

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 11:39:37
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СОГЛАСОВАНО

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленно Технология продукции и организация ресторанного дела
сть

Кафедра: Технология продукции общественного питания и химия

Факультет: Факультет торгово-технологический

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академический бакалавриат

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Учебный год 2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТИПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННО ПИТАНИЕ И ПРОЧ.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Календарный учебный график на 2026-2027 учебный год 1, 2, 3, 4 курса очной формы обучения 2026 года набора

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

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 11:39:37
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

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	У						*								*	*	*	Э				*															Э	Э												
			У	У															*	*	*	Э	К				*								*					Э	Э			У	У	К	К	К	К	К	К	К		
			У	У															*	*	*	Э													*				Э	Э														
			У	У															*	*	*	Э					*								*				Э	Э														
			У	У															*		Э	Э						*		*								Э	Э															
II	*		У	У	У						*								*	*	*	Э				*														Э	Э													
			У	У															*	*	*	Э	Э	К			*												Э	Э														
			У	У															*	*	*	Э																	Э	Э														
			У	У															*	*	*	Э														*				Э	Э													
			У	У															*		Э	Э					*		*										Э	Э														
III	*		П	П	П						*								*	*	*	Э				*													Э	П														
			П	П															*	*	*	Э	Э	К			*												Э	П														
			П	П															*	*	*	Э																	Э	П														
			П	П															*	*	*	Э					*												Э	П														
			П	П															*		Э	Э					*		*										Э	П														
IV	*		Пд	Пд	Пд						*								*	*	*	Э				*													Э	П														
			Пд	Пд															*	*	*	Э	Э	К			*												Э	П														
			Пд	Пд															*	*	*	Э					*												Э	П														
			Пд	Пд															*	*	*	Э					*												Э	П														
			Пд	Пд															*		Э	Э					*		*										Э	П														

	Занятия с преподавателем (до 36 часов в нед.)	Э	Экзаменационные сессии	У	Учебная практика	П	Производственная практика
Пд	Преддипломная практика	Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	К	Каникулы	*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 ТП иООП ОФО 2026.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Технология продукции и организация ресторанного дела, год н

[illegible]

-	-	-	формы прог. атт.	з.в.	Итого акад.часов	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра
						Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	
Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	
Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.20	Сопротивление материалов	
Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	
Б1.О.35	Маркетинг	
Б1.В.10	Научно-исследовательский модуль	
Б1.В.10.03	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	История кулинарного искусства	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	
Б1.О.19	Микробиология	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
Б1.О.32	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	
Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.02	Философия	
Б1.В.05	Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	
Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.05	Деловые коммуникации и культура речи	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.36	Основы российской государственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.11	Теоретическая механика	
Б1.О.33	Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания	
Б1.В.02	Цифровая экономика в в сфере общественного питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б1.О.15	Научные основы физиологии питания	
Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	
Б1.В.08	Технологический модуль	
Б1.В.08.02	Современные системы и концепции питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	
Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	
Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.05	Деловые коммуникации и культура речи	
Б1.В.08	Технологический модуль	
Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.24	Экономика	
Б1.О.33	Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания	
Б1.В.02	Цифровая экономика в в сфере общественного питания	
Б1.В.09	Организационно-управленческий модуль	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.09.02	Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.07	Введение в информационные технологии	
Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	
Б1.О.24	Экономика	
Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	
Б1.О.35	Маркетинг	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.06	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания	
Б1.О.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	
Б1.О.09	Физика	
Б1.О.11	Теоретическая механика	
Б1.О.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	
Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	
Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	
Б1.О.19	Микробиология	
Б1.О.20	Сопротивление материалов	
Б1.О.23	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.22	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.О.31	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Эстетика оформления ресторанной продукции	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	
Б1.О.35	Маркетинг	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.22	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.30	Контроль качества продукции общественного питания	
Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.06	Современное кондитерское производство в ресторанах	
Б1.В.08	Технологический модуль	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08.02	Современные системы и концепции питания	
Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов питания	
Б1.В.08.04	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	
Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
Б1.В.09	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.09.01	Управление качеством в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.01	История кулинарного искусства	
Б1.В.ДВ.01.02	Этика в ресторанном бизнесе	
Б1.В.ДВ.02.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация в общественном питании	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	-
Б1.О.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	
Б1.О.19	Микробиология	
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах	
Б1.В.09	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.09.03	Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	
Б1.В.11	Проектный модуль	
Б1.В.11.02	Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	
Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования	
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	
Б1.В.03	Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран	
Б1.В.04	Технология производства ресторанной продукции	
Б1.В.05	Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах	
Б1.В.08	Технологический модуль	
Б1.В.08.01	Основы технологии продукции общественного питания	
Б1.В.08.03	Технология специализированных продуктов питания	
Б1.В.08.04	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	
Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
Б1.В.09	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.09.03	Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	
Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, технологическая	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	-
Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	
Б1.О.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.32	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.05	Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в барах	
Б1.В.10	Научно-исследовательский модуль	
Б1.В.10.03	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Организация банкетов и приемов в ресторанах	
Б1.В.ДВ.03.02	Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования	
Б1.О.31	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.О.33	Бизнес - планирование деятельности предприятий индустрии питания	
Б1.В.11	Проектный модуль	
Б1.В.11.01	Компьютерная графика	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	-
Б1.О.21	Детали машин и основы конструирования	
Б1.О.31	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.09	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.09.02	Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.11	Проектный модуль	
Б1.В.11.01	Компьютерная графика	
Б1.В.11.03	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.28	Индустриальные технологии продукции общественного питания	
Б1.О.29	Современные технологии продукции общественного питания	
Б1.В.10	Научно-исследовательский модуль	
Б1.В.10.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
Б1.В.10.02	Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	
Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-8	Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	-
Б1.О.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.02	Цифровая экономика в в сфере общественного питания	
Б1.В.10	Научно-исследовательский модуль	
Б1.В.10.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	
Б1.В.10.02	Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

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
Б1.0	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
Б1.0.01	История России	УК-5
Б1.0.02	Философия	УК-3; УК-5; УК-11
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.05	Деловые коммуникации и культура речи	УК-4; УК-9
Б1.0.06	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания	ОПК-2
Б1.0.07	Введение в информационные технологии	ОПК-1
Б1.0.08	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	УК-1; ОПК-1; ОПК-2
Б1.0.09	Физика	ОПК-2
Б1.0.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	УК-2; УК-11; ПК-4
Б1.0.11	Теоретическая механика	УК-6; ОПК-2
Б1.0.12	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-8
Б1.0.13	Органическая химия с основами биохимии	УК-1; ОПК-2
Б1.0.14	Физическая и коллоидная химия	УК-1; ОПК-2
Б1.0.15	Научные основы физиологии питания	УК-7
Б1.0.16	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	УК-8; ОПК-5; ПК-2
Б1.0.17	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.18	Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	УК-8; ОПК-2
Б1.0.19	Микробиология	УК-2; ОПК-2; ПК-2
Б1.0.20	Сопротивление материалов	УК-1; ОПК-2
Б1.0.21	Детали машин и основы конструирования	ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.0.22	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.0.23	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2
Б1.0.24	Экономика	УК-10; ОПК-1
Б1.0.25	Технология продукции общественного питания	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.0.26	Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	УК-1; ОПК-1; ПК-4

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.27	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.О.36	Основы российской государственности	УК-5
Б1.В	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	Б1.В.08.01	Основы технологии продукции общественного питания
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

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.В.08.05	Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	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 питания	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

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	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-2; 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-2; 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, технологическая	УК-2; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-8; ОПК-4
	Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
	Б2.О.04(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
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	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