

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 31.01.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Иванова В.Н.
"___" _____ 20__ г.

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология и организация предприятий питания

Институт: Мега-факультет Технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Номер	Дата
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.011	ПОВАР	39023	29.09.2015
33.013	ОФИЦИАНТ/БАРМЕН	40269	25.12.2015
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	37510	02.06.2015

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

СОГЛАСОВАНО

Директор института _____ / Грибкова В.А./

Начальник отдела контроля качества _____ / Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП _____ / Куликов Д.А./

+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4						
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4						
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3				328	328	2	2	322	4						
						107	107	4180	4180	258	258	3686	236	46	34	27			
Вариативная часть																			
+	Б1.В.01	Проектирование		22344	5	12	12	432	432	24	24	384	24		4	2	4	2	
+	Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	3			3	3	108	108	6	6	93	9			3			
+	Б1.В.03	Модуль профильной направленности	33444	1345	44444 445	49	49	1764	1764	126	126	1545	93	3		8	33	5	
+	Б1.В.03.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания		1		3	3	108	108	6	6	98	4	3					
+	Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2		
+	Б1.В.03.03	Физиология, санитария и гигиена питания	3			3	3	108	108	6	6	93	9			3			
+	Б1.В.03.04	Пищевая химия	3			3	3	108	108	8	8	91	9			3			
+	Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий питания		4		3	3	108	108	6	6	98	4				3		
+	Б1.В.03.06	Стандартизация, сертификация и метрология		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2			
+	Б1.В.03.07	Товароведение продовольственных товаров		4		3	3	108	108	4	4	100	4				3		
+	Б1.В.03.08	Организация обслуживания в баре		4		3	3	108	108	8	8	96	4				3		
+	Б1.В.03.09	Автоматизация и прикладное техническое программное обеспечение предприятий питания	4			4	4	144	144	10	10	125	9				4		
+	Б1.В.03.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	4			3	3	108	108	8	8	91	9				3		
+	Б1.В.03.11	Инновационные технологии в индустрии питания		4		3	3	108	108	8	8	96	4				3		
+	Б1.В.03.12	Бережливое производство		4		3	3	108	108	6	6	98	4				3		
+	Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд		4		3	3	108	108	8	8	96	4				3		
+	Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	4		4	6	6	216	216	20	20	183	13				6		
+	Б1.В.03.15	Проектирование предприятий питания		5		3	3	108	108	14	14	90	4					3	
+	Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия питания		5		2	2	72	72	6	6	62	4					2	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	3		11223	14	14	504	504	36	36	439	29	4	4	6			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	3		11223	14	14	504	504	36	36	439	29	4	4	6			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	3		11223	14	14	504	504	36	36	439	29	4	4	6			
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Деловой иностранный язык		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4			
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору		4		3	3	108	108	8	8	96	4				3		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения		4		3	3	108	108	8	8	96	4				3		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания		4		3	3	108	108	8	8	96	4				3		
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	4			4	4	144	144	12	12	123	9				4		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	4			4	4	144	144	12	12	123	9				4		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	4			4	4	144	144	12	12	123	9				4		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору		4		3	3	108	108	10	10	94	4				3		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование		4		3	3	108	108	10	10	94	4				3		

-	Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			4	3	3	108	108	10	10	94	4				3			
					94	94	3384	3384	234	234	2966	184	7	10	23	47	7			
					201	201	7564	7564	492	492	6652	420	53	44	50	47	7			
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	6	6	216	216	2	2	214				6				
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34	12	12	432	432	4	4	420	8			6	6			
+	Б2.В.03(Пл)	Преддипломная практика			5	12	12	432	432	2	2	426	4					12		
					30	30	1080	1080	8	8	1060	12			6	6	6	12		
					30	30	1080	1080	8	8	1060	12			6	6	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 православного вероучения			1		1	36	36	4	4	28	4	1						
+	ФТД.В.02	Основы строевой подготовки			11		2	72	72	8	8	56	8	2						
+	ФТД.В.03	Основы медицинских знаний			11		2	72	72	8	8	56	8	2						
+	ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор			11		2	72	72	8	8	56	8	2						
+	ФТД.В.05	Старославянский язык			3		1	36	36	4	4	28	4			1				
+	ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)			4		2	72	72	4	4	64	4				2			
+	ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения			4		1	36	36	2	2	30	4				1			
+	ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности			3		2	72	72	4	4	64	4			2				
+	ФТД.В.09	Решение практических задач в неорганической химии			1		1	36	36	4	4	28	4	1						
+	ФТД.В.10	Прикладная механика			2		2	72	72	6	6	62	4			2				
					16	16	576	576	52	52	472	52	8	2	3	3				
					16	16	576	576	52	52	472	52	8	2	3	3				

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 предприятия общественного питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	
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.07	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	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ФТД.В.05	Старославянский язык	
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	
Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
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	
Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.05	Старославянский язык	
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	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	
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	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	

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.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.02	Фундаментальный модуль	
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	
Б1.Б.04.09	Технология продукции общественного питания	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Решение практических задач в неорганической химии	
ФТД.В.10	Прикладная механика	
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.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	

Б1.Б.02	Фундаментальный модуль
Б1.В.03	Модуль профильной направленности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.10	Прикладная механика

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 предприятия общественного питания	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.07	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	
Б1.Б.04.08	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.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	

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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.06	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.03.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.09	Автоматизация и прикладное техническое программное обеспечение предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.03	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
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	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.04	Пищевая химия	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	

Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
------	--	----

Б1.В.03	Модуль профильной направленности
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий питания
Б1.В.03.11	Инновационные технологии в индустрии питания
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело
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.03	Модуль профильной направленности
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании
Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование
Б1.В.ДВ.05.02	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.06	Современные стандарты качества (маркировка)

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.ДВ.01.01	Ресторанный сервис
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело

Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального 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-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания	
Б1.В.03.07	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	

Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.04	Пищевая химия	
Б1.В.03.12	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.07	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.03.08	Организация обслуживания в баре	
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	

Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	
Б1.В.03.08	Организация обслуживания в баре	
Б1.В.ДВ.02.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.02.02	Деловой иностранный язык	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия 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.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	
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.01	Проектирование	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий 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-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.01	Проектирование	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий 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.01	Проектирование	
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий 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	

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; ОПК-2; ОПК-4
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 предприятия общественного питания	ОК-3; ОПК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5
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.04.07	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ОПК-5

Б1.Б.04.08	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5
Б1.Б.04.09	Технология продукции общественного питания	ОПК-2
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	ОК-6; ОК-7; ОПК-2; ОПК-4; 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-15; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.02	Креативная идея проекта: инновации в технологиях и инженерии (онлайн-курс)	ОК-6; ОК-7; ПК-4; ПК-15
Б1.В.03	Модуль профильной направленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; 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.03.01	Проектирование меню и рационов предприятий питания	ПК-15
Б1.В.03.02	Управление персоналом на предприятиях питания	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-20; ПК-21
Б1.В.03.03	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-3
Б1.В.03.04	Пищевая химия	ПК-4; ПК-17
Б1.В.03.05	Техническое оснащение предприятий питания	ПК-5; ПК-18; ПК-29
Б1.В.03.06	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1
Б1.В.03.07	Товароведение продовольственных товаров	ПК-15; ПК-19
Б1.В.03.08	Организация обслуживания в баре	ПК-19; ПК-20
Б1.В.03.09	Автоматизация и прикладное техническое программное обеспечение предприятий питания	ПК-2
Б1.В.03.10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1
Б1.В.03.11	Инновационные технологии в индустрии питания	ПК-5
Б1.В.03.12	Бережливое производство	ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.В.03.13	Технология производства ресторанных блюд	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.03.14	Менеджмент производства и услуг предприятий питания	ПК-10; ПК-19; ПК-23
Б1.В.03.15	Проектирование предприятий питания	ПК-3; ПК-27; ПК-28
Б1.В.03.16	Финансово-хозяйственная деятельность предприятия питания	ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Деловой иностранный язык	ПК-20

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продуктов функционального и специального назначения	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-19
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.02	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.05.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
Б2	Практики	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	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	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	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	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-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-19
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-19
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.02	Основы строевой подготовки	ОК-8
ФТД.В.03	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19

ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4
ФТД.В.08	Экономика отраслей пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
ФТД.В.09	Решение практических задач в неорганической химии	ОПК-2
ФТД.В.10	Прикладная механика	ОПК-2; ОПК-4

		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	256	61	52	59	56	28
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	53	50	56	53	28
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	31.9%	201	204	201	53	44	50	47	7
Б1.Б	Базовая часть				81	123	107	46	34	27		
Б1.В	Вариативная часть				81	120	94	7	10	23	47	7
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	33	30		6	6	6	12
Б2.В	Вариативная часть				27	33	30		6	6	6	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	20	16	8	2	3	3	
ФТД.В	Вариативная часть				2	20	16	8	2	3	3	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					52.5	54.3	49.7	56.6	49.1	52.2
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					98	130	104	112	120	24
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	6	7	4	
		ЗАЧЕТЫ (За)						9	5	9	3	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	7	4	10	3
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					31.84%					