

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 01.02.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата



19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор [Signature] / Капица Г.П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации [Signature] / Воробьева А.В./

Директор филиала [Signature] / Лёшина А.В./

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
Блок 1. Дисциплины (модули)																				
Базовая часть																				
+	Б1.Б.01	Общекультурный модуль	122	11111	2233	112	35	35	1260	1260	88	88	1097	75	19	12	4			
+	Б1.Б.01.01	История	1		1	5	5	180	180	16	16	151	13	5						
+	Б1.Б.01.02	История казачества			1	2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.03	Правоведение		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	4	4	64	4	2						
+	Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.01.06	Философия	2			3	3	108	108	6	6	93	9		3					
+	Б1.Б.01.07	Психология		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.01.08	Экономика			2	2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.01.12	Иностранный язык	2	11		9	9	324	324	24	24	283	17	6	3					
+	Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	11122	1	2	26	26	936	936	56	56	827	53	16	10					
+	Б1.Б.02.01	Математика	12	1		12	12	432	432	24	24	386	22	8	4					
+	Б1.Б.02.02	Физика	11			8	8	288	288	16	16	254	18	8						
+	Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика			2	3	3	108	108	8	8	96	4		3					
+	Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2			3	3	108	108	8	8	91	9		3					
+	Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"		123		6	6	216	216	14	14	190	12	2	2	2				
+	Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2						
+	Б1.Б.03.02	Менеджмент		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2					
+	Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2				
+	Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	11223	1	2	33	33	1188	1188	58	58	1077	53	17	12	4				
+	Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	1			6	6	216	216	10	10	197	9	6						
+	Б1.Б.04.02	Органическая химия	2	1		7	7	252	252	14	14	225	13	3	4					
+	Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1			8	8	288	288	10	10	269	9	8						
+	Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия			2	4	4	144	144	8	8	132	4		4					
+	Б1.Б.04.05	Биохимия	2			4	4	144	144	8	8	127	9		4					
+	Б1.Б.04.06	Микробиология	3			4	4	144	144	8	8	127	9			4				
+	Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		23				328	328	4	4	316	8							
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		23				328	328	4	4	316	8							
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		23				328	328	4	4	316	8							
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		23				328	328	4	4	316	8							
						100	100	3928	3928	220	220	3507	201	54	36	10				
Вариативная часть																				

+	Б1.В.01	Проектирование		223344	5	14	14	504	504	32	32	444	28		4	4	4	2		
+	Б1.В.02	Модуль профильной направленности	333344	344	2335	54	54	1944	1944	158	158	1695	91		4	27	20	3		
+	Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания			3	4	4	144	144	8	8	132	4		4					
+	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	4			5	5	180	180	32	32	139	9			5				
+	Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	3			4	4	144	144	10	10	125	9		4					
+	Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	3	3		8	8	288	288	24	24	251	13		8					
+	Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4			5	5	180	180	12	12	159	9			5				
+	Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров			3	3	3	108	108	6	6	98	4		3					
+	Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	4			6	6	216	216	16	16	191	9			6				
+	Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания			5	3	3	108	108	18	18	86	4					3		
+	Б1.В.02.09	Пищевая химия	3			4	4	144	144	8	8	127	9		4					
+	Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания			2	4	4	144	144	6	6	134	4		4					
+	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	3			4	4	144	144	10	10	125	9		4					
+	Б1.В.02.12	Прикладная механика		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору			2	4	4	144	144	18	18	122	4		4					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований			2	4	4	144	144	18	18	122	4		4					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания			2	4	4	144	144	18	18	122	4		4					
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	3			3	3	108	108	10	10	89	9			3				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казахской кухни	3			3	3	108	108	10	10	89	9			3				
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	3			3	3	108	108	10	10	89	9			3				
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору			4	5	5	180	180	10	10	166	4				5			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания			4	5	5	180	180	10	10	166	4				5			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания			4	5	5	180	180	10	10	166	4				5			
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	4			6	6	216	216	12	12	195	9				6			
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору			4	5	5	180	180	12	12	164	4				5			
+	Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании			4	5	5	180	180	12	12	164	4				5			
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания			4	5	5	180	180	12	12	164	4				5			
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору			5	3	3	108	108	30	30	74	4					3		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование			5	3	3	108	108	30	30	74	4					3		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			5	3	3	108	108	30	30	74	4					3		

+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору			4	4	4	144	144	12	12	128	4				4		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг			4	4	4	144	144	12	12	128	4				4		
-	Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре			4	4	4	144	144	12	12	128	4				4		
							104	104	3744	3744	306	306	3269	169		14	38	44	8
							204	204	7672	7672	526	526	6776	370	54	50	48	44	8
Блок 2.Практики																			
Вариативная часть																			
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2	4	4	144	144	2	2	138	4			4			
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34	11	11	396	396	4	4	384	8				5	6	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5	12	12	432	432	2	2	426	4						12
							27	27	972	972	8	8	948	16		4	5	6	12
							27	27	972	972	8	8	948	16		4	5	6	12
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																			
Базовая часть																			
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				9	9	324	324	10	10	314							9
							9	9	324	324	10	10	314						9
							9	9	324	324	10	10	314						9
ФТД.Факультативы																			
Вариативная часть																			
+	ФТД.В.01	Основы персонализированного питания			3		1	1	36	36	4	4	28	4			1		
+	ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности			4		1	1	36	36	4	4	28	4				1	
+	ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения			4		1	1	36	36	2	2	30	4				1	
+	ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей			4		2	2	72	72	4	4	64	4				2	
+	ФТД.В.05	Бережливое производство			4		3	3	108	108	6	6	98	4				3	
+	ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология			4		2	2	72	72	6	6	62	4				2	
							10	10	360	360	26	26	310	24			1	9	
							10	10	360	360	26	26	310	24			1	9	

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.06	Философия	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.01	История	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.08	Экономика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.03	Правоведение	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	

БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.01	Математика	

Б1.Б.02.02	Физика	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	
Б1.Б.04.02	Органическая химия	
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.04.05	Биохимия	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.04.05	Биохимия	
Б1.Б.04.06	Микробиология	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	

Б1.Б.03.02	Менеджмент
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	

Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	
ФТД.В.05	Бережливое производство	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	

Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей

Вид деятельности: организационно-управленческая

ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК
------	--	----

Б1.В.01	Проектирование
Б1.В.02	Модуль профильной направленности
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания
Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей

ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК
------	---	----

Б1.В.01	Проектирование
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ПК

Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Бережливое производство	
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Бережливое производство	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	
ФТД.В.05	Бережливое производство	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектная		
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	

Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

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; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
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; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-2
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-6
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-3
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-5
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-4; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОПК-1
Б1.Б.02.01	Математика	ОПК-1
Б1.Б.02.02	Физика	ОПК-1
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОПК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОПК-5
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-3
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-8

	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-8
	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-8
	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-8
Б1.В		Вариативная часть	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.01	Проектирование	ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-23
	Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5
	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-1; ПК-2
	Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-1; ПК-3; ПК-15; ПК-19
	Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16
	Б1.В.02.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-6; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
	Б1.В.02.06	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15; ПК-19
	Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-4
	Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-13; ПК-14; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.02.09	Пищевая химия	ПК-4
	Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-27
	Б1.В.02.12	Прикладная механика	ПК-1
	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	ПК-1; ПК-27
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства казачьей кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.03.02	Технология и организация производства русской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация производства социальных видов питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.04.02	Основы рационального питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19

Б1.В.ДВ.05.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.05.02	Инновационные технологии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.01	Менеджмент ресторанных услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.02	Организация обслуживания в баре	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б2	Практики	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-27; ПК-29
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
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; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.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; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
ФТД	Факультативы	ОК-4; ОК-5; ОК-7; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-20
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-7; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-20
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	ОК-7; ПК-4; ПК-15
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	ПК-17

ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4; ПК-20
ФТД.В.04	Иностранный язык для специальных целей	ОК-5; ПК-6; ПК-7
ФТД.В.05	Бережливое производство	ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-17
ФТД.В.06	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				236	266	250	54	54	54	59	29
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	54	54	53	50	29
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	34.6%	201	204	204	54	50	48	44	8
Б1.Б	Базовая часть				81	123	100	54	36	10		
Б1.В	Вариативная часть				81	120	104		14	38	44	8
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	33	27		4	5	6	12
Б2.В	Вариативная часть				27	33	27		4	5	6	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	20	10			1	9	
ФТД.В	Вариативная часть				2	20	10			1	9	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					49.3	43.2	52.7	52.6	51.6	40.2
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					104.4	118	114	112	122	56
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	6	6	4	
		ЗАЧЕТЫ (За)						8	7	8	4	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	6	4	4	4
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					31.81%					