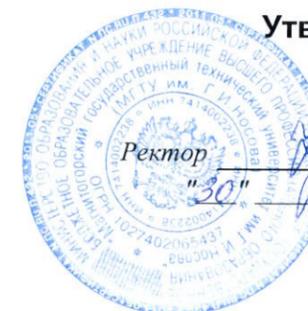


Утверждаю



Ректор

Колокольцев В.М.

"30" 03 20 16 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 3 30.03.2016 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология продуктов общественного питания

Кафедра: Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

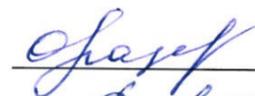
Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4г 11м
Виды деятельности
- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- расчетно-проектная.

Год начала подготовки 2016

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Согласовано

Проректор по учебной работе

 / Назарова О.Л./

Начальник УМУ

 / Бычик С.А./

Директор института

 / Терентьев Д.В./

Заведующий кафедрой

 / Барышникова Н.И./

Внешний рецензент

 / Коняев А.В.

Лист регистраций изменений и дополнений
рабочего учебного плана

№	Краткое содержание изменения/дополнения в рабочем учебном плане	Основание внесения изменения/дополнения в рабочем учебном плане	Номер протокола и дата переутверждения учебного плана ученым советом университета
1.	Изменения Календарного учебного графика	Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301	Протокол №8 от 27.09 2017
2.	Выделение компонентов образовательной программы и объема часов, реализуемых в форме практической подготовки	Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390	Протокол № 18 от 14.10.2020

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Код	Наименование				
Блок 1. Дисциплины (модули)																							
Базовая часть																							
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.01	История	1					4	4	144	144	14.9	12	120.4	8.7	4				22	Всеобщей истории	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.02	Иностранный язык	2	11				7	7	252	252	34.5	32	201	16.5	4	3			19	Иностранных языков по техническим направлениям	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.03	Философия	2					4	4	144	144	15.5	12	119.8	8.7		4			65	Философии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.04	Экономика		2				3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9		3			69	Экономики	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.05	Правоведение		2				4	4	144	144	13.3	12	126.8	3.9		4			38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		1				4	4	144	144	12.7	12	127.4	3.9	4				38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.07	Технология командообразования и саморазвития		1				3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9	3				51	Социальной работы и психолого-педагогического образования	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.08	Безопасность жизнедеятельности	2					4	4	144	144	17.5	14	117.8	8.7		4			45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.09	Биохимия	2	2				7	7	252	252	30.2	26	209.2	12.6		7			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.10	Процессы и аппараты пищевых производств	2					4	4	144	144	19.5	16	115.8	8.7		4			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.11	Пищевая химия		4				3	3	108	108	17.3	16	86.8	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3					4	4	144	144	23.2	20	112.1	8.7			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		2				3	3	108	108	15	14	89.1	3.9		3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4					3	3	108	108	14.9	12	84.4	8.7			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	34				4	10	10	360	360	55.7	48	286.9	17.4			6	4	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4				4	4	4	144	144	19.9	16	115.4	8.7			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.17	Технохимический контроль продукции общественного питания		4				3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3					5	5	180	180	23.8	20	147.5	8.7			5		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.19	Оборудование предприятий общественного питания	4			4		4	4	144	144	21	16	114.3	8.7			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4				3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	5			5		5	5	180	180	20.7	16	150.6	8.7				5	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование		5				2	2	72	72	13	12	55.1	3.9				2	62	Управления недвижимостью и инженерных систем	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.23	Информатика		2				4	4	144	144	12.7	12	127.4	3.9		4			20	Информатики и информационной безопасности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.24	Продвижение научной продукции		3				3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9			3		17	Научные сотрудники	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.25	Научные основы производства продуктов общественного питания		4				3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.26	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	6.7	6	61.4	3.9	2				21	Физической культуры	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту																				
<input type="checkbox"/>	-	Б1.5.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1						328	328	6.1	6	318	3.9					21	Физической культуры	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.5.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		1						328	328	6.1	6	318	3.9					21	Физической культуры	
									105	105	3780	3780	470.2	408	3125.6	184.2	17	36	18	27	7		
Вариативная часть																							

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра			
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Код	Наименование					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Проектная деятельность		5					4	4	144	144	16.1	16	124	3.9				2	2	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Основы биотехнологии			3				3	3	108	108	15	14	89.1	3.9			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов		2					3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9		3				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		3					4	4	144	144	19	18	121.1	3.9			4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания	2		1				6	6	216	216	34.5	30	168.9	12.6	4	2				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий		4			4		3	3	108	108	15.7	14	88.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	5						3	3	108	108	17.2	14	82.1	8.7					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Метрология и стандартизация		4					3	3	108	108	15.3	14	88.8	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности		3					3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Пищевая микробиология	3						4	4	144	144	19.2	16	116.1	8.7			4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций		4					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	5						3	3	108	108	19.2	16	80.1	8.7					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Математика	11						8	8	288	288	41	34	229.6	17.4	8				9	9	Прикладной математики и информатики
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Физика	11						8	8	288	288	41	34	229.6	17.4	8					63	Физики
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Химия		1					4	4	144	144	17.3	16	122.8	3.9	4					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания		4					4	4	144	144	10.7	10	129.4	3.9				4		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании			3				3	3	108	108	13	12	91.1	3.9			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.18	Тепло и хладотехника		3					4	4	144	144	17.3	16	122.8	3.9			4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1					3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9	3						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление		1					3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9	3					66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность		1					3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9	3					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		5					3	3	108	108	15	14	89.1	3.9					3		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5					3	3	108	108	15	14	89.1	3.9					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		5					3	3	108	108	15	14	89.1	3.9					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2					4	4	144	144	25.5	22	109.8	8.7		4					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья		2					4	4	144	144	25.5	22	109.8	8.7		4				66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Биология		2					4	4	144	144	25.5	22	109.8	8.7		4				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		5					2	2	72	72	14.7	14	53.4	3.9					2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд		5					2	2	72	72	14.7	14	53.4	3.9					2	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд		5					2	2	72	72	14.7	14	53.4	3.9					2	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		5					4	4	144	144	23.6	22	116.5	3.9					4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню		5					4	4	144	144	23.6	22	116.5	3.9					4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню		5					4	4	144	144	23.6	22	116.5	3.9					4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		4					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9				3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России		4					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России		4					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		5			5		3	3	108	108	20	18	84.1	3.9					3		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира		5					5	3	108	108	20	18	84.1	3.9					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира		5					5	3	108	108	20	18	84.1	3.9					3	66	Химии

-	-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра			
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Код	Наименование					
	+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	5					4	4	144	144	23.2	20	112.1	8.7						4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность	5					4	4	144	144	23.2	20	112.1	8.7						4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	5					4	4	144	144	23.2	20	112.1	8.7						4	66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	5	5				5	5	180	180	30.2	26	137.2	12.6						5		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	5	5				5	5	180	180	30.2	26	137.2	12.6						5	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	5	5				5	5	180	180	30.2	26	137.2	12.6						5	66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	3					4	4	144	144	19.5	16	115.8	8.7				4				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	3					4	4	144	144	19.5	16	115.8	8.7				4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3					4	4	144	144	19.5	16	115.8	8.7				4			66	Химии
									108	108	3888	3888	542.7	482	3162.9	182.4	27	9	25	18	29			
									213	213	7668	7668	1012.9	890	6288.5	366.6	44	45	43	45	36			
Блок 2.Практики																								
Вариативная часть																								
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			12			6	6	216	216	0.4		207.8	7.8	3	3				66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34			9	9	324	324	0.4		315.8	7.8			6	3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика			5			3	3	108	108	0.2		103.9	3.9					3	66	Химии	
									18	18	648	648	1		627.5	19.5	3	3	6	3	3			
									18	18	648	648	1		627.5	19.5	3	3	6	3	3			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																								
Базовая часть																								
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5					3	3	108	108	6.5	6	93	8.5					3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы						6	6	216	216	15.5		200.5						6	66	Химии	
									9	9	324	324	22	6	293.5	8.5					9			
									9	9	324	324	22	6	293.5	8.5					9			
ФТД.Факультативы																								
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Медиакультура		2				1	1	36	36	7	6	25.1	3.9					1	38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Знаки Зодиака и питание		2				1	1	36	36	4.1	4	28	3.9					1	66	Химии	
									2	2	72	72	11.1	10	53.1	7.8					2			
									2	2	72	72	11.1	10	53.1	7.8					2			

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов																	
-	-	-	-					-																			
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование					Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)																											
Базовая часть																											
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.01	История	1								4	4	36	144	144	14.9	12	4			8	2.9	120.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.02	Иностранный язык	2	11							7	7	36	252	252	34.5	32				32	2.5	201	16.5	16	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.03	Философия	2								4	4	36	144	144	15.5	12	8			4	3.5	119.8	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.04	Экономика		2							3	3	36	108	108	12.7	12	4			8	0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.05	Правоведение		2							4	4	36	144	144	13.3	12	8			4	1.3	126.8	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		1							4	4	36	144	144	12.7	12	4			8	0.7	127.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.07	Технология командообразования и саморазвития		1							3	3	36	108	108	10.7	10	4			6	0.7	93.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.08	Безопасность жизнедеятельности	2								4	4	36	144	144	17.5	14	8	6			3.5	117.8	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.09	Биохимия	2	2							7	7	36	252	252	30.2	26	12	14			4.2	209.2	12.6	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.10	Процессы и аппараты пищевых производств	2								4	4	36	144	144	19.5	16	8			8	3.5	115.8	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.11	Пищевая химия		4							3	3	36	108	108	17.3	16	8	8			1.3	86.8	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3								4	4	36	144	144	23.2	20	6	6	8		3.2	112.1	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		2							3	3	36	108	108	15	14	6	8			1	89.1	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4								3	3	36	108	108	14.9	12	4			8	2.9	84.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	34							4	10	10	36	360	360	55.7	48	14	14	20		7.7	286.9	17.4	14	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4							4	4	4	36	144	144	19.9	16	4	4	8		3.9	115.4	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.17	Технохимический контроль продукции общественного питания		4							3	3	36	108	108	12.7	12	4	8			0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3								5	5	36	180	180	23.8	20	10	10			3.8	147.5	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.19	Оборудование предприятий общественного питания	4					4			4	4	36	144	144	21	16	8			8	5	114.3	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4							3	3	36	108	108	12.7	12	4	8			0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	5					5			5	5	36	180	180	20.7	16	6			10	4.7	150.6	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование		5							2	2	36	72	72	13	12	6			6	1	55.1	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.23	Информатика		2							4	4	36	144	144	12.7	12	4			8	0.7	127.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.24	Продвижение научной продукции		3							3	3	36	108	108	8.7	8	4			4	0.7	95.4	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.25	Научные основы производства продуктов общественного питания		4							3	3	36	108	108	10.7	10	4	6			0.7	93.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.26	Физическая культура и спорт		1							2	2	36	72	72	6.7	6	4			2	0.7	61.4	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту																								
<input type="checkbox"/>	-	Б1.5.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1										328	328	6.1	6				6	0.1	318	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.5.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		1										328	328	6.1	6				6	0.1	318	3.9	2	
												105	105				3780	3780	470.2	408	156	92	160	62.2	3125.6	184.2	80
Вариативная часть																											

Курс 1																																					
Установочная сессия													Зимняя сессия										Летняя сессия														
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	
4	72	10.6	10	4			6	2	0.6	61.4			72	4.3	2				2		2.3	59	8.7	э													
4	36	10	10				10	6		26			40	10.1	10				10	6	0.1	26	3.9	э	68	2.1	2			2	0.1		62	3.9		э	
4													72	10.6	10	4			6	2	0.6	61.4			72	2.1	2			2	0.1		66	3.9		э	
3	72	8.6	8	4			4	2	0.6	63.4			36	2.1	2				2		0.1	30	3.9	э													
2													36	4.6	4	4					0.6	31.4			36	2.1	2			2	0.1		30	3.9		э	
													36	4	4				4	2		32			292	2.1	2			2	0.1		286	3.9		э	
													36	4	4				4	2		32			292	2.1	2			2	0.1		286	3.9		э	
17	180	29.2	28	8			20	10	1.2	150.8			256	31.7	28	8			20	8	3.7	207.8	16.5		176	6.3	6			6	0.3		158	11.7			

Курс 2																																					
Установочная сессия												Зимняя сессия										Летняя сессия															
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	
3	36	8	8				8	4		28			72	4.3	2				2		2.3	59	8.7	э													
4													72	11.2	10	8			2		1.2	60.8				72	4.3	2		2	2.3		59	8.7		э	
3													36	10.6	10	4			6	2	0.6	25.4				72	2.1	2		2	0.1		66	3.9		э	
4													70	11.2	10	8			2		1.2	58.8				74	2.1	2		2	0.1		68	3.9		э	
4													72	13.2	12	8	4	2			1.2	58.8				72	4.3	2		2	2.3		59	8.7		э	
7	72	12.9	12	6	6	2			0.9	59.1			76	13	12	6	6	2			1	59.1	3.9	э	104	4.3	2		2	2.3		91	8.7		э		
4													72	15.2	14	8			6	2	1.2	56.8				72	4.3	2		2	2.3		59	8.7		э	
3													72	12.9	12	6	6	2			0.9	59.1				36	2.1	2		2	0.1		30	3.9		э	
4	72	10.6	10	4			6	2	0.6	61.4			72	2.1	2				2		0.1	66	3.9	э													
36	180	31.5	30	10	6	2	14	6	1.5	148.5			614	93.7	84	48	16	6	20	4	9.7	503.8	16.5		502	23.5	14		6	8	9.5		432	46.5			

		Курс 4																																							
		Установочная сессия											Зимняя сессия											Летняя сессия																	
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.					
3													72	15.2	14	8	6	2				1.2	56.8			36	2.1	2		2		0.1		30	3.9		э				
3	36	10.6	10	4			6	2	0.6	25.4			72	4.3	2				2		2.3	59	8.7	э																	
4	72	18.9	18	6	6	2	6	2	0.9	53.1			72	5.3	2				2		3.3	58	8.7	эр																	
4													72	14.6	14	4	4	2	6	2	0.6	57.4			72	5.3	2			2	3.3		58	8.7		эр					
3													36	10.6	10	4	6	2			0.6	25.4			72	2.1	2		2		0.1		66	3.9		э					
4	72	15.2	14	8			6	2	1.2	56.8			72	5.8	2				2		3.8	57.5	8.7	эп																	
3	36	10.6	10	4	6	2			0.6	25.4			72	2.1	2		2				0.1	66	3.9	э																	
3	36	8.6	8	4	4	2			0.6	27.4			72	2.1	2		2				0.1	66	3.9	э																	
27	252	63.9	60	26	16	6	18	6	3.9	188.1			540	60	48	16	20	6	12	2	12	446.1	33.9		180	9.5	6		4	2	3.5		154	16.5							

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

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов													
-	-	-	-					-		-													
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Проектная деятельность		5				4	4	36	144	144	16.1	16			16	0.1	124	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Основы биотехнологии			3			3	3	36	108	108	15	14	6		8	1	89.1	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов		2				3	3	36	108	108	12.7	12	4	8		0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		3				4	4	36	144	144	19	18	6	6	6	1	121.1	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания	2		1			6	6	36	216	216	34.5	30	14		16	4.5	168.9	12.6	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий		4			4	3	3	36	108	108	15.7	14	4	4	6	1.7	88.4	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	5					3	3	36	108	108	17.2	14	6		8	3.2	82.1	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Метрология и стандартизация		4				3	3	36	108	108	15.3	14	8		6	1.3	88.8	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности		3				3	3	36	108	108	12.7	12	4	8		0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Пищевая микробиология	3					4	4	36	144	144	19.2	16	6	10		3.2	116.1	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций		4				3	3	36	108	108	10.7	10	4		6	0.7	93.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	5					3	3	36	108	108	19.2	16	6		10	3.2	80.1	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Математика	11					8	8	36	288	288	41	34	16		18	7	229.6	17.4	8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Физика	11					8	8	36	288	288	41	34	16	16	2	7	229.6	17.4	8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Химия		1				4	4	36	144	144	17.3	16	8	8		1.3	122.8	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания		4				4	4	36	144	144	10.7	10	4		6	0.7	129.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании			3			3	3	36	108	108	13	12	6		6	1	91.1	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.18	Тепло и хладотехника		3				4	4	36	144	144	17.3	16	8		8	1.3	122.8	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1				3	3		108	108	12.7	12	4		8	0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление		1				3	3	36	108	108	12.7	12	4		8	0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность		1				3	3	36	108	108	12.7	12	4		8	0.7	91.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		5				3	3		108	108	15	14	6		8	1	89.1	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	36	108	108	15	14	6		8	1	89.1	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	36	108	108	15	14	6		8	1	89.1	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	2					4	4		144	144	25.5	22	8	8	6	3.5	109.8	8.7	6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья	2					4	4	36	144	144	25.5	22	8	8	6	3.5	109.8	8.7	6	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Биология	2					4	4	36	144	144	25.5	22	8	8	6	3.5	109.8	8.7	6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		5				2	2		72	72	14.7	14	4		10	0.7	53.4	3.9	4	2
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд		5				2	2	36	72	72	14.7	14	4		10	0.7	53.4	3.9	4	2
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд		5				2	2	36	72	72	14.7	14	4		10	0.7	53.4	3.9	4	2
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		5				4	4		144	144	23.6	22	10		12	1.6	116.5	3.9	6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню		5				4	4	36	144	144	23.6	22	10		12	1.6	116.5	3.9	6	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню		5				4	4	36	144	144	23.6	22	10		12	1.6	116.5	3.9	6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		4				3	3		108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России		4				3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России		4				3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		5		5	3	3		108	108	20	18	6	12		2	84.1	3.9	6	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира		5			5	3	3	36	108	108	20	18	6	12		2	84.1	3.9	6	4
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира		5			5	3	3	36	108	108	20	18	6	12		2	84.1	3.9	6	4

Курс 3																																					
Установочная сессия													Зимняя сессия										Летняя сессия														
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	
3													36	12.9	12	6			6	2	0.9	23.1			72	2.1	2			2	0.1		66	3.9		о	
4	72	16.9	16	6	6	2	4	2	0.9	55.1			72	2.1	2			2		0.1	66	3.9	э														
3	36	10.6	10	4	6	2			0.6	25.4			72	2.1	2		2			0.1	66	3.9	э														
4													66	14.9	14	6	8	4			0.9	51.1			78	4.3	2		2		2.3		65	8.7		э	
3													36	10.9	10	6			4	2	0.9	25.1			72	2.1	2		2	0.1		66	3.9		о		
4													72	15.2	14	8			6	2	1.2	56.8			72	2.1	2		2	0.1		66	3.9		э		

Курс 4																																						
з.е. на курсе	Установочная сессия												Зимняя сессия										Летняя сессия															
	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.		
2	18	2	2			2			16			18	4	4			4	2		14			36	2	2			2			34							
3												72	12.6	12	4	4	2	4	2	0.6	59.4			36	3.1	2			2	1.1		29	3.9				зр	
3	36	13.2	12	8		4	2	1.2	22.8			72	2.1	2			2		0.1	66	3.9	з																
3												36	8.6	8	4		4	2	0.6	27.4			72	2.1	2			2	0.1		66	3.9					з	
4	72	8.6	8	4		4	2	0.6	63.4			72	2.1	2			2		0.1	66	3.9	з																
3												36	8.6	8	4	4	2		0.6	27.4			72	2.1	2			2	0.1		66	3.9					з	
3												36	8.6	8	4	4	2		0.6	27.4			72	2.1	2		2	0.1		66	3.9							з
3												36	8.6	8	4	4	2		0.6	27.4			72	2.1	2		2	0.1		66	3.9							з

		Курс 5																								
		Установочная сессия												Зимняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.
2	18	2	2				2				16			18	2	2					2			16		
3	36	12.9	12	6			6	2		0.9	23.1			72	4.3	2					2		2.3	59	8.7	э
3	36	14.9	14	6			8	4		0.9	21.1			72	4.3	2					2		2.3	59	8.7	э
3														36	12.9	12	6				6	2	0.9	23.1		
3														36	12.9	12	6				6	2	0.9	23.1		
3														36	12.9	12	6				6	2	0.9	23.1		
2	36	12.6	12	4			8	4	2	0.6	23.4			36	2.1	2				2		0.1	30	3.9	э	
2	36	12.6	12	4			8	4	2	0.6	23.4			36	2.1	2					2		0.1	30	3.9	э
2	36	12.6	12	4			8	4	2	0.6	23.4			36	2.1	2					2		0.1	30	3.9	э
4														108	21.5	20	10				10	6	1.5	86.5		
4														108	21.5	20	10				10	6	1.5	86.5		
4														108	21.5	20	10				10	6	1.5	86.5		
3														72	16.9	16	6	10	6	4			0.9	55.1		
3														72	16.9	16	6	10	6	4			0.9	55.1		
3														72	16.9	16	6	10	6	4			0.9	55.1		

Летняя сессия													Закрепленная кафедра		
Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
36	4.1	4			4	2	0.1		28	3.9		з	66	Химии	ПК-16; ПК-25
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ПК-5; ПК-14
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ОК-5; ПК-4
													66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
													66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ПК-8
													66	Химии	ПК-2
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ПК-16
													9	Прикладной математики и информатики	ПК-5; ПК-17
													63	Физики	ПК-5
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ПК-9; ДПК-1
													66	Химии	ПК-12
													66	Химии	ПК-2
													66	Химии	ОК-5; ПК-11
													66	Химии	ОК-5; ПК-11
72	2.1	2			2		0.1		66	3.9		з			
72	2.1	2			2		0.1		66	3.9		з	66	Химии	ПК-4
72	2.1	2			2		0.1		66	3.9		з	66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ПК-4
36	2.1	2			2		0.1		30	3.9		з			
36	2.1	2			2		0.1		30	3.9		з	66	Химии	ПК-4
36	2.1	2			2		0.1		30	3.9		з	66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
													66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
36	3.1	2		2			1.1		29	3.9		зр			
36	3.1	2		2			1.1		29	3.9		зр	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
36	3.1	2		2			1.1		29	3.9		зр	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9

			Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов														
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
	+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	5					4	4		144	144	23.2	20	6	6	8	3.2	112.1	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность	5					4	4	36	144	144	23.2	20	6	6	8	3.2	112.1	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	5					4	4	36	144	144	23.2	20	6	6	8	3.2	112.1	8.7	4	
	+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	5	5				5	5		180	180	30.2	26	12	14		4.2	137.2	12.6	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	5	5				5	5	36	180	180	30.2	26	12	14		4.2	137.2	12.6	4	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	5	5				5	5	36	180	180	30.2	26	12	14		4.2	137.2	12.6	4	
	+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	3					4	4		144	144	19.5	16	8		8	3.5	115.8	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	3					4	4	36	144	144	19.5	16	8		8	3.5	115.8	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3					4	4	36	144	144	19.5	16	8		8	3.5	115.8	8.7	2	
									108	108		3888	3888	542.7	482	194	106	182	60.7	3162.9	182.4	98	6
									213	213		7668	7668	1012.9	890	350	198	342	122.9	6288.5	366.6	178	6
Блок 2.Практики																							
Вариативная часть																							
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			12			6	6	36	216	216	0.4					0.4	207.8	7.8		216
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34			9	9	36	324	324	0.4					0.4	315.8	7.8		324
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика			5			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9		108
									18	18		648	648	1					1	627.5	19.5		648
									18	18		648	648	1					1	627.5	19.5		648
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																							
Базовая часть																							
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5					3	3	36	108	108	6.5	6	6			0.5	93	8.5		
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216	15.5					15.5	200.5			
									9	9		324	324	22	6	6			16	293.5	8.5		
									9	9		324	324	22	6	6			16	293.5	8.5		
ФТД.Факультативы																							
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Медиакультура		2				1	1	36	36	36	7	6	6			1	25.1	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Знаки Зодиака и питание		2				1	1	36	36	36	4.1	4			4	0.1	28	3.9		
									2	2		72	72	11.1	10	6		4	1.1	53.1	7.8		
									2	2		72	72	11.1	10	6		4	1.1	53.1	7.8		

Курс 3																																							
з.е. на курсе	Установочная сессия												Зимняя сессия										Летняя сессия																
	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.			
4	72	15.2	14	8			6	2	1.2	56.8		72	4.3	2			2		2.3	59	8.7	э																	
4	72	15.2	14	8			6	2	1.2	56.8		72	4.3	2			2		2.3	59	8.7	э																	
4	72	15.2	14	8			6	2	1.2	56.8		72	4.3	2			2		2.3	59	8.7	э																	
25	180	42.7	40	18	12	4	10	4	2.7	137.3		426	62.4	56	26	10	4	20	6	6.4	347.1	16.5		294	10.6	8		2	6	2.6		263	20.4						
43	252	62.2	58	28	20	8	10	4	4.2	189.8		786	119.4	108	44	26	10	38	14	11.4	641.4	25.2		510	21.3	14		2	12	7.3		447	41.7						
6																								216	0.2							0.2	0.2	211.9	3.9	3.9	о		
6																								216	0.2							0.2	0.2	211.9	3.9	3.9			
6																								216	0.2							0.2	0.2	211.9	3.9	3.9			

Летняя сессия													Закрепленная кафедра		
Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
													66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ПК-4
104	4.3	2		2			2.3		91	8.7		э			
104	4.3	2		2			2.3		91	8.7		э	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
104	4.3	2		2			2.3		91	8.7		э	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
													66	Химии	ПК-12
													66	Химии	ПК-12
284	15.7	12		4	8	2	3.7		244	24.3					
284	15.7	12		4	8	2	3.7		244	24.3					
													66	Химии	ОК-4; ОК-5; ПК-11
													66	Химии	ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ДПК-1
108	0.2						0.2	0.2	103.9	3.9	3.9	о	66	Химии	ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
108	0.2						0.2	0.2	103.9	3.9	3.9				
108	0.2						0.2	0.2	103.9	3.9	3.9				
108	6.5	6	6				0.5		93	8.5		э	66	Химии	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ДПК-1
216	15.5						15.5		200.5				66	Химии	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
324	22	6	6				16		293.5	8.5					
324	22	6	6				16		293.5	8.5					
													38	Права и культурологии	ОК-4
													66	Химии	ОК-5; ПК-4

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

Индекс	Содержание	Тип
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.05	Правоведение	
Б1.Б.24	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.26	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.26	Физическая культура и спорт	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	
Б1.Б.23	Информатика	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.09	Биохимия	
Б1.Б.11	Пищевая химия	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.17	Технохимический контроль продукции общественного питания	
Б1.Б.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ДПК-1	способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	-
Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.Б.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.18	Тепло и хладотехника	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.17	Технохимический контроль продукции общественного питания	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд	
Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню	
Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность	
Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.09	Биохимия	
Б1.Б.11	Пищевая химия	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.02	Основы биотехнологии	
Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	
Б1.В.10	Пищевая микробиология	
Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций	
Б1.В.13	Математика	
Б1.В.14	Физика	
Б1.В.15	Химия	
Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Биология	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.08	Метрология и стандартизация	
Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-11	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	
Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность	
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	

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

Индекс	Содержание	Тип
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	
Б1.В.13	Математика	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.01	Проектная деятельность	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПб-16_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ОК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-25; ДПК-1
Б1.В.01	Проектная деятельность	ПК-16; ПК-25
Б1.В.02	Основы биотехнологии	ПК-5
Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	ПК-5; ПК-14
Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	ПК-5
Б1.В.05	Физиология питания	ОК-5; ПК-4
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ПК-4
Б1.В.08	Метрология и стандартизация	ПК-8
Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности	ПК-2
Б1.В.10	Пищевая микробиология	ПК-5
Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций	ПК-5
Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	ПК-16
Б1.В.13	Математика	ПК-5; ПК-17
Б1.В.14	Физика	ПК-5
Б1.В.15	Химия	ПК-5
Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	ПК-9; ДПК-1
Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании	ПК-12
Б1.В.18	Тепло и хладотехника	ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	ОК-5; ПК-11
Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность	ОК-5; ПК-11
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	
Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Биология	ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПб-16_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПб-16_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ДПК-1
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОК-4; ОК-5; ПК-4
ФТД		ОК-4; ОК-5; ПК-4
ФТД.01	Медиакультура	ОК-4
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	ОК-5; ПК-4

СОПОСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ С СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ ПРОФ.СТАНДАРТОВ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПб-16_66.plx', код направления 19.03.02, год начала

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

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс												
			Контроль	Академические часы								Дней	Контроль	Академические часы								Дней	Контроль	Академические часы																					
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР															
ИТОГО (с факультативами)			396									10		670									20		626							10	1692												
ИТОГО по ОП (без факультативов)			396											670											626								1692												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.часов)																																	41.7												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (часов)																																	196.5												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			396	78.8	32	14	29	4.8	317.2			670	98.6	36	10	40	12.6	533.6	37.8		518	19.1			14	5.1	462	36.9		1594	196.5	69	24	92	22.5	1312.9									
1	Ф.1.В.Д1	История	72	10.6	+		6	0.6	61.4		ж	72	4.3		2	2.3	69	8.7		ж	144	14.9	+		8	2.9	120.4		ж	144	14.9	+	8	2.9	120.4										
2	Ф.1.В.Д2	Иностранный язык	88	10			10		26		ж	40	10.1		10	0.1	26	3.9		ж	88	2.1			2	0.1	62	3.9		ж	144	22.2		22	0.2	114									
3	Ф.1.В.Д3	Культурология и немультимедийное взаимодействие									ж	72	10.6	+		6	0.6	61.4		ж	72	2.1			2	0.1	66	3.9		ж	144	12.7	+	8	0.7	127.4									
4	Ф.1.В.Д7	Технология командообразования и саморазвития	72	8.6	+		+	0.6	63.4		ж	88	2.1			2	0.1	30	3.9		ж	108	10.7	+		6	0.7	93.4		ж	108	10.7	+	6	0.7	93.4									
5	Ф.1.В.Д8	Визуальная культура и спорт									ж	88	4.6	+			0.6	31.4		ж	88	2.1			2	0.1	30	3.9		ж	72	6.7	+	2	0.7	61.4									
6	Ф.1.В.В.В.В	Элективные курсы по физической культуре и спорту									ж	88	+					32		ж	282	2.1			2	0.1	295	3.9		ж	328	6.1		6	0.1	318									
7	Ф.1.В.В.В.В	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту									ж	88	+					32		ж	282	2.1			2	0.1	295	3.9		ж	328	6.1		6	0.1	318									
8	Ф.1.В.Д5	Биология питания									ж	72	15.2	8		6	1.2	96.8		ж	72	2.1			2	0.1	66	3.9		ж	144	17.3	8	8	1.3	122.8									
9	Ф.1.В.15	Математика	72	17.2	8		8	1.2	54.8		ж	117	19.5	8		8	3.5	88.8	8.7		ж	88	4.3			2	2.3	86	8.7		ж	288	41	16	18	7	229.6								
10	Ф.1.В.14	Физика	72	17.2	8	8		1.2	54.8		ж	117	19.5	8	8		3.5	88.8	8.7		ж	88	4.3			2	2.3	86	8.7		ж	288	41	16	16	2	229.6								
11	Ф.1.В.13	Химия	72	15.2	8	6		1.2	96.8		ж	72	2.1		2		0.1	96	3.9		ж	144	17.3	8	8		1.3	122.8		ж	144	17.3	8	8	1.3	122.8									
12	Ф.1.В.Д.В.Д.Д	Введение в направление									ж	88	10.6	+		6	0.6	25.4		ж	72	2.1			2	0.1	66	3.9		ж	108	12.7	+	8	0.7	91.4									
13	Ф.1.В.Д.В.В	Введение в специальность									ж	88	10.6	+		6	0.6	25.4		ж	72	2.1			2	0.1	66	3.9		ж	108	12.7	+	8	0.7	91.4									
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(3)										Эк(2) За(1) ЗаО										Эк(5) За(7) ЗаО												
ПРАКТИКИ (план)																																	108						0.2				0.2	109.9	
	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																															ж						108	0.2				0.2	109.9
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (план)																																													
КАНИКУЛЫ																																													

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	эксгс			
ИТОГО (с факультативами)				47	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				47			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (анад.наслед)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			74,7	44	70:31 3:7		
1	Ф1.В.01	История	8,7	4		22	1
2	Ф1.В.02	Иностранный язык	7,8	4		19	12
3	Ф1.В.03	Культурология и межкультурное взаимодействие	3,9	4		38	1
4	Ф1.В.07	Технология командообразования и саморазвития	3,9	3		51	1
5	Ф1.В.08	Визуальная культура и спорт	3,9	2		21	1
6	Ф1.В.09.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	3,9			21	1
7	Ф1.В.09.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	3,9			21	1
8	Ф1.В.05	Биология россии	3,9	4		66	12
9	Ф1.В.12	Математика	17,4	8		9	1
10	Ф1.В.14	Физика	17,4	8		63	1
11	Ф1.В.13	Химия	3,9	4		66	1
12	Ф1.В.04.01.01	Введение в направление	3,9	3		66	1
13	Ф1.В.04.01.02	Введение в специальность	3,9	3		66	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ							
ПРАКТИКИ (план)			3,9	3	2		
	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3,9	3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (план)							
КАНИКУЛЫ					8		

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс							
			Контроль	Академические часы								Дней	Контроль	Академические часы								Дней	Контроль	Академические часы																
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль			Дней	Контроль	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР								
ИТОГО (с факультативами)			342										10	590										20	628									1900						
ИТОГО по ОП (без факультативов)			324											794											610									1728						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.часовед)																																		431						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (часовед)																																		204.1						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			324		76.2	28	20	24	4.2	247.8			794	104.4	48	18	24	14.4	651.8	37.8			902	23.5		6	8	6.5	432	46.5			1620	204.1	76	44	56	28.1	1331.6	
1	11.а.02	Иностранный язык	88	8					8		28	72	4.3			2	2.3	59	8.7			72	4.3			2	2.3	59	8.7	72	4.3			108	12.3			10	2.3	87
2	11.а.05	Философия										72	11.2	8		2	1.2	60.8				72	2.1			2	0.1	66	3.9	72	2.1			144	15.5	8		4	3.5	119.8
3	11.а.04	Экономика										88	10.6	4		6	0.6	25.4				72	2.1			2	0.1	66	3.9	72	2.1			108	12.7	4		8	0.7	91.4
4	11.а.06	Правоведение										70	11.2	8		2	1.2	58.8				74	2.1			2	0.1	68	3.9	74	2.1			144	13.3	8		4	1.3	126.8
5	11.а.03	Безопасность жизнедеятельности										72	13.2	8	4		1.2	58.8				72	4.3			2	2.3	59	8.7	72	4.3			144	17.5	8	6		3.5	117.8
6	11.а.09	Виноделие	72	12.9	6	6			0.9	59.1		78	13	6	6		1	59.1	3.9			104	4.3			2	2.3	51	8.7	78	4.3			262	30.2	12	14		4.2	209.2
7	11.а.10	Процессы и аппараты пищевых производств										72	15.2	8		6	1.2	66.8				72	4.3			2	2.3	59	8.7	72	4.3			144	19.5	8		8	3.5	115.8
8	11.а.11	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания										72	12.9	6	6		0.9	59.1				88	2.1			2	0.1	30	3.9	88	2.1			108	15	6	8		1	89.1
9	11.а.23	Информатика	72	10.6	4				6	0.6	61.4	72	2.1			2	0.1	66	3.9																					
10	11.а.08	Методы исследования свойств сыра и пищевых продуктов	88	10.6	4	6			0.6	25.4		72	2.1		2		0.1	66	3.9			72	2.1																	
11	11.а.07	Диетология питания	88	12.9	6				0.9	23.1		88	4.3			2	2.3	23	8.7																					
12	11.а.05.01	Анатомия пищевого сыра	72	21.2	8	8	4	1.2	50.8		72	4.3			2	2.3	59	8.7				72	4.3																	
13	11.а.05.02	Биология сыра	72	21.2	8	8	4	1.2	50.8		72	4.3			2	2.3	59	8.7				72	4.3																	
14	11.а.01	Медицина	18	2						16		18	2.3	2			0.3	15.7				18	4.7	4				0.7	9.4	3.9	18	4.7	4				1	25.1		
15	11.а.02	Влияние Зодиака и питание	18	2						16		18	2.1			2	0.1	12	3.9			18	2.1																	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(1)										Эк(4) За(1)										Эк(7) За(8)							
ПРАКТИКИ			(план)																														108							
БД.В.03(У)			Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																														108							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(план)																																					
КАНИКУЛЫ																																								

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	Заче т			
ИТОГО (с факультативами)				50	39 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				49			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			94,3	45	70:30 2/3 3:7		
1	Ф1.В.02	Иностранный язык	8,7	3		19	12
2	Ф1.В.03	Философия	8,7	4		66	2
3	Ф1.В.04	Экономика	3,9	3		69	2
4	Ф1.В.05	Правоведение	3,9	4		38	2
5	Ф1.В.06	Безопасность жизнедеятельности	8,7	4		45	2
6	Ф1.В.09	Биология	12,6	7		66	2
7	Ф1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств	8,7	4		66	2
8	Ф1.В.11	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	3,9	3		66	2
9	Ф1.В.23	Информатика	3,9	4		20	2
10	Ф1.В.07	Методы исследования свойств сыра и пищевых продуктов	3,9	3		66	2
11	Ф1.В.08	Диетология питания	8,7	2		66	12
12	Ф1.В.09.01	Анатомия пищевого сыра	8,7	4		66	2
13	Ф1.В.09.02	Биология	8,7	4		66	2
14	Ф1.В.09.03	Медицина	3,9	1		38	2
15	Ф1.В.09.04	Влияние Зодиака на питание	3,9	1		66	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ							
ПРАКТИКИ			(план)	3,9	3	2	
	Б2.В.03(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3,9	3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(план)				
КАНИКУЛЫ					10		

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс	
			Конт роль	эсгс				
ИТОГО (с факультативами)				49	39 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				49				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)								
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			66,9	43	ТО: 26 1/6 В: 9 1/2			
1	В1.В.12	Био-эко-экономические основы и общие принципы переработки растительного сырья	8,7	4		66	3	
2	В1.В.13	Технология приготовления блинчатых и мучнистых изделий	8,7	6		66	3+	
3	В1.В.14	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	8,7	6		66	3	
4	В1.В.24	Продвижение научной продукции	3,9	3		17	3	
5	В1.В.22	Основы биотехнологии	3,9	3		66	3	
6	В1.В.24	Болондино-экономические аспекты пищевых технологий	3,9	4		66	3	
7	В1.В.28	Медицинское и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности	3,9	3		66	3	
8	В1.В.10	Пищевая микробиология	8,7	4		66	3	
9	В1.В.17	Охрана труда в общественном питании	3,9	3		66	3	
10	В1.В.13	Тепло и холодильники	3,9	4		66	3	
11	В1.В.24.10.01	Санитария и гигиена	8,7	4		66	3	
12	В1.В.24.10.01	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	8,7	4		66	3	
НОРМЫ КОНТРОЛЯ			1					
ПРАКТИКИ			(План)		3,9	6	4	
	Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3,9	6	4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)					
КАНИКУЛЫ					10			

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс					
			Академические часы										Академические часы										Академические часы										Академические часы					
			Контакт.	Всего	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль	Дней	Контакт.	Всего	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль	Дней	Контакт.	Всего	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль	Дней	Контакт.	Всего	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР		
ИТОГО (с факультативами)			378										946										504										1728					
ИТОГО по ОП (без факультативов)			378										946										504										1728					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)																																	43.1					
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																	204.5					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			378 97.7 38 16 28 5.7 290.3										946 99 28 28 28 14 706.3 41.7										396 18.8 6 8 4.8 349 28.2										1620 204.5 66 50 64 24.5 1345.6					
1	ФТ.11	Пищевая гигиена											72 15.2 8 6 1.2 56.8										Эк 88 2.1 2 0.1 30 3.9										Эк 108 17.3 8 8 1.3 86.8					
2	ФТ.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	88 10.6 4 6 0.6 25.4										Эк 72 4.3 2 2.3 59 8.7										Эк 88 2.1 2 0.1 30 3.9										Эк 108 14.9 4 8 2.9 84.4					
3	ФТ.15	Технология приготовления блиндов и мучнистых изделий	72 18.9 6 6 0.9 53.1										Эк КР 72 5.3 2 3.3 58 8.7										Эк КР 144 24.2 6 6 8 4.2 111.1															
4	ФТ.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания											72 14.6 4 4 0.6 57.4										Эк КР 72 5.3 2 3.3 58 8.7										Эк КР 144 19.9 4 4 8 3.9 115.4					
5	ФТ.17	Технологический контроль продукции общественного питания											88 10.6 4 6 0.6 25.4										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 108 12.7 4 8 0.7 91.4					
6	ФТ.19	Оборудование предприятий общественного питания	72 15.2 8 6 1.2 56.8										Эк КП 72 5.8 2 3.8 57.5 8.7										Эк КП 144 21 8 8 5 114.3															
7	ФТ.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	88 10.6 4 6 0.6 25.4										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 108 12.7 4 8 0.7 91.4															
8	ФТ.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	88 8.6 4 4 0.6 27.4										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 108 10.7 4 6 0.7 93.4															
9	ФТ.26	Проектная деятельность	18 2 2 16										18 4 4 14										88 2 2 34										72 8 8 64					
10	ФТ.28	Технология мучных кондитерских изделий											72 12.6 4 4 0.6 59.4										Эк КР 88 3.1 2 1.1 29 3.9										Эк КР 108 15.7 4 4 6 1.7 88.4					
11	ФТ.29	Метрология и стандартизация	88 13.2 8 4 1.2 22.8										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 108 15.3 8 6 1.3 88.8															
12	ФТ.11	Моделирование производственных ситуаций											88 8.6 4 4 0.6 27.4										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 108 10.7 4 6 0.7 93.4					
13	ФТ.16	Региональная стратегия рыночной продукции общественного питания	72 8.6 4 4 0.6 63.4										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 144 10.7 4 6 0.7 129.4															
14	ФТ.26.01	Блины народов России											88 8.6 4 4 0.6 27.4										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 108 10.7 4 6 0.7 93.4					
15	ФТ.26.02	Национальные блины народов России											88 8.6 4 4 0.6 27.4										Эк 72 2.1 2 0.1 66 3.9										Эк 108 10.7 4 6 0.7 93.4					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(4) КР										Эк За(5) КР(2)										Эк(1) За(9) КР(3)					
ПРАКТИКИ			(План)																														108 0.2 0.2 108.9					
	Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																					ЭкО 108 0.2 0.2 108.9 3.9										ЭкО 108 0.2 0.2 108.9					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																			
КАНИКУЛЫ																																						

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс	
			Конт роль	Зачет				
ИТОГО (с факультативами)				48	39 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				48				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)								
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			69,9	45	ТО: 27 1/6 З: 10 1/2			
1	Ф1.В.11	Пищевая гигиена	3,9	3		66	4	
2	Ф1.В.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3,7	3		66	4	
3	Ф1.В.13	Технология приготовления блин и мучнистых изделий	3,7	4		66	3+	
4	Ф1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3,7	4		66	4	
5	Ф1.В.17	Технологический контроль продукции общественного питания	3,9	3		66	4	
6	Ф1.В.19	Оборудование предприятий общественного питания	3,7	4		66	4	
7	Ф1.В.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3,9	3		66	4	
8	Ф1.В.23	Научные основы производства продуктов общественного питания	3,9	3		66	4	
9	Ф1.В.01	Проектная деятельность		2		66	4Б	
10	Ф1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	3,9	3		66	4	
11	Ф1.В.08	Метрология и стандартизация	3,9	3		66	4	
12	Ф1.В.11	Моделирование производственных ситуаций	3,9	3		66	4	
13	Ф1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	3,9	4		66	4	
14	Ф1.В.ДВ.01	Блюда народов России	3,9	3		66	4	
15	Ф1.В.ДВ.02	Национальные кухни народов России	3,9	3		66	4	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			З					
ПРАКТИКИ			(План)		3,9	3	2	
	Б2.В.02(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3,9	3	2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)					
КАНИКУЛЫ					10			

№	Индекс	Наименование	з.е.		Кэф.	Курсы
			всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)			49	10 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			49			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (анад.нацпред)						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			36	ТО: 23 2/3 Э: 9		
1	Ф1.В.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	5		66	5
2	Ф1.В.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	2		62	5
3	Ф1.В.01	Проектная деятельность	2		66	45
4	Ф1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	3		66	5
5	Ф1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	3		66	5
6	Ф1.В.ДВ.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3		66	5
7	Ф1.В.ДВ.01	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	3		66	5
8	Ф1.В.ДВ.01	Основы меню и оформление блюд	2		66	5
9	Ф1.В.ДВ.01	Приемы подачи и оформление блюд	2		66	5
10	Ф1.В.ДВ.01	Менеджмент мена	4		66	5
11	Ф1.В.ДВ.01	Приемы разработки меню	4		66	5
12	Ф1.В.ДВ.01	Кулинария народов мира	3		66	5
13	Ф1.В.ДВ.01	Культурные традиции по странам	3		66	5
14	Ф1.В.ДВ.01	Сервировка деятельности	4		66	5
15	Ф1.В.ДВ.01	Сервис в условиях общественного питания	4		66	5
16	Ф1.В.ДВ.01	Технология специальных видов питания	5		66	5
17	Ф1.В.ДВ.01	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	5		66	5
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ						
ПРАКТИКИ			(план)	3	2	
	Б2.В.03(П)	Производственная – преддипломная практика		3	2	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(план)	9	6	
	Б3.Б.01	Подготовка и сдача и сдача государственного экзамена		3	2	
	Б3.Б.02	Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы		6	4	
КАНИКУЛЫ				9		

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика										
Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1			2						
		66	+	2						
Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2						
		66	+	2						
Вид практики: Производственная практика										
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3			4						
		66	+	4						
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4			2						
		66	+	2						
Производственная – преддипломная практика	5			2						
		66	+	2						
Итого по факту				12						
Итого по плану				12						

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

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	э.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				229	254	242	47	50	49	48	48
Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	47	48	49	48	48
Дисциплины (модули)	49%	51%	32.4%	207	216	213	44	45	43	45	36
Базовая часть				99	111	105	17	36	18	27	7
Вариативная часть				105	108	108	27	9	25	18	29
Практики	0%	100%	0%	15	27	18	3	3	6	3	3
Вариативная часть				15	27	18	3	3	6	3	3
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				1	2	2		2			
				1	2	2		2			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.3	41.7	43.1	43.5	43.1	39.7
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					1012.9	196.5	204.1	202.9	204.5	204.9
	Блок Б2					1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	Блок Б3					22					22
	Блок ФТД					11.1		11.1			
	Итого по всем блокам					1047	196.7	215.4	203.1	204.7	227.1
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	7	5	4	6
	ЗАЧЕТ (За)						7	6	4	9	7
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		2		
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									3	1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						39.33%				
	в интерактивной форме						20%				

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

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость

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

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

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

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

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

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам															
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5							
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5							
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.						
Итого	47		50		49		48		48							
Всего	47		50		49		48		48							
1																
2	В1.Б.01 История [Эк] ОК-1	4	В1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9		3	В1.Б.12 Визно-экономические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Эк] ОК-2; ОК-1; ОК-5; ПК-10		4	В1.Б.13 Пищевая гигиена [Эк] ОК-2; ПК-5		3	В1.Б.21 Основы проектирования предприятий общественного питания [Эк, КР] ОК-1; ОК-24; ПК-25; ПК-27		5		
3																
4																
5																
6	В1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9	4	В1.Б.03 Философия [Эк] ОК-1		4	В1.Б.15 Технология приготовления блюд и мучниарных изделий [Эк] ОК-2; ОК-1; ОК-4; ПК-7; ПК-9		6	В1.Б.14 Основы менеджмента безопасности пищевой продукции [Эк] ОК-1; ОК-3; ОК-8		3	В1.Б.22 Основы строительного дела и инженерное оборудование [Эк] ОК-1; ОК-23; ПК-26		2		
7																
8																
9	В1.Б.04 Экономика [Эк] ОК-2	3	В1.Б.04 Экономика [Эк] ОК-2		3	В1.Б.15 Технология приготовления блюд и мучниарных изделий [Эк, КР] ОК-2; ОК-1; ОК-4; ПК-7; ПК-9		4	В1.Б.15 Технология приготовления блюд и мучниарных изделий [Эк, КР] ОК-2; ОК-1; ОК-4; ПК-7; ПК-9		4	В1.В.01 Проектная деятельность [Эк] ПК-16; ПК-25		2		
10																
11																
12																
13	В1.Б.06 Культурология и нематериальное взаимодействие [Эк] ОК-3; ОК-4; ОК-9	4	В1.Б.05 Правоведение [Эк] ОК-6		4	В1.Б.16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Эк, КР] ОК-2; ОК-10; ПК-11		4	В1.Б.16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Эк, КР] ОК-2; ОК-10; ПК-11		4	В1.В.07 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [Эк] ПК-4		3		
14																
15																
16	В1.Б.07 Технология формирования и саморазвития [Эк] ОК-4; ОК-5	3	В1.Б.05 Правоведение [Эк] ОК-6		4	В1.Б.18 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Эк] ОК-2; ОК-1		5	В1.Б.17 Технологический контроль продукции общественного питания [Эк] ОК-2; ОК-3		3	В1.В.12 Визуализация и моделирование на предприятиях общественного питания [Эк] ПК-16		3		
17																
17	В1.Б.26 Дизайнерская культура и спорт [Эк] ОК-7; ОК-8	2	В1.Б.06 Правоведение [Эк] ОК-6		4	В1.Б.24 Продвижение молочной продукции [Эк] ОК-2; ОК-6; ОК-14; ПК-15		3	В1.Б.17 Технологический контроль продукции общественного питания [Эк] ОК-2; ОК-3		3	В1.В.Д.В.02.01 Дисциплины по выбору В1.В.Д.В.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [Эк] Г) Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		3		
17																

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам										
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	
19	Б1.В.06 Диетология питания [ЗачО] ОК-5; ПК-4	4				Б1.В.02 Основы биотехнологии [ЗачО] ПК-5	3	Б1.В.09 Оборудование предприятий общественного питания [Эк, КР] ОК-5; ПК-2	4	Б1.В.Д.В.04.01 Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.4: Основы маркетинга и оформление блюд [Зач] (/) Принципы подачи и оформление блюд ПК-4	2
20			Б1.В.09 Биология [Эк, Зач] ОП-2; ПК-5	7							
21										Б1.В.Д.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.5: Инжиниринг мена [Зач] (/) Принципы разработки мена ПК-4	
22					Б1.В.04 Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий [Зач] ПК-5	4	Б1.В.20 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Зач] ОП-2; ПК-8	3			
23											
24											
25	Б1.В.13 Математика [Зач] ПК-5; ПК-17	8					Б1.В.25 научные основы производства продуктов общественного питания [Зач] ОП-2; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17	3	Б1.В.Д.В.07.01 Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.7: Кулинарные путешествия по странам мира [Зач, КР] (/) Кулинарные путешествия по странам мира ОП-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	3	
26			Б1.В.10 Процессы и аппараты пищевых производств [Эк] ОП-1; ПК-2	4	Б1.В.09 Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности [Зач] ПК-2	3					
27											
28								Б1.В.01 Проектная деятельность ПК-16; ПК-25	2	Б1.В.Д.В.08.01 Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.8: Сервисная деятельность [Эк] (/) Сервис в индустрии общественного питания ПК-4	4
29											
30			Б1.В.13 Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания [Зач] ОК-5; ПК-6	3	Б1.В.10 Пищевая микробиология [Эк] ПК-5	4	Б1.В.06 Технология мучных кондитерских изделий [Зач, КР] ОП-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	3			
31											
32										Б1.В.Д.В.09.01 Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.9: Технологические специальные виды питания [Эк, Зач] (/) Технологические специальные виды питания ПК-4	5
33											
34	Б1.В.14 Диалог [Зач] ПК-5	8	Б1.В.23 Информатика [Зач] ОП-1	4	Б1.В.17 Охрана труда в общественном питании [ЗачО] ПК-12	3	Б1.В.08 Метрология и стандартизация [Зач] ПК-8	3			
35											
36											
37								Б1.В.11 Моделирование производственных ситуаций	3	Б1.В.03(П) Производственная – предпринимательская	

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам									
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5	
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
38			Б1.В.03 Методы исследования свойств сыра и пищевых продуктов [Зв] п<5; п<14	3	Тепло и влажность [Зв] п<2	4	[Зв] п<5		приним [ЗвО] Ок-4; Оп-1; п<2; п<3; п<5; п<6; п<7; п<9; п<11; п<12; п<13; п<14; п<15; п<16; п<17; п<23; п<24; п<25; п<26; п<27	3
39	Б1.В.15 Этика [Зв] п<5	4								
40			Б1.В.05 Диетология питания [Эв] Ок-5; п<4	2	Б1.В.ДВ.10.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10: Санитария и гигиены [Эв] [Эв]	4	Б1.В.16 Репродуктивная стратегия рынков продукции общественного питания [Зв] п<9; дп<1	4	Б1.Б.01 Подготовка и сдача государственного экзамена [Эв] Ок-1; Ок-2; Ок-3; Ок-4; Ок-5; Ок-6; Ок-7; Ок-8; Ок-9; п<1; п<4; п<5; п<8; п<10; п<12; дп<1	3
41										
42	Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: Введение в направление [Зв] () Введение в специальность Ок-5; п<11	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3: Анатомия пищеварительного тракта [Эв] () Виология п<5	4	Медицинские и санитарные нормы качества пищевых продуктов п<12		Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6: Визиты народов России [Зв] () национальные мифы народов России Оп-2; п<1; п<4; п<7; п<9	3		
43										
44										
45	Б2.В.01(У) Эксперт - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [ЗвО] Ок-4; Ок-5; п<11	3	Б2.В.01(У) Эксперт - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [ЗвО] Ок-4; Ок-5; п<11	3	Б2.В.02(П) Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗвО] Ок-4; п<1; п<4; п<6; п<8; п<10; п<11; п<12; дп<1	6	Б2.В.02(П) Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗвО] Ок-4; п<1; п<4; п<6; п<8; п<10; п<11; п<12; дп<1	3	Б2.Б.02 Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы Оп-1; Оп-2; п<2; п<3; п<5; п<6; п<7; п<9; п<11; п<12; п<13; п<14; п<15; п<16; п<17; п<23; п<24; п<25; п<26; п<27	6
46										
47										
48										
49			ВТД.01 Медиакультура [Зв] Ок-4	1						
50			ВТД.02 Визиты народов и питание [Зв] Ок-5; п<4	1						

Примечание Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПб-16_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016