

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова"
Институт естественных наук и стандартизации

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 3 от 28.03.2018г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ Чукин М.В.
"28" 03 2018 г.

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: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 4а 11м

+	Основной	Виды деятельности
✓	✓	производственно-технологическая
✓	✓	экспериментально-исследовательская
✓	✓	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018
Учебный год 2018-2019
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / Назарова О.Л./

Начальник УМУ _____ / Былик С.А./

Директор института _____ / Мезин И.Ю./

Заведующий кафедрой _____ / Барышникова Н.И./

Внешний рецензент



_____ / Барышникова Н.И./
_____ / Назарова О.Л./
_____ / Былик С.А./

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.	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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22							
Мер	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
I																																																
II																																																
III																																																
IV																																																
V																																																

График сессий

	Курс 1			Курс 2		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	12	20	3	12	20	3
Дата начала/факт-ср начала	14 октября 2018 г.	7 января 2019 г.	22 июня 2019 г.	15 октября 2019 г.	7 января 2020 г.	22 июня 2020 г.
Дата окончания/факт-ср начала	25 октября 2018 г.	3 февраля 2019 г.	29 июня 2019 г.	24 октября 2019 г.	7 февраля 2020 г.	29 июня 2020 г.
	Курс 5			Курс 4		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	12	25	15	12	25	15
Дата начала/факт-ср начала	14 сентября 2020 г.	11 января 2021 г.	22 июня 2021 г.	12 сентября 2021 г.	9 января 2022 г.	19 июня 2022 г.
Дата окончания/факт-ср начала	25 сентября 2020 г.	4 февраля 2021 г.	4 июля 2021 г.	25 сентября 2021 г.	2 февраля 2022 г.	1 июля 2022 г.
	Курс 3					
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия			
Продолжительность	12	25	15			
Дата начала/факт-ср начала	11 сентября 2022 г.	9 января 2023 г.	27 апреля 2023 г.			
Дата окончания/факт-ср начала	22 сентября 2022 г.	4 февраля 2023 г.	9 мая 2023 г.			

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 5	Курс 4	Курс 3	Итого
Теоретическое обучение	27 4/6	31 4/6	27 1/6	24 1/6	24 4/6	133 2/6
Э Экзаменационные сессии	7	7	9 3/6	10 3/6	9	45
У Учебная практика	2	2				4
П Производственная практика			4	6	2	12
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4
Г Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2
К Каникулы	9	9	9	9	3	49
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	11 4/6 (70 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	не менее 12 мес. и не более 39 мес.	более 39 мес.	более 39 мес.	более 39 мес.	более 39 мес.	
Итого	45	52	52	52	52	258


Календарный учебный график

Студентов							
Групп							

-	-	-	-	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	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
Блок 1. Дисциплины (модули)																							
Базовая часть																							
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.01	История	1					4	4	144	144	6.6	4	128.7	8.7	4				22	Всеобщей истории	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.02	Иностранный язык	2	11				7	7	252	252	20.5	18	215	16.5	4	3			19	Иностранных языков по техническим направлениям	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.03	Философия	2					4	4	144	144	8.9	6	126.4	8.7		4			65	Философии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.04	Экономика		2				3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9		3			69	Экономики	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.05	Правоведение		2				4	4	144	144	6.7	6	133.4	3.9		4			38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		1				4	4	144	144	6.7	6	133.4	3.9	4				38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.07	Технология командообразования и саморазвития		1				3	3	108	108	4.4	4	99.7	3.9	3				51	Социальной работы и психолого-педагогического образования	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.08	Безопасность жизнедеятельности	2					4	4	144	144	10.9	8	124.4	8.7		4			45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.09	Биохимия	2		2			5	5	180	180	17.3	14	150.1	12.6		5			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.10	Процессы и аппараты пищевых производств			2			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9		3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.11	Пищевая химия		4				3	3	108	108	6.7	6	97.4	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3					3	3	108	108	14.9	12	84.4	8.7			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		2				3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9		3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4					3	3	108	108	8.6	6	90.7	8.7			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	34				4	9	9	324	324	30.8	24	275.8	17.4			4	5	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4				4	4	4	144	144	9.6	6	125.7	8.7			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.17	Технохимический контроль продукции общественного питания		4				3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3					4	4	144	144	16.9	14	118.4	8.7			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.19	Оборудование предприятий общественного питания	4				4	4	4	144	144	10.1	6	125.2	8.7			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4				3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	5				5	5	5	180	180	12.4	8	158.9	8.7				5	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование		5				2	2	72	72	8.7	8	59.4	3.9				2	62	Управления недвижимостью и инженерных систем	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.23	Информатика		2				4	4	144	144	6.4	6	133.7	3.9		4			20	Информатики и информационной безопасности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.24	Продвижение научной продукции		3				3	3	108	108	4.4	4	99.7	3.9			3		17	Научные сотрудники	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.25	Научные основы производства продуктов общественного питания		4				3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях			2			3	3	108	108	13	12	91.1	3.9		3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.27	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	4.4	4	63.7	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	

-	-	-	-	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	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование	
										102	102	3672	3672	271.9	222	3216.8	183.3	17	36	14	28	7		
Вариативная часть																								
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Проектная деятельность		5					4	4	144	144	8.1	8	132	3.9				2	2	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Основы биотехнологии			3				3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов		2					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9		3				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		3					4	4	144	144	12.7	12	127.4	3.9			4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания	1		1				5	5	180	180	15.6	12	151.8	12.6	5					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий		4			4		3	3	108	108	11.7	10	92.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	5						3	3	108	108	10.9	8	88.4	8.7					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Метрология и стандартизация		4					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности		3					3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Пищевая микробиология	3						3	3	108	108	10.9	8	88.4	8.7			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций		4					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	5						3	3	108	108	10.9	8	88.4	8.7					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Математика	1		1				8	8	288	288	19.6	16	255.8	12.6	8					9	Прикладной математики и информатики
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Физика	11						8	8	288	288	25.8	20	244.8	17.4	8					63	Физики
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Химия		1					4	4	144	144	15.3	14	124.8	3.9	4					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания		4					2	2	72	72	4.4	4	63.7	3.9				2		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании			3				3	3	108	108	6.7	6	97.4	3.9			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.18	Тепло- и хладотехника		3					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9			3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		4					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9				3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9	3						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление		1					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9	3					66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность		1					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9	3					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		5					3	3	108	108	8.7	8	95.4	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	8.7	8	95.4	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	8.7	8	95.4	3.9					3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2					4	4	144	144	14.9	12	120.4	8.7		4					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья		2					4	4	144	144	14.9	12	120.4	8.7		4				66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Биология		2					4	4	144	144	14.9	12	120.4	8.7		4				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		5					2	2	72	72	8.7	8	59.4	3.9					2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд		5					2	2	72	72	8.7	8	59.4	3.9					2	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд		5					2	2	72	72	8.7	8	59.4	3.9					2	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		5					4	4	144	144	8.7	8	131.4	3.9					4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню		5					4	4	144	144	8.7	8	131.4	3.9					4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню		5					4	4	144	144	8.7	8	131.4	3.9					4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		4					3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9				3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России		4					3	3	108	108	6.4	6	97.7	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	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России		4					3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9				3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		5					5	3	108	108	11.7	10	92.4	3.9						3		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира		5					5	3	108	108	11.7	10	92.4	3.9						3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира		5					5	3	108	108	11.7	10	92.4	3.9						3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8		5					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7						4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность		5					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7						4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания		5					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7						4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9		5	5				5	5	180	180	23.9	20	143.5	12.6						5		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания		5	5				5	5	180	180	23.9	20	143.5	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	23.9	20	143.5	12.6						5	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10		3					3	3	108	108	10.9	8	88.4	8.7				3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена		3					3	3	108	108	10.9	8	88.4	8.7						3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		3					3	3	108	108	10.9	8	88.4	8.7						3	66	Химии
										105	105	3780	3780	326.7	278	3271.8	181.5	28	7	22	19	29			
										207	207	7452	7452	598.6	500	6488.6	364.8	45	43	36	47	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			1				3	3	108	108	0.2		103.9	3.9	3						66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			2				3	3	108	108	0.2		103.9	3.9		3					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34				15	15	540	540	0.4		531.8	7.8			6	9			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(П)	Производственная – преддипломная практика			5				3	3	108	108	0.2		103.9	3.9						3	66	Химии
										24	24	864	864	1		843.5	19.5	3	3	6	9	3			
										24	24	864	864	1		843.5	19.5	3	3	6	9	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	92.5	9						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	9						9		
										9	9	324	324	22	6	293	9						9		
ФТД.Факультативы																									
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Медиакультура		3					1	1	36	36	11.6	10	20.5	3.9			1			38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Знаки Зодиака и питание		4					1	1	36	36	4.1	4	28	3.9				1		66	Химии	
										2	2	72	72	15.7	14	48.5	7.8			1	1				
										2	2	72	72	15.7	14	48.5	7.8			1	1				

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов																	
-	-	-	Наименование					Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	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									4	4	36	144	144	6.6	4	2			2	2.6	128.7	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.02	Иностранный язык	2	11							7	7	36	252	252	20.5	18				18	2.5	215	16.5	8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.03	Философия	2								4	4	36	144	144	8.9	6	4			2	2.9	126.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.04	Экономика		2							3	3	36	108	108	6.4	6	2			4	0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.05	Правоведение		2							4	4	36	144	144	6.7	6	4			2	0.7	133.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		1							4	4	36	144	144	6.7	6	4			2	0.7	133.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.07	Технология командообразования и саморазвития		1							3	3	36	108	108	4.4	4	2			2	0.4	99.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.08	Безопасность жизнедеятельности	2								4	4	36	144	144	10.9	8	4	4			2.9	124.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.09	Биохимия	2		2						5	5	36	180	180	17.3	14	6	8			3.3	150.1	12.6	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.10	Процессы и аппараты пищевых производств			2						3	3	36	108	108	8.7	8	4			4	0.7	95.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.11	Пищевая химия		4							3	3	36	108	108	6.7	6	4	2			0.7	97.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3								3	3	36	108	108	14.9	12	4	4	4		2.9	84.4	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		2							3	3	36	108	108	8.7	8	4	4			0.7	95.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4								3	3	36	108	108	8.6	6	2			4	2.6	90.7	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	34						4	9	9	36	324	324	30.8	24	8	6	10			6.8	275.8	17.4	8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4					4	4	4	36	144	144	9.6	6	2	4				3.6	125.7	8.7			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.17	Технохимический контроль продукции общественного питания		4							3	3	36	108	108	6.4	6	2	4			0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3								4	4	36	144	144	16.9	14	4	4	6		2.9	118.4	8.7	6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.19	Оборудование предприятий общественного питания	4				4				4	4	36	144	144	10.1	6	2			4	4.1	125.2	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4							3	3	36	108	108	6.4	6	2	4			0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	5				5				5	5	36	180	180	12.4	8	4			4	4.4	158.9	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование		5							2	2	36	72	72	8.7	8	4			4	0.7	59.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.23	Информатика		2							4	4	36	144	144	6.4	6	2			4	0.4	133.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.24	Продвижение научной продукции		3							3	3	36	108	108	4.4	4	2			2	0.4	99.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.25	Научные основы производства продуктов общественного питания		4							3	3	36	108	108	6.4	6	2	4			0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях			2						3	3	36	108	108	13	12	6	6			1	91.1	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.27	Физическая культура и спорт		1							2	2	36	72	72	4.4	4	2			2	0.4	63.7	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	
	-	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	

з.е. на курсе	Установочная сессия													Курс 1 Зимняя сессия												
	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.
4	36	2.3	2	2	0.3	33.7	.	.	108	4.3	2	2	.	2.3	95	8.7	э
4	36	4	4	.	.	.	4	2	.	32	.	.	36	4.1	4	4	2	0.1	28	3.9	э	
4									72	4.6	4	4	2	0.6	67.4		
3	36	2.3	2	2	0.3	33.7	.	.	72	2.1	2	2	.	0.1	66	3.9	э
2									36	2.3	2	2	0.3	33.7		
									36	4	4	4	2		32		
									36	4	4	4	2		32		

Курс 2																									
-		Установочная сессия												Зимняя сессия											
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.
3	36	4	4					4	2		32			72	4.3	2					2	2.3	59	8.7	э
4														72	4.6	4	4	2				0.6	67.4		
3														36	4.3	4	2				2	0.3	31.7		
4														72	4.6	4	4	2				0.6	67.4		
4														36	6.6	6	4	2	2			0.6	29.4		
5	36	6.6	6	4	2	2				0.6	29.4			72	6.4	6	2		4	2		0.4	61.7	3.9	о
3														36	6.6	6	4	2			2	0.6	29.4		
3	36	6.6	6	4	2	2				0.6	29.4			72	2.1	2			2			0.1	66	3.9	з
4	72	4.3	4	2				2		0.3	67.7			72	2.1	2					2	0.1	66	3.9	з
3														36	10.9	10	6	2	4	2		0.9	25.1		

Курс 5																											
Установочная сессия												Зимняя сессия															
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.		

Летняя сессия														Закрепленная кафедра		-
Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	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
														66	Химии	ОК-5; ПК-5
														21	Физической культуры	ОК-7; ОК-8
														21	Физической культуры	ОК-7
														21	Физической культуры	ОК-7

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов																		
-	-	-	Наименование					Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	
												102	102		3672	3672	271.9	222	88	54	80	49.9	3216.8	183.3	52			
Вариативная часть																												
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Проектная деятельность						5				4	4	36	144	144	8.1	8			8	0.1	132	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Основы биотехнологии							3			3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов						2				3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий						3				4	4	36	144	144	12.7	12	4	4	4	0.7	127.4	3.9	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания					1		1			5	5	36	180	180	15.6	12	8	2	2	3.6	151.8	12.6	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий						4			4	3	3	36	108	108	11.7	10	4	2	4	1.7	92.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота					5					3	3	36	108	108	10.9	8	4		4	2.9	88.4	8.7	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Метрология и стандартизация						4				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности						3				3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Пищевая микробиология					3					3	3	36	108	108	10.9	8	4	4		2.9	88.4	8.7	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций						4				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания					5					3	3	36	108	108	10.9	8	4		4	2.9	88.4	8.7	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Математика					1		1			8	8	36	288	288	19.6	16	8		8	3.6	255.8	12.6	6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Физика					11					8	8	36	288	288	25.8	20	8	8	4	5.8	244.8	17.4	8		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Химия						1				4	4	36	144	144	15.3	14	8	6		1.3	124.8	3.9	6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания						4				2	2	36	72	72	4.4	4	2		2	0.4	63.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании							3			3	3	36	108	108	6.7	6	4		2	0.7	97.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.18	Тепло- и хладотехника						3				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции						4				3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1						1				3	3		108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление						1				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность						1				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2						5				3	3		108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	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	8.7	8	4		4	0.7	95.4	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	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3						2				4	4		144	144	14.9	12	4	4	4	2.9	120.4	8.7	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья						2				4	4	36	144	144	14.9	12	4	4	4	2.9	120.4	8.7	4		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Биология						2				4	4	36	144	144	14.9	12	4	4	4	2.9	120.4	8.7	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4						5				2	2		72	72	8.7	8	4		4	0.7	59.4	3.9	2	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд						5				2	2	36	72	72	8.7	8	4		4	0.7	59.4	3.9	2	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд						5				2	2	36	72	72	8.7	8	4		4	0.7	59.4	3.9	2	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5						5				4	4		144	144	8.7	8	4		4	0.7	131.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню						5				4	4	36	144	144	8.7	8	4		4	0.7	131.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню						5				4	4	36	144	144	8.7	8	4		4	0.7	131.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6						4				3	3		108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России						4				3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9			

		Курс 2																								
		Установочная сессия											Зимняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНKR	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	ВНKR	CP	Конт роль	Формы контр.	
36	180	21.5	20	10	4	4		6	2	1.5	158.5			576	52.5	46	26	10	12	4	8	6.5	503.1	20.4		
3	36	6.6	6	4	2	2				0.6	29.4			72	2.1	2			2				0.1	66	3.9	э
4	72	10.6	10	4	2	4	2	2		0.6	61.4			72	4.3	2					2	2.3	59	8.7	э	
4	72	10.6	10	4	2	4	2	2		0.6	61.4			72	4.3	2					2	2.3	59	8.7	э	
4	72	10.6	10	4	2	4	2	2		0.6	61.4			72	4.3	2					2	2.3	59	8.7	э	

														Курс 3												
Установочная сессия														Зимняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	
14													216	38.1	36	14	6	12	6	10	4	2.1	177.9			
3													36	6.6	6	4	2			2			0.6	29.4		
4	72	10.6	10	4	2	4	2	2	0.6	61.4			72	2.1	2					2			0.1	66	3.9	з
3	36	4.3	4	2		2			0.3	31.7			72	2.1	2			2					0.1	66	3.9	з
3													36	6.6	6	4	2	2					0.6	29.4		
3													36	4.6	4	4	2						0.6	31.4		
3													36	6.6	6	4	2			2			0.6	29.4		

Курс 4																																				
		Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия														
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.		
28	216	25.8	24	12	2	6	6	1.8	190.2			576	32.8	22	8	2	8	6	10.8	509.3	33.9			216	9.5	6		6		3.5		190	16.5			
2												36	2	2			2		34				36	2	2			2			34					
3												36	8.6	8	4	2	2	0.6	27.4				72	3.1	2			2	1.1		65	3.9		зр		
3	36	6.6	6	4	2		2	0.6	29.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	з															
3												36	6.6	6	4	2		2	0.6	29.4			72	2.1	2			2	0.1		66	3.9		з		
2	36	2.3	2	2				0.3	33.7			36	2.1	2			2	0.1	30	3.9	з															
3												36	6.6	6	4	2	2		0.6	29.4			72	2.1	2		2		0.1		66	3.9		з		
3												36	4.3	4	2		2		0.3	31.7			72	2.1	2		2		0.1		66	3.9		з		
3												36	4.3	4	2		2		0.3	31.7			72	2.1	2		2		0.1		66	3.9		з		

Летняя сессия														Закрепленная кафедра		-
Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
														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	ПК-11
														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
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	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 о ц.	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.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России		4				3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		5			5	3	3		108	108	11.7	10	4	6		1.7	92.4	3.9	4	4
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира		5			5	3	3	36	108	108	11.7	10	4	6		1.7	92.4	3.9	4	4
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира		5			5	3	3	36	108	108	11.7	10	4	6		1.7	92.4	3.9	4	4
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	5				4	4			144	144	12.9	10	4	2	4	2.9	122.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность	5				4	4		36	144	144	12.9	10	4	2	4	2.9	122.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	5				4	4		36	144	144	12.9	10	4	2	4	2.9	122.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	5	5			5	5			180	180	23.9	20	10	10		3.9	143.5	12.6	8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	5	5			5	5		36	180	180	23.9	20	10	10		3.9	143.5	12.6	8	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	5	5			5	5		36	180	180	23.9	20	10	10		3.9	143.5	12.6	8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	3				3	3			108	108	10.9	8	4		4	2.9	88.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	3				3	3		36	108	108	10.9	8	4		4	2.9	88.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3				3	3		36	108	108	10.9	8	4		4	2.9	88.4	8.7	2	
									105	105		3780	3780	326.7	278	128	64	86	48.7	3271.8	181.5	78	6
									207	207		7452	7452	598.6	500	216	118	166	98.6	6488.6	364.8	130	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			1			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9		108
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			2			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9		108
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34			15	15	36	540	540	0.4					0.4	531.8	7.8		540
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(П)	Производственная – преддипломная практика			5			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9		108
									24	24		864	864	1				1	843.5	19.5		864	
									24	24		864	864	1				1	843.5	19.5		864	
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	92.5	9	2	
<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	9	2		
									9	9		324	324	22	6	6		16	293	9	2		
ФТД.Факультативы																							
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Медиакультура		3				1	1	36	36	36	11.6	10	10			1.6	20.5	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Знаки Зодиака и питание		4				1	1	36	36	36	4.1	4			4	0.1	28	3.9		
									2	2		72	72	15.7	14	10		4	1.7	48.5	7.8	4	
									2	2		72	72	15.7	14	10		4	1.7	48.5	7.8	4	

Летняя сессия														Закрепленная кафедра		
Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	ВНКР	-	СР	Контр роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
														66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
72	3.1	2			2			1.1		65	3.9		эр	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
72	3.1	2			2			1.1		65	3.9		эр	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
72	3.1	2			2			1.1		65	3.9		эр	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
														66	Химии	ПК-4
														66	Химии	ПК-4
72	8.6	6	2		4	2		2.6		54.7	8.7		э			
72	8.6	6	2		4	2		2.6		54.7	8.7		э	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
72	8.6	6	2		4	2		2.6		54.7	8.7		э	66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
														66	Химии	ПК-12
														66	Химии	ПК-12
288	15.9	12	2		6	2	4	3.9		251.7	20.4					
288	15.9	12	2		6	2	4	3.9		251.7	20.4					
														66	Химии	ОК-4; ОК-5; ПК-11
														66	Химии	ОК-4; 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	2				0.5		92.5	9		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	2				16		293	9					
324	22	6	6	2				16		293	9					
														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(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(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.Б.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
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	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.05	Правоведение	
Б1.Б.24	Продвижение научной продукции	
БЗ.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.27	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	
БЗ.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.27	Физическая культура и спорт	
БЗ.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	
БЗ.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.04(П)	Производственная – преддипломная практика	
БЗ.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	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
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.03(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.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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.04(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.17	Теххимический контроль продукции общественного питания	
Б2.В.04(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.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	
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.Б.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
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.04(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.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(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	

Индекс	Содержание	Тип
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.04(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.03(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.04(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.03(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.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	

Индекс	Содержание	Тип
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(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(П)	Производственная – преддипломная практика	
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.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(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.04(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.04(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.04(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

Индекс	Содержание	Тип
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.04(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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.04(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.04(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.04(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.04(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.04(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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.04(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-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

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	Основы химических процессов в пищевых технологиях	ОК-5; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.27	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
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; ОК-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.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	ПК-11
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	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Биология	ПК-5
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(У)	Учебная - ознакомительная практика	ОК-4; ПК-11
Б2.В.03(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.04(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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ.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
БЗ.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
БЗ.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

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

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	эксгс			
ИТОГО (с факультатива)				48	36 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (анад.нацпред)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			78,6	45	ТО: 27 УЗ Э: 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.06	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.07	Физическая культура и спорт	3,9	2		21	1
6	Ф1.В.08.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	3,9			21	1
7	Ф1.В.08.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	3,9			21	1
8	Ф1.В.08	Биология питания	12,6	5		66	1
9	Ф1.В.12	Математика	12,6	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.08.01.01	Введение в направление	3,9	3		66	1
13	Ф1.В.08.01.02	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					9		

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	эсгс			
ИТОГО (с факультативами)				46	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				46			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (анад.нацпред)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			74,7	43	70:31 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.07	Биология	12,6	5		66	2
7	Ф1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств	3,9	3		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.26	Основы инженерных процессов в пищевых технологиях	3,9	3		66	2
11	Ф1.В.28	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	3,9	3		66	2
12	Ф1.В.29.01	Анатомия пищевого сырья	8,7	4		66	2
13	Ф1.В.29.02	Биология	8,7	4		66	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ							
ПРАКТИКИ			(План)				
	Б2.В.02(У)	Учебная - обязательная практика	3,9	3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)				
КАНИКУЛЫ			9				

№	Индекс	Наименование	з.е.		Кэф.	Курс
			всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)			43	10 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			42			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			36	ТО: 27 3/6 3: 9 3/2		
1	Ф1.В.12	Био-экономические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3		66	3
2	Ф1.В.13	Технология приготовления блинчатых мучных изделий	4		66	3+
3	Ф1.В.14	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	4		66	3
4	Ф1.В.24	Продвижение научной продукции	3		17	3
5	Ф1.В.22	Основы биотехнологии	3		66	3
6	Ф1.В.24	Биологические основы пищевых технологий	4		66	3
7	Ф1.В.24	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности	3		66	3
8	Ф1.В.10	Пищевая микробиология	3		66	3
9	Ф1.В.17	Охрана труда в общественном питании	3		66	3
10	Ф1.В.13	Тепло- и холодильники	3		66	3
11	Ф1.В.24.10.01	Санитария и гигиена	3		66	3
12	Ф1.В.24.10.01	Медицинские требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3		66	3
13	Иг.д.01	Медиантура	1		38	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ						
ПРАКТИКИ			(План)	6	4	
	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)			
КАНИКУЛЫ				9		

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс									
			Академические часы										Академические часы										Академические часы										Академические часы									
			Контакт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР	Конт роль	Дней	Контакт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР	Конт роль	Дней	Контакт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР	Конт роль	Дней	Контакт.	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВН К Р	СР								
ИТОГО (с факультативами)			306										992										964										2052									
ИТОГО по ОП (без факультативов)			289										964										964										2016									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.часов)																																	49,9									
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (часов)																																	120,7									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			289 34,7 18 6 8 2,7 253,3										964 65,1 22 14 16 13,1 757,2 41,7										590 20,9 10 6 4,9 497 32,1										1692 120,7 40 30 30 20,7 1497,5									
1	Ф.И.В.11	Пищевая гигиена															Эк	72	2,1		2		0,1	66	3,9		Эк	102	6,7	+	2		0,7	97,+								
2	Ф.И.В.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	88	4,3	2		2	0,3	31,7								Эк	72	4,3		2	2,3	59	8,7		Эк	102	8,6	2		+	2,6	90,7									
3	Ф.И.В.15	Технология приготовления блиндов и мучниарых изделий	72	8,6	+	2	2	0,6	63,+								Эк КР	102	5,3		2	3,3	9+	8,7		Эк КР	180	13,9	+	2	+	3,9	157,+									
4	Ф.И.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания														72	4,3	2	2		0,3	67,7				Эк КР	72	5,3		2		3,3	58	8,7	Эк КР	144	9,6	2	+		3,6	125,7
5	Ф.И.В.17	Технологический контроль продукции общественного питания													88	4,3	2	2		0,3	31,7					Эк	72	2,1		2		0,1	66	3,9	Эк	102	6,4	2	+		0,4	97,7
6	Ф.И.В.19	Оборудование предприятий общественного питания	88	4,3	2		2	0,3	31,7								Эк КР	102	5,8		2	3,8	53,5	8,7		Эк КР	144	10,1	2		+	4,1	125,2									
7	Ф.И.В.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	88	4,3	2	2		0,3	31,7								Эк	72	2,1		2		0,1	66	3,9		Эк	102	6,4	2	+		0,4	97,7								
8	Ф.И.В.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	88	4,3	2	2		0,3	31,7								Эк	72	2,1		2		0,1	66	3,9		Эк	102	6,4	2	+		0,4	97,7								
9	Ф.И.В.31	Проектная деятельность													88	2		2		3+					Эк	72	2		2		3+			72	+		+		68			
10	Ф.И.В.33	Технология мучных кондитерских изделий													88	8,6	+	2	2	0,6	27,+					Эк КР	72	3,1		2	1,1	65	3,9	Эк КР	102	11,7	+	2	+	1,7	92,+	
11	Ф.И.В.33	Метрология и стандартизация	88	6,6	+		2	0,6	29,+								Эк	72	2,1		2	0,1	66	3,9		Эк	102	8,7	+		+	0,7	95,+									
12	Ф.И.В.11	Моделирование производственных ситуаций	88	6,6	+		2	0,6	29,+								Эк	72	2,1		2	0,1	66	3,9		Эк	102	8,7	+		+	0,7	95,+									
13	Ф.И.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	88	2,3	2			0,3	33,7								Эк	88	2,1		2	0,1	30	3,9		Эк	72	4,4	2		2	0,4	63,7									
14	Ф.И.В.19	Организация технологического процесса производства мучниарной продукции													88	6,6	+	2		0,6	29,+					Эк	72	2,1		2		0,1	66	3,9	Эк	102	8,7	+	+		0,7	95,+
15	Ф.И.В.33.01	Виды народов России													88	4,3	2	2		0,3	31,7					Эк	72	2,1		2		0,1	66	3,9	Эк	102	6,4	2	+		0,4	97,7
16	Ф.И.В.33.01	Национальные кухни народов России													88	4,3	2	2		0,3	31,7					Эк	72	2,1		2		0,1	66	3,9	Эк	102	6,4	2	+		0,4	97,7
17	Эк.д.32	Знание Зодчана и питание	12	2			2		16								Эк	12	2,1		2	0,1	12	3,9		Эк	28	4,1			+	0,1	28									
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(5) КР КР										Эк За(6) КР(2)										Эк(1) За(1) КР КР(3)									
ПРАКТИКИ			(План)																														324 0,2 0,2 319,9									
	БЭ.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																								Эк(1)	324	0,2				0,2	319,9	3,9	Эк(1)	324	0,2			0,2	319,9	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																							
КАНИКУЛЫ																																										

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	Зачет			
ИТОГО (с факультативами)				57	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				56			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			73,8	47	70: 24 1/6 3: 10 1/2		
1	Ф1.В.11	Пищевая гигиена	3,9	3		66	4
2	Ф1.В.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8,7	3		66	4
3	Ф1.В.15	Технология приготовления блинны и мучниарых изделий	8,7	5		66	3+
4	Ф1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8,7	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	8,7	4		66	4
7	Ф1.В.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3,9	3		66	4
8	Ф1.В.25	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	2		66	4
14	Ф1.В.19	Организация технологического процесса производства мучниарной продукции	3,9	3		66	4
15	Ф1.В.06.01	Блины народов России	3,9	3		66	4
16	Ф1.В.06.01	Национальные кухни народов России	3,9	3		66	4
17	Ф1.В.02	Знание Зодиака и питание	3,9	1		66	4
НОРМЫ КОНТРОЛЯ			31				
ПРАКТИКИ			(План)	3,9	9	6	
	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3,9	9	6		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИПОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)				
КАНИКУЛЫ					9		

№	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)			360										648										720										1728							
ИТОГО по ОП (без факультативов)			360										648										720										1728							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)																																	38,5							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																	121,6							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			360										648										288										1296							
1	Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	72	6,6	+		2	0,6	65,4		Эк	108	5,8		2	3,8	93,5	8,7		Эк	108	12,4	+		+	+	+	+	+	+	158,9									
2	Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	38	6,6	+		2	0,6	29,4		Эк	38	2,1		2	0,1	30	3,9		Эк	72	8,7	+		+	0,7				59,4										
3	Б1.Б.01	Проектная деятельность	38	2			2		3+		Эк	38	2,1		2	0,1	30	3,9		Эк	72	4,1			+	0,1			6+											
4	Б1.Б.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	38	6,6	+		2	0,6	29,4		Эк	72	4,3		2	2,3	59	8,7		Эк	108	10,9	+		+	2,9				88,4										
5	Б1.Б.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	38	6,6	+		2	0,6	29,4		Эк	72	4,3		2	2,3	59	8,7		Эк	108	10,9	+		+	2,9				88,4										
6	Б1.Б.ДВ.01	Технологические добавки и усилители для производства продуктов питания из растительного сырья									Эк	38	6,6	+		2	0,6	29,4		Эк	72	8,7	+		+	0,7				56,4										
7	Б1.Б.ДВ.01	Пищевые и биологические активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья									Эк	38	6,6	+		2	0,6	29,4		Эк	72	8,7	+		+	0,7				56,4										
8	Б1.Б.ДВ.01	Основы маркировки и оформления блюд	38	6,6	+		2	0,6	29,4		Эк	38	2,1		2	0,1	30	3,9		Эк	72	8,7	+		+	0,7				59,4										
9	Б1.Б.ДВ.01	Приемы подачи и оформления блюд	38	6,6	+		2	0,6	29,4		Эк	38	2,1		2	0,1	30	3,9		Эк	72	8,7	+		+	0,7				59,4										
10	Б1.Б.ДВ.01	Менеджмент меню									Эк	72	6,6	+		2	0,6	65,4		Эк	144	8,7	+		+	0,7				131,4										
11	Б1.Б.ДВ.01	Приемы разработки меню									Эк	72	6,6	+		2	0,6	65,4		Эк	144	8,7	+		+	0,7				131,4										
12	Б1.Б.ДВ.01	Кулинарные традиции	38	8,6	+	+			0,6	27,4		Эк	38	8,6	+	+		0,6	27,4		Эк	72	11,7	+	6		1,7			92,4										
13	Б1.Б.ДВ.01	Культурное наследие по странам									Эк	38	8,6	+	+		0,6	27,4		Эк	72	11,7	+	6		1,7			92,4											
14	Б1.Б.ДВ.01	Сервировочная деятельность	72	8,6	+	2	2	0,6	63,4		Эк	72	4,3		2	2,3	59	8,7		Эк	144	12,9	+	2	+	2,9				122,4										
15	Б1.Б.ДВ.01	Сервис в условиях общественного питания	72	8,6	+	2	2	0,6	63,4		Эк	72	4,3		2	2,3	59	8,7		Эк	144	12,9	+	2	+	2,9				122,4										
16	Б1.Б.ДВ.01	Технология специальных видов питания	38	6,6	+	2		0,6	29,4		Эк	72	8,7	+	+		0,7	59,4	3,9		Эк	180	23,9	10	10		3,9			143,5										
17	Б1.Б.ДВ.01	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	38	6,6	+	2		0,6	29,4		Эк	72	8,7	+	+		0,7	59,4	3,9		Эк	180	23,9	10	10		3,9			143,5										
НОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(4) Эк(4) КР										Эк(3) Эк(3) КР										Эк(5) Эк(7) КР КР							
ПРАКТИКИ (План)																																	108							
Б2.В.04(П)		Производственная – преддипломная практика																					Эк										108							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																	324							
Б3.Б.01		Подготовка и сдача в сдача государственного экзамена																					Эк										108							
Б3.Б.02		Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы																					Эк										216							
КАНИКУЛЫ																																								

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	эсгс			
ИТОГО (с факультативами)				48	4/ 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (анад,нацред)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			70,8	36	70: 24 2/3 3: 9		
1	Ф1.В.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	8,7	5		66	5
2	Ф1.В.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	3,9	2		62	5
3	Ф1.В.01	Проектная деятельность	3,9	2		66	45
4	Ф1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	8,7	3		66	5
5	Ф1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	8,7	3		66	5
6	Ф1.В.ДВ.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3,9	3		66	5
7	Ф1.В.ДВ.01	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	3,9	3		66	5
8	Ф1.В.ДВ.04.01	Основы меню и оформление блюд	3,9	2		66	5
9	Ф1.В.ДВ.04.01	Приемы подачи и оформление блюд	3,9	2		66	5
10	Ф1.В.ДВ.05.01	Менеджмент мена	3,9	4		66	5
11	Ф1.В.ДВ.05.01	Приемы разработки меню	3,9	4		66	5
12	Ф1.В.ДВ.07.01	Кулинария народов мира	3,9	3		66	5
13	Ф1.В.ДВ.07.01	Культурные традиции по странам	3,9	3		66	5
14	Ф1.В.ДВ.08.01	Сервизная деятельность	8,7	4		66	5
15	Ф1.В.ДВ.08.01	Сервис в условиях общественного питания	8,7	4		66	5
16	Ф1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	12,6	5		66	5
17	Ф1.В.ДВ.09.01	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	12,6	5		66	5
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ							
ПРАКТИКИ			(план)	3,9	3	2	
	Б2.В.04(П)	Производственная – преддипломная практика		3,9	3	2	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(план)	9	9	6	
	Б3.Б.01	Подготовка и сдача и сдача государственного экзамена		9	3	2	
	Б3.Б.02	Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы		6	4		
КАНИКУЛЫ					8		

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 - ознакомительная практика	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			6						
		66	+	6						
Производственная – преддипломная практика	5			2						
		66	+	2						
Итого по факту				16						
Итого по плану				16						

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)				223	260	242	48	46	43	57	48
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	48	46	42	56	48
Дисциплины (модули)	49%	51%	32.3%	192	207	207	45	43	36	47	36
Базовая часть				84	102	102	17	36	14	28	7
Вариативная часть				105	108	105	28	7	22	19	29
Практики	0%	100%	0%	24	42	24	3	3	6	9	3
Вариативная часть				24	42	24	3	3	6	9	3
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				1	2	2			1	1	
				1	2	2			1	1	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.8	46.8	40.1	35.4	48.9	38.5
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					598.6	119.3	118.9	118.1	120.7	121.6
	Блок Б2					1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	Блок Б3					22					22
	Блок ФТД					15.7			11.6	4.1	
	Итого по всем блокам					637.3	119.5	119.1	129.9	125	143.8
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	5	5	4	6
	ЗАЧЕТ (За)						7	5	4	10	7
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	3	2		
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									3	1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						43.2%				
	в интерактивной форме						26%				

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость				
Руководство	66		15.00					
Консультации по								
	Комиссия №1				Комиссия №2			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость	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		1.00					
4	66		0.50					
5	66		0.50					
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	з.е.	Сем 2	з.е.	Сем 3	з.е.	Сем 4	з.е.	Сем 5	з.е.
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
Итого		48		46		43		57		48
Всего		48		46		43		57		48
1						Б1.Б.12 Визно-значимые основы и общие принципы переработки растительного сырья [Эк] ОП-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10				
2	Б1.Б.01 История [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9	3		3	Б1.Б.13 Пищевая этика [Эк] ОП-2; ПК-5	3	Б1.Б.21 Основы проектирования предприятий общественного питания [Эк, КР] ОП-1; ПК-24; ПК-25; ПК-27	5
3										
4										
5							Б1.Б.14 Основы менеджмента безопасности пищевой продукции [Эк] ОП-1; ПК-3; ПК-8	3		
6	Б1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9	4	Б1.Б.03 Диалогия [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.15 Технология приготовления блюд и мучниарных изделий [Эк] ОП-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	4			Б1.Б.22 Основы строительного дела и инженерное оборудование [Эк] ОП-1; ПК-23; ПК-26	2
7										
8							Б1.Б.15 Технология приготовления блюд и мучниарных изделий [Эк, КР] ОП-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	5	Б1.В.01 Проектная деятельность [Эк] ПК-16; ПК-25	2
9			Б1.Б.04 Экономика [Эк] ОК-2	3	Б1.Б.18 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Эк] ОП-2; ПК-1	4			Б1.В.07 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [Эк] ПК-4	3
10	Б1.Б.06 Культурология и межкультурное взаимодействие [Эк] ОК-3; ОК-4; ОК-9	4								
11										
12			Б1.Б.05 Правоведение [Эк] ОК-6	4	Б1.Б.24 Продвижение мясной продукции [Эк] ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15	3	Б1.Б.16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Эк, КР] ОП-2; ПК-10; ПК-11	4	Б1.В.12 Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания [Эк] ПК-16	3
13	Б1.Б.07 Технология формирования и саморазвития [Эк] ОК-4; ОК-5	3								
14										
15										
16										
17	Б1.Б.27 Диалогия культуры и спорт [Эк] ОК-7; ОК-8	2	Б1.Б.08 Безопасность жизнедеятельности [Эк] ОК-8; ПК-12	4	Б1.В.02 Основы биотехнологии [Эк, О] ПК-5	3	Б1.Б.17 Техновизуальный контроль продукции общественного питания [Эк] ОП-2; ПК-3	3	Б1.В.Д.В.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [Эк] О) Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	3

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.05 Диетология питания [Эк, ЗаО] ОК-5; ПК-4	3	Б1.В.09 Виноделие [Эк, ЗаО] ОП-2; ПК-5	3	Б1.В.04 Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий [За] ПК-5	4	Б1.В.19 Оборудование предприятий общественного питания [Эк, КП] ОК-5; ПК-2	4	Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4: Основы маркетинга и оформление блюд [За] (/) Принципы подачи и оформление блюд ПК-4	2
20										
21										
22										
23	Б1.В.13 Математика [Эк, ЗаО] ПК-5; ПК-17	8	Б1.В.10 Процессы и аппараты пищевых производств [ЗаО] ОП-1; ПК-2	3	Б1.В.09 Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности [За] ПК-2	3	Б1.В.20 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [За] ОП-2; ПК-8	3	Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5: Инжиниринг мена [За] (/) Принципы разработки мена ПК-4	4
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34	Б1.В.14 Физика [Эк] ПК-5	8	Б1.В.23 Информатика [За] ОП-1	4	Б1.В.10 Пищевая микробиология [Эк] ПК-5	3	Б1.В.25 научные основы производства продуктов общественного питания [За] ОП-2; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17	3	Б1.В.ДВ.07.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7: Кухни народов мира [За, КР] (/) Кулинарные путешествия по странам мира ОП-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	3
29										
30										
31	Б1.В.17 Охрана труда в общественной питании [ЗаО] ПК-12	3	Б1.В.18 Тепло- и холодильники [За] ПК-2	3	Б1.В.01 Проектная деятельность ПК-16; ПК-25	2	Б1.В.06 Технология мучных кондитерских изделий [За, КР] ОП-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	3	Б1.В.ДВ.08.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8: Сервисная деятельность [Эк] (/) Сервис в индустрии общественного питания ПК-4	4
32										
33										
34	Б1.В.26 Основы химических процессов в пищевых технологиях [ЗаО] ОК-5; ПК-5	3	Б1.В.ДВ.10.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10: Санитария и гигиены [Эк] (/) Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов ПК-12	3	Б1.В.ДВ.10.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10: Санитария и гигиены [Эк] (/) Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов ПК-12	3	Б1.В.08 Метрология и стандартизация [За] ПК-8	3	Б1.В.ДВ.09.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9: Технология специальных видов питания [Эк, За] (/) Технологический учебно-профессиональный и диетического питания ОП-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	5
35										
36										

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.	
37											
38			Б1.В.03 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов [Зач] п.с-5; п.с-14	3			Б1.В.11 Моделирование производственных ситуаций [Зач] п.с-5	3			
39										Б2.В.04(П) Производственная – предпринимательская практика [ЗачО] Ок-4; Оп-5; п.с-2; п.с-3; п.с-5; п.с-6; п.с-7; п.с-9; п.с-11; п.с-12; п.с-13; п.с-14; п.с-15; п.с-16; п.с-17; п.с-23; п.с-24; п.с-25; п.с-26; п.с-27	3
40	Б1.В.15 Экономика [Зач] п.с-5	4									
41			Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3: Анатомия пищевого сырья [Экз] (, Биология) п.с-5	4			Б1.В.16 Региональная стратегия рыночной экономики общественного питания [Зач] п.с-9; дп.с-1	2		Б3.Б.01 Подготовка и сдача экзамена государственного экзамена [Эк] Ок-1; Ок-2; Ок-3; Ок-4; Ок-5; Ок-6; Ок-7; Ок-8; Ок-9; п.с-1; п.с-4; п.с-5; п.с-8; п.с-10; п.с-12; дп.с-1	3
42							Б1.В.19 Организация технологического процесса производства мукомольной продукции [Зач] п.с-11	3			
43	Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: Введение в направление [Зач] (, Введение в специальность) Ок-5; п.с-11	3			Б1.В.02(У) Учебная – ознакомительная практика [ЗачО] Ок-4; п.с-11	3					
44											
45											
46	Б2.В.01(У) Учебная – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [ЗачО] Ок-4; Ок-5; п.с-11	3					Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6: Языки народов России [Зач] (, национальные языки народов России) Оп-2; п.с-1; п.с-4; п.с-7; п.с-9	3		Б3.Б.02 Подготовка и сдача экзамена государственного экзамена [Эк] Оп-1; Оп-2; п.с-2; п.с-3; п.с-5; п.с-6; п.с-7; п.с-9; п.с-11; п.с-12; п.с-13; п.с-14; п.с-15; п.с-16; п.с-17; п.с-23; п.с-24; п.с-25; п.с-26; п.с-27	6
47											
48											
49											
50											
51											
52											
53							Б2.В.03(П) Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗачО] Ок-4; п.с-1; п.с-4; п.с-6; п.с-8; п.с-10; п.с-11; п.с-12; дп.с-1	9			

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.
34										
35										
36										
37							07Д.02 Влияние Зодиака и питание [3а] ОК-3; ПК-4			

Примечание Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-зТПп-18_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018