3 | | 2 | 2,3 | 59 | 8,7 | | Эк | 102 | 8,6 | 2 | | + | 2,6 | 90,7 | | | | | |
| 3 | ФТ.В.13 | Технология приготовления блиндов и мучниарых изделий | 72 | 8,6 | + | 2 | 2 | 0,6 | 63,+ | | | | | | | | Эк КР | 102 | 5,3 | | 2 | 3,3 | 9+ | 8,7 | | Эк КР | 180 | 13,9 | + | 2 | + | 3,9 | 157,+ | | | | | |
| 4 | ФТ.В.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | | | | | | | | | | | | | | Эк КР | 72 | 4,3 | 2 | 2 | | 0,3 | 67,7 | | | Эк КР | 144 | 9,6 | 2 | + | | 3,6 | 125,7 | | | | | |
| 5 | ФТ.В.17 | Технологический контроль продукции общественного питания | | | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | | 0,1 | 66 | 3,9 | | | Эк | 102 | 6,4 | 2 | + | | 0,4 | 97,7 | | | | | |
| 6 | ФТ.В.19 | Оборудование предприятий общественного питания | 88 | 4,3 | 2 | | 2 | 0,3 | 31,7 | | | | | | | | Эк КР | 102 | 5,8 | | 2 | 3,8 | 53,6 | 8,7 | | Эк КР | 144 | 10,1 | 2 | | + | 4,1 | 125,2 | | | | | |
| 7 | ФТ.В.20 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | 88 | 4,3 | 2 | 2 | | 0,3 | 31,7 | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | | 0,1 | 66 | 3,9 | | Эк | 102 | 6,4 | 2 | + | | 0,4 | 97,7 | | | | |
| 8 | ФТ.В.25 | Научные основы производства продуктов общественного питания | 88 | 4,3 | 2 | 2 | | 0,3 | 31,7 | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | | 0,1 | 66 | 3,9 | | Эк | 102 | 6,4 | 2 | + | | 0,4 | 97,7 | | | | |
| 9 | ФТ.В.01 | Проектная деятельность | | | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 2 | | 2 | | 3+ | | | | | Эк | 102 | 4 | | | + | | 68 | | | | | |
| 10 | ФТ.В.03 | Технология мучных кондитерских изделий | | | | | | | | | | | | | Эк КР | 72 | 3,1 | | 2 | 1,1 | 65 | 3,9 | | | Эк КР | 102 | 11,7 | + | 2 | + | 1,7 | 92,+ | | | | | | |
| 11 | ФТ.В.02 | Метрология и стандартизация | 88 | 6,6 | + | | 2 | 0,6 | 29,+ | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 66 | 3,9 | | Эк | 102 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 95,+ | | | | | |
| 12 | ФТ.В.11 | Моделирование производственных ситуаций | 88 | 6,6 | + | | 2 | 0,6 | 29,+ | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 66 | 3,9 | | Эк | 102 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 95,+ | | | | | |
| 13 | ФТ.В.16 | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания | 88 | 2,3 | 2 | | | 0,3 | 33,7 | | | | | | | | Эк | 88 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 30 | 3,9 | | Эк | 72 | 4,4 | 2 | | 2 | 0,4 | 63,7 | | | | | |
| 14 | ФТ.В.19 | Организация технологического процесса производства мучниарной продукции | | | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | | 0,1 | 66 | 3,9 | | | Эк | 102 | 8,7 | + | + | | 0,7 | 95,+ | | | | | |
| 15 | ФТ.В.02.01 | Виды народов России | | | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | | 0,1 | 66 | 3,9 | | | Эк | 102 | 6,4 | 2 | + | | 0,4 | 97,7 | | | | | |
| 16 | ФТ.В.02.02 | Национальные кухни народов России | | | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | | 0,1 | 66 | 3,9 | | | Эк | 102 | 6,4 | 2 | + | | 0,4 | 97,7 | | | | | |
| 17 | ФТ.В.02 | Знание Зодчана и питание | 18 | 2 | | | 2 | | 16 | | | | | | | | Эк | 18 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 12 | 3,9 | | Эк | 28 | 4,1 | | | + | 0,1 | 28 | | | | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | | | | | | | Эк(3) За(5) КР КР | | | | | | | | | | Эк За(6) КР(2) | | | | | | | | | | Эк(4) За(11) КР КР(3) | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 324 0,2 0,2 319,9 | | | | | |
| | Б2.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Эк(0) | | | | | | | | | | 324 0,2 0,2 319,9 3,9 | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | з.е. | | Неделя | Кэф. | Курс |
|---|------------|--|-----------|-------|-------------------------------|------|------|
| | | | Конт роль | Зачет | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 57 | 40 4/6 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 56 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед) | | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 73,8 | 47 | 70: 24 1/6 3: 10 1/2 | | |
| 1 | ФТ.В.11 | Пищевая гигиена | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 2 | ФТ.В.14 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 8,7 | 3 | | 66 | 4 |
| 3 | ФТ.В.13 | Технология приготовления блин и мучниарых изделий | 8,7 | 5 | | 66 | 3+ |
| 4 | ФТ.В.16 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 8,7 | 4 | | 66 | 4 |
| 5 | ФТ.В.17 | Технологический контроль продукции общественного питания | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 6 | ФТ.В.19 | Оборудование предприятий общественного питания | 8,7 | 4 | | 66 | 4 |
| 7 | ФТ.В.20 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 8 | ФТ.В.23 | Научные основы производства продуктов общественного питания | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 9 | ФТ.В.01 | Проектная деятельность | | 2 | | 66 | 4Б |
| 10 | ФТ.В.06 | Технология мучных кондитерских изделий | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 11 | ФТ.В.08 | Метрология и стандартизация | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 12 | ФТ.В.11 | Моделирование производственных ситуаций | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 13 | ФТ.В.16 | Региональная стратегия рынков продукции общественного питания | 3,9 | 2 | | 66 | 4 |
| 14 | ФТ.В.19 | Организация технологического процесса производства мучниарной продукции | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 15 | ФТ.В.06.01 | Блины народов России | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 16 | ФТ.В.06.01 | Национальные хлебные ресурсы России | 3,9 | 3 | | 66 | 4 |
| 17 | ФТ.В.02 | Знание Зодиака и питание | 3,9 | 1 | | 66 | 4 |
| НОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | 31 | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | 3,9 | 9 | 6 | |
| | БЭ.В.03(П) | Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | 3,9 | 9 | 6 | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИПОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | 9 | | |

| № | Индекс | Наименование | Установочная сессия | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | |
|--|------------|--|---------------------|-------|------------|------|------|-------|-------|----|-----------|------|--------------------|-------|------------|-------|------|-----|-------|------|-----------|------|--------------------|-------|------------|------|------|-----|-------|-------|--------|-------|--------------------|-------|--------|-----|-------|----|--|--|
| | | | Академические часы | | | | | | | | | | Академические часы | | | | | | | | | | Академические часы | | | | | | | | | | Академические часы | | | | | | | |
| | | | Контр. | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | Конт роль | Дней | Контр. | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | Конт роль | Дней | Контр. | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | Контр. | Всего | Кон. такт. | Лек. | Лаб. | Пр. | ВНК Р | СР | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | 360 | | | | | | | | | | 648 | | | | | | | | | | 720 | | | | | | | | | | 1728 | | | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | 360 | | | | | | | | | | 648 | | | | | | | | | | 720 | | | | | | | | | | 1728 | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 38,5 | | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 121,6 | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 360 | | | | | | | | | | 648 | | | | | | | | | | 288 | | | | | | | | | | 1286 | | | | | | | |
| | | | 50,2 | 28 | 4 | 14 | 4,2 | 308,8 | | | 55,5 | 16 | 8 | 18 | 13,5 | 542,1 | 50,4 | | | 15,9 | 2 | 6 | 4 | 3,9 | 251,7 | 20,4 | | | 129,6 | 121,6 | 46 | 18 | 36 | 21,6 | 1103,6 | | | | | |
| 1 | Б1.Б.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | 72 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 65,4 | | Эк | 108 | 5,8 | | 2 | 3,8 | 93,5 | 8,7 | | | | | | | | | | | Эк | 180 | 12,4 | + | | + | 4,4 | 158,9 | | | | | |
| 2 | Б1.Б.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | Эк | 38 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 30 | 3,9 | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 59,4 | | | | | |
| 3 | Б1.Б.01 | Проектная деятельность | 38 | 2 | | 2 | | 34 | | Эк | 38 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 30 | 3,9 | | | | | | | | | | | Эк | 72 | 4,1 | | | + | 0,1 | 64 | | | | | |
| 4 | Б1.Б.07 | Производственный учет и отчетность с основами документооборота | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | Эк | 72 | 4,3 | | 2 | 2,3 | 59 | 8,7 | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 10,9 | + | | + | 2,9 | 88,4 | | | | | |
| 5 | Б1.Б.12 | Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | Эк | 72 | 4,3 | | 2 | 2,3 | 59 | 8,7 | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 10,9 | + | | + | 2,9 | 88,4 | | | | | |
| 6 | Б1.Б.ДВ.01 | Технологические добавки и усилители для производства продуктов питания из растительного сырья | | | | | | | | Эк | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 96 | 3,9 | Эк | 108 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 95,4 | | | | | |
| 7 | Б1.Б.ДВ.01 | Пищевые и биологические активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья | | | | | | | | Эк | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 96 | 3,9 | Эк | 108 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 95,4 | | | | | |
| 8 | Б1.Б.ДВ.01 | Основы маркировки и оформления блюд | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | Эк | 38 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 30 | 3,9 | | | | | | | | | | Эк | 72 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 59,4 | | | | | | |
| 9 | Б1.Б.ДВ.01 | Приемы подачи и оформления блюд | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | Эк | 38 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 30 | 3,9 | | | | | | | | | | Эк | 72 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 59,4 | | | | | | |
| 10 | Б1.Б.ДВ.01 | Менеджмент мена | | | | | | | | Эк | 72 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 65,4 | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 96 | 3,9 | Эк | 144 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 131,4 | | | | | |
| 11 | Б1.Б.ДВ.01 | Приемы разработки меню | | | | | | | | Эк | 72 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 65,4 | | | | Эк | 72 | 2,1 | | 2 | 0,1 | 96 | 3,9 | Эк | 144 | 8,7 | + | | + | 0,7 | 131,4 | | | | | |
| 12 | Б1.Б.ДВ.01 | Кулинарные традиции | 38 | 8,6 | + | + | | 27,4 | | Эк | 38 | 8,6 | + | + | | 27,4 | | | | Эк | 72 | 3,1 | 2 | | 1,1 | 65 | 3,9 | Эк | 108 | 11,7 | + | 6 | | 1,7 | 92,4 | | | | | |
| 13 | Б1.Б.ДВ.01 | Культурное наследие по странам | | | | | | | | Эк | 38 | 8,6 | + | + | | 27,4 | | | | Эк | 72 | 3,1 | 2 | | 1,1 | 65 | 3,9 | Эк | 108 | 11,7 | + | 6 | | 1,7 | 92,4 | | | | | |
| 14 | Б1.Б.ДВ.01 | Сервировочная деятельность | 72 | 8,6 | + | 2 | 2 | 63,4 | | Эк | 72 | 4,3 | | 2 | 2,3 | 59 | 8,7 | | | | | | | | | | Эк | 144 | 12,9 | + | 2 | + | 2,9 | 122,4 | | | | | | |
| 15 | Б1.Б.ДВ.01 | Сервис в условиях общественного питания | 72 | 8,6 | + | 2 | 2 | 63,4 | | Эк | 72 | 4,3 | | 2 | 2,3 | 59 | 8,7 | | | | | | | | | | Эк | 144 | 12,9 | + | 2 | + | 2,9 | 122,4 | | | | | | |
| 16 | Б1.Б.ДВ.01 | Технология специальных видов питания | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | Эк | 72 | 8,7 | + | + | | 0,7 | 59,4 | 3,9 | | Эк | 72 | 8,6 | 2 | + | 2,6 | 54,7 | 8,7 | Эк | 180 | 23,9 | 10 | 10 | | 3,9 | 143,5 | | | | | |
| 17 | Б1.Б.ДВ.01 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | 38 | 6,6 | + | 2 | 0,6 | 29,4 | | Эк | 72 | 8,7 | + | + | | 0,7 | 59,4 | 3,9 | | Эк | 72 | 8,6 | 2 | + | 2,6 | 54,7 | 8,7 | Эк | 180 | 23,9 | 10 | 10 | | 3,9 | 143,5 | | | | | |
| НОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | | | | | | | Эк(4) Эк(4) КР | | | | | | | | | | Эк(3) Эк(3) КР | | | | | | | | | | Эк(5) Эк(7) КР КР | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | | | |
| | Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 324 | | | | | | | |
| | Б3.Б.01 | Подготовка и сдача в сдача государственного экзамена | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | | | |
| | Б3.Б.02 | Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 216 | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | з.е. | | Неделя | Кэф. | Курс |
|--|---------------|---|-----------|------|-----------------------|------|------|
| | | | Конт роль | эксг | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 48 | 4) 4/6 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 48 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (анад,нацред) | | | | | | | |
| КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год) | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 70,8 | 36 | 70: 24 2/3 3: 9 | | |
| 1 | Ф1.В.21 | Основы проектирования предприятий общественного питания | 8,7 | 5 | | 66 | 5 |
| 2 | Ф1.В.22 | Основы строительного дела и инженерное оборудование | 3,9 | 2 | | 62 | 5 |
| 3 | Ф1.В.01 | Проектная деятельность | 3,9 | 2 | | 66 | 45 |
| 4 | Ф1.В.07 | Производственный учет и отчетность с основами документооборота | 8,7 | 3 | | 66 | 5 |
| 5 | Ф1.В.12 | Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания | 8,7 | 3 | | 66 | 5 |
| 6 | Ф1.В.ДВ.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 3,9 | 3 | | 66 | 5 |
| 7 | Ф1.В.ДВ.01 | Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья | 3,9 | 3 | | 66 | 5 |
| 8 | Ф1.В.ДВ.04.01 | Основы меню и оформление блюд | 3,9 | 2 | | 66 | 5 |
| 9 | Ф1.В.ДВ.04.01 | Приемы подачи и оформление блюд | 3,9 | 2 | | 66 | 5 |
| 10 | Ф1.В.ДВ.05.01 | Менеджмент мена | 3,9 | 4 | | 66 | 5 |
| 11 | Ф1.В.ДВ.05.01 | Приемы разработки меню | 3,9 | 4 | | 66 | 5 |
| 12 | Ф1.В.ДВ.07.01 | Кулинарные традиции народов мира | 3,9 | 3 | | 66 | 5 |
| 13 | Ф1.В.ДВ.07.01 | Кулинарные традиции по странам | 3,9 | 3 | | 66 | 5 |
| 14 | Ф1.В.ДВ.08.01 | Сервизная деятельность | 8,7 | 4 | | 66 | 5 |
| 15 | Ф1.В.ДВ.08.01 | Сервис в условиях общественного питания | 8,7 | 4 | | 66 | 5 |
| 16 | Ф1.В.ДВ.09.01 | Технология специальных видов питания | 12,6 | 5 | | 66 | 5 |
| 17 | Ф1.В.ДВ.09.01 | Технология лечебно-профилактического и диетического питания | 12,6 | 5 | | 66 | 5 |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (план) | 3,9 | 3 | 2 | |
| | Б2.В.04(П) | Производственная – преддипломная практика | | 3,9 | 3 | 2 | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (план) | 9 | 9 | 6 | |
| | Б3.Б.01 | Подготовка и сдача и сдача государственного экзамена | | 9 | 3 | 2 | |
| | Б3.Б.02 | Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | | 6 | 4 | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | 8 | | |

| Название практики | Курс | Кафедра | + | Продолжительность (недель) | Студ. | Часов | | | | |
|---|------|---------|---|----------------------------|-------|-------------|----------------------|--------------|-----------------------|--|
| | | | | | | на студента | на студента в неделю | на подгруппу | на подгруппу в неделю | |
| Вид практики: Учебная практика | | | | | | | | | | |
| Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | 1 | | | 2 | | | | | | |
| | | 66 | + | 2 | | | | | | |
| Учебная - ознакомительная практика | 2 | | | 2 | | | | | | |
| | | 66 | + | 2 | | | | | | |
| Вид практики: Производственная практика | | | | | | | | | | |
| Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | 3 | | | 4 | | | | | | |
| | | 66 | + | 4 | | | | | | |
| Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | 4 | | | 6 | | | | | | |
| | | 66 | + | 6 | | | | | | |
| Производственная – преддипломная практика | 5 | | | 2 | | | | | | |
| | | 66 | + | 2 | | | | | | |
| Итого по факту | | | | 16 | | | | | | |
| Итого по плану | | | | 16 | | | | | | |

| Вид | Курс | Каф. | Студ. | Замечания |
|---|------|------|-------|-----------|
| Оборудование предприятий общественного питания | | | | |
| КП | 4 | 66 | | |
| Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | | | | |
| КР | 4 | 66 | | |
| Технология мучных кондитерских изделий | | | | |
| КР | 4 | 66 | | |
| Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | | | | |
| КР | 4 | 66 | | |
| Основы проектирования предприятий общественного питания | | | | |
| КП | 5 | 66 | | |
| Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7 | | | | |
| Кулинарные путешествия по странам мира | | | | |
| КР | 5 | 66 | | |
| Кухни народов мира | | | | |
| КР | 5 | 66 | | |

| | Итого | | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 |
|---|-----------------------|-------|--------------|------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | э.е. | | | | | | | |
| | | | | Мин. | Макс. | Факт | | | | | |
| Итого (с факультативами) | | | | 223 | 260 | 242 | 48 | 46 | 43 | 57 | 48 |
| Итого по ОП (без факультативов) | | | | 222 | 258 | 240 | 48 | 46 | 42 | 56 | 48 |
| Дисциплины (модули) | 49% | 51% | 32.3% | 192 | 207 | 207 | 45 | 43 | 36 | 47 | 36 |
| Базовая часть | | | | 84 | 102 | 102 | 17 | 36 | 14 | 28 | 7 |
| Вариативная часть | | | | 105 | 108 | 105 | 28 | 7 | 22 | 19 | 29 |
| Практики | 0% | 100% | 0% | 24 | 42 | 24 | 3 | 3 | 6 | 9 | 3 |
| Вариативная часть | | | | 24 | 42 | 24 | 3 | 3 | 6 | 9 | 3 |
| Государственная итоговая аттестация | | | | 6 | 9 | 9 | | | | | 9 |
| Базовая часть | | | | 6 | 9 | 9 | | | | | 9 |
| Факультативы | | | | 1 | 2 | 2 | | | 1 | 1 | |
| | | | | 1 | 2 | 2 | | | 1 | 1 | |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы | | | | | 41.8 | 46.8 | 40.1 | 35.4 | 48.9 | 38.5 |
| Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | | 598.6 | 119.3 | 118.9 | 118.1 | 120.7 | 121.6 |
| | Блок Б2 | | | | | 1 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 |
| | Блок Б3 | | | | | 22 | | | | | 22 |
| | Блок ФТД | | | | | 15.7 | | | 11.6 | 4.1 | |
| | Итого по всем блокам | | | | | 637.3 | 119.5 | 119.1 | 129.9 | 125 | 143.8 |
| Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | | 5 | 5 | 5 | 4 | 6 |
| | ЗАЧЕТ (За) | | | | | | 7 | 5 | 4 | 10 | 7 |
| | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | | 2 | 3 | 2 | | |
| | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | 1 | 1 |
| | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | | 3 | 1 |
| Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | | | 43.2% | | | | |
| | в интерактивной форме | | | | | | 26% | | | | |

| Вид работы | Каф. | Студ. | Часов на студ./гр. | Трудовое мкость | | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|--------------------|-----------------|-------------|-------|--------------------|-----------------|
| Руководство | 66 | | 15.00 | | | | | |
| Консультации по | | | | | | | | |
| | Комиссия №1 | | | | Комиссия №2 | | | |
| | Каф. | Студ. | Часов на студ./гр. | Трудовое мкость | Каф. | Студ. | Часов на студ./гр. | Трудовое мкость |
| | | 0 | | | | | | |
| Председатель | 79 | | 1.00 | | | | | |
| Член комиссии | | | | | | | | |
| 1 | 79 | | 0.50 | | | | | |
| 2 | 79 | | 0.50 | | | | | |
| 3 | 66 | | 1.00 | | | | | |
| 4 | 66 | | 0.50 | | | | | |
| 5 | 66 | | 0.50 | | | | | |
| Примечания к комиссиям ГЭК | | | | | | | | |

| Комиссия №1 | | | |
|-------------|-------|--------------------|-------------------|
| Каф. | Студ. | Часов на студ./гр. | Трудовая нагрузка |
| | | | |

| Член комиссии | | | | |
|---------------|----|--|------|--|
| 1 | 79 | | 0.50 | |
| 2 | 79 | | 0.50 | |
| 3 | 66 | | 0.50 | |
| 4 | 66 | | 0.50 | |

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

| Номер | Аббревиатура | Название кафедры |
|-------|--------------|---|
| 1 | | Автоматизированного электропривода и мехатроники |
| 2 | | Автоматизированных систем управления |
| 3 | | Резерв3 |
| 4 | | Резерв4 |
| 5 | | Архитектуры и изобразительного искусства |
| 6 | | Бизнес-информатики и информационных технологий |
| 7 | | Резерв7 |
| 8 | | Резерв 13 |
| 9 | | Прикладной математики и информатики |
| 10 | | Резерв10 |
| 11 | | Вычислительной техники и программирования |
| 12 | | Горных машин и транспортно-технологических комплексов |
| 13 | | Государственного муниципального управления и управления персоналом |
| 14 | | Дизайна |
| 15 | | Резерв 24 |
| 16 | | Дошкольного и специального образования |
| 17 | | Научные сотрудники |
| 18 | | Языкознания и литературоведения |
| 19 | | Иностранных языков по техническим направлениям |
| 20 | | Информатики и информационной безопасности |
| 21 | | Физической культуры |
| 22 | | Всеобщей истории |
| 23 | | Резерв 6 |
| 24 | | Литейных процессов и материаловедения |
| 25 | | Резерв 14 |
| 26 | | Геологии, маркшейдерского дела и обогащения полезных ископаемых |
| 27 | | Машины и технологии обработки давлением и машиностроения |
| 28 | | Технологий обработки материалов |
| 29 | | Менеджмента |
| 30 | | Резерв 23 |
| 31 | | Резерв 12 |
| 32 | | Резерв 7 |
| 33 | | Резерв 8 |
| 34 | | Разработки месторождений полезных ископаемых |
| 35 | | Педагогического образования и документоведения |
| 36 | | Резерв 9 |
| 37 | | Резерв 15 |
| 38 | | Права и культурологии |
| 39 | | Резерв39 |
| 40 | | Резерв 16 |
| 41 | | Резерв 17 |
| 42 | | Проектирования зданий и строительных конструкций |
| 43 | | Проектирования и эксплуатации металлургических машин и оборудования |
| 44 | | Логистика и управление транспортными системами |

| Номер | Аббревиатура | Название кафедры |
|-------|--------------|---|
| 45 | | Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности |
| 46 | | Психологии |
| 47 | | Резерв 18 |
| 48 | | Лингвистики и перевода |
| 49 | | Русского языка, общего языкознания и массовой коммуникации |
| 50 | | Резерв 10 |
| 51 | | Социальной работы и психолого-педагогического образования |
| 52 | | Резерв 52 |
| 53 | | Спортивного совершенствования |
| 54 | | Резерв54 |
| 55 | | Строительного производства |
| 56 | | Резерв 4 |
| 57 | | Резерв 19 |
| 58 | | Механики |
| 59 | | Теплотехнических и энергетических систем |
| 60 | | Резерв 20 |
| 61 | | Технологии, сертификации и сервиса автомобилей |
| 62 | | Управления недвижимостью и инженерных систем |
| 63 | | Физики |
| 64 | | Металлургии и химических технологий |
| 65 | | Философии |
| 66 | | Химии |
| 67 | | Художественной обработки материалов |
| 68 | | Резерв 21 |
| 69 | | Экономики |
| 70 | | Электроники и микроэлектроники |
| 71 | | Электроснабжения промышленных предприятий |
| 72 | | Резерв 72 |
| 73 | | Металлургии и стандартизации |
| 74 | | Резерв 11 |
| 75 | | Резерв 3 |
| 76 | | Резерв |
| 77 | | Резерв1 |
| 78 | | Резерв2 |
| 79 | | Почасовики |
| 80 | | Аспирантура |
| 81 | | Системной интеграции |
| 82 | | Металлургии и энергетики |
| 83 | | Технологии строительства |
| 84 | | Многопрофильный колледж |
| 85 | | Метизного производства и электроэнергетики |
| 86 | | Управления |
| 87 | | Технологий образовательной деятельности с детьми дошкольного возраста |
| 88 | | Социальных технологий |

| Номер | Аббревиатура | Название кафедры |
|-------|--------------|--|
| 89 | | Практической психологии |
| 90 | | Горное дело |
| 91 | | Резерв91 |
| 92 | | Резерв92 |
| 93 | | Кафедра 93 |
| 94 | | Кафедра 94 |
| 95 | | Кафедра 95 |
| 96 | | Кафедра 96 |
| 97 | | Кафедра 97 |
| 98 | | Кафедра 98 |
| 99 | | Кафедра 99 |
| 100 | | Кафедра 100 |
| 101 | | Digital экономика бизнеса и управление |
| 102 | | Учетные системы и бизнес аналитика |
| 103 | | Иностранные языки и межкультурная коммуникация в сфере бизнеса и менеджмента |
| 104 | | Electric Grid Management |
| 105 | | Advanced Metallurgical Engineering |
| 106 | | Инжиниринг технологий материалов |

| з.е. | Распределение з.е. по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|--|------|---|------|---|------|--|------|---|--|---|--|--|--|--|
| | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Курс 5 | | | | | | |
| | Сем 1 | | Сем 2 | | Сем 3 | | Сем 4 | | Сем 5 | | | | | | |
| | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | | | | | |
| Итого | 48 | | 46 | | 43 | | 57 | | 48 | | | | | | |
| Всего | 48 | | 46 | | 43 | | 57 | | 48 | | | | | | |
| 1 | | | | | Б1.Б.12 Визно-значимые основы и общие принципы переработки растительного сырья [Эк] ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-10 | | | | | | | | | | |
| 2 | Б1.Б.01 История [Эк] ОК-1 | 4 | Б1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9 | | 3 | 3 | Б1.Б.13 Пищевая этика [Эк] ОК-2; ОК-5 | | 3 | Б1.Б.21 Основы проектирования предприятий общественного питания [Эк, КР] ОК-1; ОК-24; ОК-25; ОК-27 | 5 | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Б1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9 | 4 | Б1.Б.03 Диалогия [Эк] ОК-1 | | 4 | 4 | Б1.Б.14 Основы менеджмента безопасности пищевой продукции [Эк] ОК-1; ОК-3; ОК-8 | | 3 | Б1.Б.22 Основы строительного дела и инженерное оборудование [Эк] ОК-1; ОК-23; ОК-26 | 2 | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Б1.Б.06 Культурология и межкультурное взаимодействие [Эк] ОК-3; ОК-4; ОК-9 | 4 | Б1.Б.04 Экономика [Эк] ОК-2 | | 3 | 4 | Б1.Б.15 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Эк, КР] ОК-2; ОК-1; ОК-4; ОК-7; ОК-9 | | 5 | Б1.В.01 Проектная деятельность [Эк] ОК-16; ОК-25 | 2 | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Б1.Б.07 Технология формирования и саморазвития [Эк] ОК-4; ОК-5 | 3 | Б1.Б.05 Правоведение [Эк] ОК-6 | | 4 | 3 | Б1.Б.16 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Эк] ОК-2; ОК-1 | | 4 | Б1.В.07 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [Эк] ОК-4 | 3 | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Б1.Б.27 Диалоговая культура и спорт [Эк] ОК-7; ОК-8 | 2 | Б1.Б.08 Безопасность жизнедеятельности [Эк] ОК-8; ОК-12 | | 4 | 3 | Б1.Б.24 Продвижение мясной продукции [Эк] ОК-2; ОК-6; ОК-14; ОК-15 | | 4 | Б1.В.12 Бизнес-моделирование и на предприятиях общественного питания [Эк, КР] ОК-2; ОК-10; ОК-11 | 3 | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | Б1.Б.17 Технологический контроль продукции общественного питания [Эк] ОК-2; ОК-3 | | Б1.В.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [Эк] О) Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья | | 3 | | | | |

| з.е. | Распределение з.е. по курсам и семестрам | | | | | | | | | |
|------|---|------|---|------|--|------|---|------|---|------|
| | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Курс 5 | |
| | Сем 1 | | Сем 2 | | Сем 3 | | Сем 4 | | Сем 5 | |
| | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. |
| 19 | Б1.В.05 Диетология питания [Эк, ЗаО] ОК-5; ПК-4 | 3 | Б1.В.09 Виноделие [Эк, ЗаО] ОК-2; ПК-5 | 3 | Б1.В.04 Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий [За] ПК-5 | 4 | Б1.В.19 Оборудование предприятий общественного питания [Эк, КР] ОК-5; ПК-2 | 4 | Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4: Основы маркетинга и оформление блюд [За] (/) Принципы подачи и оформление блюд ПК-4 | 2 |
| 20 | | | | | | | | | | |
| 22 | Б1.В.13 Математика [Эк, ЗаО] ПК-5; ПК-17 | 8 | Б1.В.10 Процессы и аппараты пищевых производств [ЗаО] ОК-1; ПК-2 | 3 | Б1.В.09 Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности [За] ПК-2 | 3 | Б1.В.20 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [За] ОК-2; ПК-8 | 3 | Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5: Инжиниринг мена [За] (/) Принципы разработки мена ПК-4 | 4 |
| 23 | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | |
| 32 | Б1.В.13 Информатика [За] ОК-1 | 4 | Б1.В.18 Тепло- и холодильники [За] ПК-2 | 3 | Б1.В.10 Пищевая микробиология [Эк] ПК-5 | 3 | Б1.В.25 научные основы производства продуктов общественного питания [За] ОК-2; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17 | 3 | Б1.В.ДВ.07.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7: Кульinaryные путешествия по странам мира [За, КР] (/) Кулинарные путешествия по странам мира ОК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 | 3 |
| 33 | | | | | | | | | | |
| 34 | Б1.В.14 Физика [Эк] ПК-5 | 8 | Б1.В.23 Информатика [За] ОК-1 | 4 | Б1.В.17 Охрана труда в общественной питании [ЗаО] ПК-12 | 3 | Б1.В.01 Проектная деятельность ПК-16; ПК-25 | 2 | Б1.В.ДВ.08.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8: Сервисная деятельность [Эк] (/) Сервис в индустрии общественного питания ПК-4 | 4 |
| 35 | | | | | | | | | | |
| 36 | Б1.В.26 Основы химических процессов в пищевых технологиях [ЗаО] ОК-5; ПК-5 | 3 | Б1.В.26 Основы химических процессов в пищевых технологиях [ЗаО] ОК-5; ПК-5 | 3 | Б1.В.ДВ.10.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10: Санитария и гигиена [Эк] (/) Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов ПК-12 | 3 | Б1.В.06 Технология мучных кондитерских изделий [За, КР] ОК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 | 3 | Б1.В.ДВ.09.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9: Технология специальных видов питания [Эк, За] (/) Технологический учебно-профессиональный и диетического питания ОК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9 | 3 |
| 37 | | | | | | | | | | |

| з.е. | Распределение з.е. по курсам и семестрам | | | | | | | | | |
|------|--|------|--|------|---|------|---|------|--|------|
| | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Курс 5 | |
| | Сем 1 | | Сем 2 | | Сем 3 | | Сем 4 | | Сем 5 | |
| | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. |
| 37 | | | | | | | | | | |
| 38 | | | Б1.В.03 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов [Зв] п<5; п<14 | 3 | Б2.В.03(П) Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗвО] Ок-4; п<1; п<4; п<6; п<8; п<10; п<11; п<12; Дп<1 | | Б1.В.11 Моделирование производственных ситуаций [Зв] п<5 | 3 | Б2.В.04(П) Производственная - преддипломная практика [ЗвО] Ок-4; Оп<1; п<2; п<3; п<5; п<6; п<7; п<9; п<11; п<12; п<13; п<14; п<15; п<16; п<17; п<23; п<24; п<25; п<26; п<27 | 3 |
| 39 | | | | | | 6 | | | | |
| 40 | Б1.В.15 Эксперт [Зв] п<5 | 4 | | | | | Б1.В.16 Региональная стратегия рыночной экономики [Зв] п<9; Дп<1 | 2 | Б3.В.01 Подготовка и сдача экзаменов государственного экзамена [Эк] Ок-1; Ок-2; Ок-3; Ок-4; Ок-5; Ок-6; Ок-7; Ок-8; Ок-9; п<1; п<4; п<5; п<8; п<10; п<12; Дп<1 | |
| 41 | | | Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3: Анатомия пищевого сырья [Эк] (, Биология) п<5 | 4 | | | | | | 3 |
| 42 | | | | | | | Б1.В.19 Организация технологического процесса производства мукомольной продукции [Зв] п<11 | 3 | | |
| 43 | Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: Введение в направление [Зв] (, Введение в специальность) Ок-5; п<11 | 3 | | | Б1.В.02(У) Учебная - ознакомительная практика [ЗвО] Ок-4; п<11 | 3 | | | Б3.В.02 Подготовка и сдача экзаменов государственного экзамена [Эк] Ок-1; Ок-2; Ок-3; Ок-4; Ок-5; Ок-6; Ок-7; Ок-8; Ок-9; п<1; п<4; п<5; п<8; п<10; п<12; Дп<1 | |
| 44 | | | | | | | | | | |
| 45 | | | | | | | | | | |
| 46 | Б2.В.01(У) Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [ЗвО] Ок-4; Ок-5; п<11 | 3 | | | | | Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6: Языки народов России [Зв] (, национальные языки народов России) Оп<2; п<1; п<4; п<7; п<9 | 3 | Б3.В.02 Подготовка и сдача экзаменов государственного экзамена [Эк] Ок-1; Ок-2; Ок-3; Ок-4; Ок-5; Ок-6; Ок-7; Ок-8; Ок-9; п<1; п<4; п<5; п<8; п<10; п<12; Дп<1 | 6 |
| 47 | | | | | | | | | | |
| 48 | | | | | | | | | | |
| 49 | | | | | | | | | | |
| 50 | | | | | | | | | | |
| 51 | | | | | | | | | | |
| 52 | | | | | | | | | | |
| 53 | | | | | | | Б2.В.03(П) Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗвО] Ок-4; п<1; п<4; п<6; п<8; п<10; п<11; п<12; Дп<1 | 9 | | |

| з.е. | Распределение з.е. по курсам и семестрам | | | | | | | | | |
|------|--|------|--------------|------|--------------|------|--|------|--------------|------|
| | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Курс 5 | |
| | Сем 1 | | Сем 2 | | Сем 3 | | Сем 4 | | Сем 5 | |
| | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. | Наименование | з.е. |
| 34 | | | | | | | | | | |
| 35 | | | | | | | | | | |
| 36 | | | | | | | | | | |
| 37 | | | | | | | 07Д.02 Влияние Зодиака и питание [3а] ОК-5; ПК-4 | | | |

Примечание Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018