МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Апажев А.К.*

"26" апреля 2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 23.04.2021

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела

Кафедра: Технология продуктов общественного питания и химии
Факультет: Торгово-технологический

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

+	*Основной*	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	+	технгологический
+	-	организационно-управленческий
+	-	проектный
+	-	научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2021-2022
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Кудаев Р.Х./*

Начальник УМУ _____ */ Яхтанигов М.А./*

Декан _____ */ Тлупов Т.Х./*

Зав. кафедрой _____ */ Джабоева А.С./*

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Занятия с преподавателем (до 36 часов в нед.)	18 2/6	18	36 2/6	18	18	36	18	16	34	16	10	26	132 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	16
У	Учебная практика	4/6	2	2 4/6		2 4/6	2 4/6							5 2/6
П	Производственная практика								4 4/6	4 4/6				4 4/6
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1	7	8	1	7 2/6	8 2/6	1	7 2/6	8 2/6	1	8	9	33 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	**52**	22	30	**52**	22	30	**52**	20	32	**52**	208

	-	-	Форма контроля					з.е.	Итого акад.часов					Курс 1																								Курс 2																							
														Сем. 1												Сем. 2												Сем. 3												Сем. 4											
	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Интер часы	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль
	Блок 1.Дисциплины (модули)																																																														
	Обязательная часть																																																														
1	Б1.О.01	История (история России, Всеобщая история)	2					4	144	87	81	30	12													4	87	36		36		3	3		30	9	27																										
2	Б1.О.02	Философия		2				3	108	59	54	49	10													3	59	18		36		1	3	1	49																										
3	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				6	216	110	99	79	16	2.5	41			36		1	3	1	49			3.5	69			54		3	3		30	9	27																									
4	Б1.О.04	Физическая культура и спорт		12				2	72	46	36	26	6	1	23	10		8		1	3	1	13			1	23	8		10		1	3	1	13																										
5	Б1.О.05	Деловые коммуникации и культура речи		1				3	108	59	54	49	10	3	59	18		36		1	3	1	49																																						
6	Б1.О.06	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания	1					4	144	87	81	30	12	4	87	36		36		3	3		30	9	27																																					
7	Б1.О.07	Введение в информационные технологии		1				3	108	59	54	49	12	3	59	18	18	18		1	3	1	49																																						
8	Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	1					7	252	123	117	102	18	7	123	36	54	18		3	3		102	9	27																																				
9	Б1.О.09	Физика	1					4	144	87	81	30	12	4	87	36	36			3	3		30	9	27																																				
10	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания		2				3	108	59	54	49	10													3	59	18		36		1	3	1	49																										
11	Б1.О.11	Теоретическая механика		2				3	108	41	36	67	8													3	41	18		18		1	3	1	67																										
12	Б1.О.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов			2			4	144	77	72	67	12													4	77	36		36		1	3	1	67																										
13	Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	2					4	144	87	81	30	12													4	87	36	36			3	3		30	9	27																								
14	Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	3					4	144	87	81	30	12																									4	87	36	36			3	3		30	9	27												
15	Б1.О.15	Научные основы физиологии питания		3				3	108	59	54	49	12																									3	59	18		36		1	3	1	49												
16	Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3					4	144	69	63	48	10																									4	69	18		36		3	3		48	9	27												
17	Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности		3				3	108	59	54	49	10																									3	59	18		36		1	3	1	49												
18	Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания		3				3	108	59	54	49	10																									3	59	18		36		1	3	1	49												
19	Б1.О.19	Микробиология	3					4	144	87	81	30	12																									4	87	36	36			3	3		30	9	27												
20	Б1.О.20	Сопротивление материалов		3				2	72	41	36	31	8																									2	41	18		18		1	3	1	31												
21	Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования		3		3		3	108	62	54	46	10																									3	62	18		36	3	1	3	1	46												
22	Б1.О.22	Оборудование предприятий общественного питания	4					5	180	87	81	66	12																																					5	87	36		36		3	3		66	9	27
23	Б1.О.23	Товароведение продовольственных товаров	4					4	144	87	81	30	12																																					4	87	36		36		3	3		30	9	27
24	Б1.О.24	Экономика	4					4	144	87	81	30	12																																					4	87	36		36		3	3		30	9	27
25	Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	5	4			5	9	324	220	207	77	34																																					3	77	18	54			1	3	1	31		
26	Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	5					4	144	69	63	48	10																																																
27	Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6				6	6	216	81	73	108	12																																																
28	Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	6					4	144	79	73	38	12																																																
29	Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания			6			4	144	69	64	75	12																																																
30	Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	7					6	216	95	89	94	16																																																
31	Б1.О.31	Проектирование предприятий общественного питания			7	7		4	144	72	64	72	12																																																
32	Б1.О.32	Менеджмент на предприятиях индустрии питания		6				3	108	69	64	39	12																																																
33	Б1.О.33	Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания		7				3	108	53	48	55	10																																																
34	Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	5				5	4	144	71	63	46	10																																																
35	Б1.О.35	Маркетинг		6				2	72	53	48	19	10																																																
37								*138*	*4968*	*2696*	*2476*	*1786*	*420*	*24.5*	*479*	*154*	*108*	*152*		*13*	*21*	*4*	*322*	*27*	*81*	*25.5*	*502*	*170*	*36*	*226*		*14*	*24*	*5*	*335*	*27*	*81*	*26*	*523*	*180*	*72*	*198*	*3*	*14*	*24*	*5*	*332*	*27*	*81*	*16*	*338*	*126*	*54*	*108*		*10*	*12*	*1*	*157*	*27*	*81*
39	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**																																																														
40	Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту							328	234	234	94			36			36					18				36			36					18				54			54					18				54			54					18		
41	Б1.В.02	Цифровая экономика в в сфере общественного питания		5				2	72	41	36	31	8																																																
42	Б1.В.03	Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран	6					7	252	111	105	114	12																																																
43	Б1.В.04	Технология производства ресторанной продукции	7					4	144	79	73	38	12																																																
44	Б1.В.05	Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах		7				3	108	69	64	39	12																																																
45	Б1.В.06	Современное кондитерское производство в ресторанах	8					4	144	75	69	42	12																																																
46	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах		8				3	108	55	50	53	10																																																
47	Б1.В.08	**Технологический модуль**	**78**	**145**				16	**576**	**320**	**294**	**202**	**52**	3	**59**	**18**	**36**			**1**	**3**	**1**	**49**																												2	**41**	**18**		**18**		**1**	**3**	**1**	**31**		
48	Б1.В.08.01	Основы технологии продукции общественного питания		1				3	108	59	54	49	10	3	59	18	36			1	3	1	49																																						
49	Б1.В.08.02	Современные системы и концепции питания		4				2	72	41	36	31	8																																					2	41	18		18		1	3	1	31		
50	Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов питания		5				3	108	77	72	31	12																																																
51	Б1.В.08.04	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7					4	144	79	73	38	12																																																
52	Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	8					4	144	64	59	53	10																																																
53	Б1.В.09	**Организационно-управленческий модуль**		**445**				8	**288**	**141**	**126**	**147**	**26**																																					5	**82**	**36**		**36**		**2**	**6**	**2**	**98**		
54	Б1.В.09.01	Управление качеством в общественном питании		4				3	108	41	36	67	8																																					3	41	18		18		1	3	1	67		
55	Б1.В.09.02	Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания		4				2	72	41	36	31	8																																					2	41	18		18		1	3	1	31		
56	Б1.В.09.03	Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах		5				3	108	59	54	49	10																																																
57	Б1.В.10	**Научно-исследовательский модуль**		**455**				8	**288**	**159**	**144**	**129**	**28**																																					3	**59**	**18**	**36**			**1**	**3**	**1**	**49**		
58	Б1.В.10.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов		4				3	108	59	54	49	10																																					3	59	18	36			1	3	1	49		
59	Б1.В.10.02	Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок		5				3	108	59	54	49	10																																																
60	Б1.В.10.03	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания		5				2	72	41	36	31	8																																																
61	Б1.В.11	**Проектный модуль**		**278**				8	**288**	**157**	**142**	**131**	**28**													3	**59**	**18**	**36**			**1**	**3**	**1**	**49**																											
62	Б1.В.11.01	Компьютерная графика		2				3	108	59	54	49	10													3	59	18	36			1	3	1	49																									
63	Б1.В.11.02	Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания		7				3	108	53	48	55	10																																																
64	Б1.В.11.03	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания		8				2	72	45	40	27	8																																																

65	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**3**				2	**72**	**41**	**36**	**31**	**8**																									2	**41**	**18**		**18**		**1**	**3**	**1**	**31**														
66	Б1.В.ДВ.01.01	История кулинарного искусства		3				2	72	41	36	31	8																									2	41	18		18		1	3	1	31														
67	Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе		3				2	72	41	36	31	8																									2	41	18		18		1	3	1	31														
68	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**4**				2	**72**	**41**	**36**	**31**	**8**																																					2	**41**	**18**		**18**		**1**	**3**	**1**	**31**		
69	Б1.В.ДВ.02.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		4				2	72	41	36	31	8																																					2	41	18		18		1	3	1	31		
70	Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация в общественном		4				2	72	41	36	31	8																																					2	41	18		18		1	3	1	31		
71	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**		**8**				2	**72**	**45**	**40**	**27**	**8**																																																
72	Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах		8				2	72	45	40	27	8																																																
73	Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания		8				2	72	45	40	27	8																																																
75								69	2812	1568	1449	1109	224	3	95	18	36	36		1	3	1	67			3	95	18	36	36		1	3	1	67			2	95	18		72		1	3	1	49			12	277	90	36	126		5	15	5	227		
78								207	7780	4264	3925	2895	644	27.5	574	172	144	188		14	24	5	389	27	81	28.5	597	188	72	262		15	27	6	402	27	81	28	618	198	72	270	3	15	27	6	381	27	81	28	615	216	90	234		15	27	6	384	27	81
	Практическая подготовка																																																												
80	**Блок 2.Практика**																																																												
81	**Обязательная часть**																																																												
82	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная		1				1	36	16	16	20		1	16			16					20																																						
83	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая		4				4	144	56	56	88																																						4	56			56					88		
84	Б2.О.03(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2				3	108	40	40	68														3	40			40					68																										
85	Б2.О.04(П)	Производственная практика, технологическая			6			6	216	80	80	136																																																	
86	Б2.О.05(П)	Производственная практика, организационно-управленческая			6			1	36	16	16	20																																																	
87	Б2.О.06(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа			8			9	324	120	120	204																																																	
89								24	864	328	328	536		1	16			16					20			3	40			40					68															4	56			56					88		
92								24	864	328	328	536		1	16			16					20			3	40			40					68															4	56			56					88		
94	**Блок 3.Государственная итоговая аттестация**																																																												
95																																																													
96	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	324	20	20	304																																																	
98								9	324	20	20	304																																																	
101								9	324	20	20	304																																																	
103	**ФТД.Факультативы**																																																												
104																																																													
105	ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма		1				1	36	23	18	13	4	1	23	9		9		1	3	1	13																																						
106	ФТД.02	Эстетика оформления ресторанной продукции		6				1	36	23	18	13	4																																																
								2	72	46	36	26	8	1	23	9		9		1	3	1	13																																						
								2	72	46	36	26	8	1	23	9		9		1	3	1	13																																						

	Курс 3																								Курс 4																							
	Сем. 5												Сем. 6												Сем. 7												Сем. 8											
	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль	з.е.	Конт	Лек	Лаб	Пр	КРП	ГрКонс	КБРМ	Зачет	СР	Экзамен	Контроль
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	6	143	36	72	18	2	3	3		46	9	27																																				
26	4	69	18		36		3	3		48	9	27																																				
27													6	81	32		32	2	3	3		108	9	27																								
28													4	79	32		32		3	3		38	9	27																								
29													4	69	32	32			1	3	1	75																										
30																									6	95	32	32	16		3	3		94	9	27												
31																									4	72	32		32	3	1	3	1	72														
32													3	69	32		32		1	3	1	39																										
33																									3	53	16		32		1	3	1	55														
34	4	71	18		36	2	3	3		46	9	27																																				
35													2	53	16		32		1	3	1	19																										
	14	*283*	*72*	*72*	*90*	*4*	*9*	*9*		*140*	*27*	*81*	*19*	*351*	*144*	*32*	*128*	*2*	*9*	*15*	*3*	*279*	*18*	*54*	*13*	*220*	*80*	*32*	*80*	*3*	*5*	*9*	*2*	*221*	*9*	*27*												

40		54			54					22																																							
41	2	41	18		18		1	3	1	31																																							
42													7	111	48	48			3	3		114	9	27																								
43																									4	79	16	48			3	3		38	9	27												
44																									3	69	32		32		1	3	1	39														
45																																					4	75	20	40			3	3		42	9	27
46																																					3	55	20		30		1	3	1	53		
47	3	**77**	**36**	**36**			**1**	**3**	**1**	**31**															4	**79**	**16**	**48**			**3**	**3**		**38**	**9**	**27**	4	**64**	**20**	**30**			**1**	**3**	**1**	**53**	**9**	**27**
48																																																
49																																																
50	3	77	36	36			1	3	1	31																																						
51																									4	79	16	48			3	3		38	9	27												
52																																					4	64	20	30			1	3	1	53	9	27
53	3	**59**	**18**		**36**		**1**	**3**	**1**	**49**																																						
54																																																
55																																																
56	3	59	18		36		1	3	1	49																																						
57	5	**100**	**36**	**36**	**18**		**2**	**6**	**2**	**80**																																						
58																																																
59	3	59	18	36			1	3	1	49																																						
60	2	41	18		18		1	3	1	31																																						
61																									3	**53**	**16**		**32**		**1**	**3**	**1**	**55**			2	**45**	**20**		**20**		**1**	**3**	**1**	**27**		
62																																																
63																									3	53	16		32		1	3	1	55														
64																																					2	45	20		20		1	3	1	27		

65																																														
66																																														
67																																														
68																																														
69																																														
70																																														
71																																					2	**45**	**20**		**20**		**1**	**3**	**1**	**27**		
72																																					2	45	20		20		1	3	1	27		
73																																					2	45	20		20		1	3	1	27		
	13	*331*	*108*	*72*	*126*		*5*	*15*	*5*	*213*			*7*	*111*	*48*	*48*			*3*	*3*		*114*	*9*	*27*	*14*	*280*	*80*	*96*	*64*		*8*	*12*	*2*	*170*	*18*	*54*	*15*	*284*	*100*	*70*	*70*		*7*	*15*	*4*	*202*	*18*	*54*
	27	*614*	*180*	*144*	*216*	*4*	*14*	*24*	*5*	*353*	*27*	*81*	*26*	*462*	*192*	*80*	*128*	*2*	*12*	*18*	*3*	*393*	*27*	*81*	*27*	*500*	*160*	*128*	*144*	*3*	*13*	*21*	*4*	*391*	*27*	*81*	*15*	*284*	*100*	*70*	*70*		*7*	*15*	*4*	*202*	*18*	*54*

82																																														
83																																														
84																																														
85													6	80			80					136																									
86													1	16			16					20																									
87																																					9	120			120					204		
													7	*96*			*96*					*156*															*9*	*120*			*120*					*204*		
													7	*96*			*96*					*156*															*9*	*120*			*120*					*204*		

96																																					9	20			20					304		
																																					9	*20*			*20*					*304*		
																																					9	*20*			*20*					*304*		

105																																														
106													1	23	9		9		1	3	1	13																									
													1	*23*	*9*		*9*		*1*	*3*	*1*	*13*																									
													1	*23*	*9*		*9*		*1*	*3*	*1*	*13*																									

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; 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
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; 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
Б1.О.01	История (история России, Всеобщая история)	УК-5
Б1.О.02	Философия	УК-3; УК-5; УК-11
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.05	Деловые коммуникации и культура речи	УК-4; УК-9
Б1.О.06	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного	ОПК-2
Б1.О.07	Введение в информационные технологии	ОПК-1
Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	УК-1; ОПК-1; ОПК-2
Б1.О.09	Физика	ОПК-2
Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	УК-2 ; УК-11; ПК-4
Б1.О.11	Теоретическая механика	УК-6; ОПК-2
Б1.О.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-8
Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	УК-1; ОПК-2
Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	УК-1; ОПК-2
Б1.О.15	Научные основы физиологии питания	УК-7
Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	УК-8; ОПК-5; ПК-2
Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	УК-8; ОПК-2
Б1.О.19	Микробиология	УК-2 ; ОПК-2; ПК-2
Б1.О.20	Сопротивление материалов	УК-1; ОПК-2
Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования	ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О.22	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.О.23	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2
Б1.О.24	Экономика	УК-10; ОПК-1
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	УК-1; ОПК-1; ПК-4
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	УК-2 ; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.31	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О.32	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	УК-2 ; ПК-4
Б1.О.33	Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания	УК-6; УК-10; ПК-5
Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1
Б1.О.35	Маркетинг	УК-1; ОПК-1; ОПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-5; УК-6; УК-7; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.02	Цифровая экономика в в сфере общественного питания	УК-6; УК-10; ПК-8
Б1.В.03	Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран	ПК-3
Б1.В.04	Технология производства ресторанной продукции	ПК-3
Б1.В.05	Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	УК-3; ПК-3; ПК-4
Б1.В.06	Современное кондитерское производство в ресторанах	ПК-1
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах	ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.08	Технологический модуль	УК-7; УК-9; ПК-1; ПК-3

Б1.В.08.01	Основы технологии продукции общественного питания	ПК-3
Б1.В.08.02	Современные системы и концепции питания	УК-7; ПК-1
Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов питания	УК-9; ПК-1; ПК-3
Б1.В.08.04	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического	ПК-1; ПК-3
Б1.В.09	Организационно-управленческий модуль	УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6
Б1.В.09.01	Управление качеством в общественном питании	ПК-1
Б1.В.09.02	Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии	УК-10; ПК-6
Б1.В.09.03	Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	ПК-2; ПК-3
Б1.В.10	Научно-исследовательский модуль	УК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.В.10.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	ПК-7; ПК-8
Б1.В.10.02	Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	ПК-7; ПК-8
Б1.В.10.03	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	УК-1; ПК-4
Б1.В.11	Проектный модуль	ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б1.В.11.01	Компьютерная графика	ПК-5; ПК-6
Б1.В.11.02	Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	ПК-2
Б1.В.11.03	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	История кулинарного искусства	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе	УК-3; УК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация в общественном питании	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	УК-2 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	УК-2 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	УК-2 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2	Практика	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; 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
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; 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
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная	ПК-1; ПК-2
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая	УК-8; ОПК-4
Б2.О.03(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ПК-7; ПК-8
Б2.О.04(П)	Производственная практика, технологическая	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б2.О.05(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б2.О.06(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	УК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; 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
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2 ; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; 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
ФТД	Факультативы	УК-11; ОПК-4
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	УК-11
ФТД.02	Эстетика оформления ресторанной продукции	ОПК-4

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				193	242	242	61	29.5	31.5	60	28	32	61	27	34	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	240	60	28.5	31.5	60	28	32	60	27	33	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	67%	33%	8.6%	162	207	207	56	27.5	28.5	56	28	28	53	27	26	42	27	15
Б1.О	Обязательная часть					139	138	50	24.5	25.5	42	26	16	33	14	19	13	13	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					89	69	6	3	3	14	2	12	20	13	7	29	14	15
Б2	Практика	100%	0%	0%	21	24	24	4	1	3	4		4	7		7	9		9
Б2.О	Обязательная часть					24	24	4	1	3	4		4	7		7	9		9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																		
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9
ФТД	Факультативы				1	2	2	1	1					1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					38.1%												
		в интерактивной форме					17.4%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы						67.5%												
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.1	-	53.1	54	-	54	54	-	52.3	54	-	54	46.8
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					51.8	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	36
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)					28.9	-	27.9	29.7	-	29.9	29.7	-	29.7	27.2	-	29.6	26.6
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)					26.4	-	25.6	27	-	27	27	-	27	25	-	27	24
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					1.8	-	2	2	-	3	3	-	3		-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	3	3	6	3	3	6	3	3	5	3	2
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	12	6	6	7	5	2	6	3	3
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1				1		1	1	1	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	1					1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												3	2	1			