

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Владимирский филиал

План утвержден Ученым советом

Протокол № _____ от _____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность Организация производства и обслуживания в индустрии питания
(профиль):

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.011	ПОВАР	№ 610н от 08.09.2015 г.
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

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

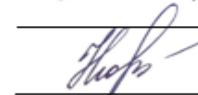
СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Зам. директора Владимирского филиала

Начальник учебно-методического управления



 / В.П. Леошко/
 / К.А. Нефедова/
 / А.К. Буханова/

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204	7672	7672	3197	3130	3395	1080	256
Обязательная часть								108	108	4216	4216	1835	1796	1805	576	
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	108	108	53	52	55		
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					4	4	144	144	53	52	55	36	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				10	10	360	360	184	180	140	36	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	72	72	35	34	37		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	35	34	37		
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	144	144	51	50	57	36	
+	Б1.О.07	Математика	1					6	6	216	216	87	86	93	36	
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	2					5	5	180	180	65	64	79	36	
+	Б1.О.09	Экономика	1					4	4	144	144	51	50	57	36	
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	144	144	49	48	59	36	
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1				3	3	108	108	53	52	55		
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	2					4	4	144	144	49	48	59	36	
+	Б1.О.13	Правоведение			2			4	4	144	144	49	48	95		
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	144	144	51	50	57	36	
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			4			4	4	144	144	49	48	95		
+	Б1.О.16	Химия	3	2				8	8	288	288	124	122	128	36	
+	Б1.О.17	Физика	2					6	6	216	216	81	80	99	36	
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	3					3	3	108	108	51	50	21	36	
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					4	4	144	144	49	48	59	36	
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	5					5	5	180	180	81	80	63	36	
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	5			6	7	7	252	252	134	130	82	36	
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	5	4			5	8	8	288	288	148	144	104	36	
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	144	144	55	54	89		
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		123456						328	328	198	192	130		
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		123456						328	328	198	192	130		
-	Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура		123456						328	328	198	192	130		
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		123456						328	328	198	192	130		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96	3456	3456	1362	1334	1590	504	256
+	Б1.В.01	Микробиология		3				3	3	108	108	49	48	59		<u>10</u>

+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		4				3	3	108	108	51	50	57		<u>10</u>
+	Б1.В.03	Инженерная графика		7				3	3	108	108	47	46	61		<u>10</u>
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	4					5	5	180	180	67	66	77	36	<u>6</u>
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					4	4	144	144	43	42	65	36	<u>10</u>
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	4					4	4	144	144	57	56	51	36	<u>12</u>
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	4					4	4	144	144	39	38	69	36	<u>10</u>
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	144	144	69	68	39	36	<u>12</u>
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	6					4	4	144	144	51	50	57	36	<u>12</u>
+	Б1.В.10	Управление персоналом	5					5	5	180	180	69	68	75	36	<u>12</u>
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			6			4	4	144	144	53	52	91		<u>8</u>
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	6					5	5	180	180	69	68	75	36	<u>12</u>
+	Б1.В.13	Барное дело		7				3	3	108	108	51	50	57		<u>12</u>
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			6			3	3	108	108	55	54	53		<u>12</u>
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	7					5	5	180	180	53	52	91	36	<u>10</u>
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	144	144	49	48	59	36	<u>10</u>
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		6	6	216	216	57	52	123	36	<u>14</u>
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					4	4	144	144	81	80	27	36	<u>12</u>
+	Б1.В.19	Экология		3				3	3	108	108	35	34	73		<u>8</u>
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		5				3	3	108	108	43	42	65		<u>8</u>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		5				3	3	108	108	43	42	65		<u>8</u>
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		5				3	3	108	108	43	42	65		<u>8</u>
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	6					4	4	144	144	79	78	29	36	<u>16</u>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	6					4	4	144	144	79	78	29	36	<u>16</u>
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	6					4	4	144	144	79	78	29	36	<u>16</u>
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	5					5	5	180	180	69	68	75	36	<u>10</u>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	5					5	5	180	180	69	68	75	36	<u>10</u>
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	5					5	5	180	180	69	68	75	36	<u>10</u>
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			8			4	4	144	144	61	60	83		<u>10</u>
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			8			4	4	144	144	61	60	83		<u>10</u>
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			8			4	4	144	144	61	60	83		<u>10</u>
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05			8			4	4	144	144	65	64	79		<u>10</u>
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	144	144	65	64	79		<u>10</u>
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	144	144	65	64	79		<u>10</u>
Блок 2.Практика								27	27	972	972	39	36	933		972

Обязательная часть								9	9	324	324	36	36	288		324
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4			3	3	108	108	12	12	96		<u>108</u>
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	216	216	24	24	192		<u>216</u>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18	648	648	3		645		648
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			7			6	6	216	216	1		215		<u>216</u>
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			7			6	6	216	216	1		215		<u>216</u>
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8			6	6	216	216	1		215		<u>216</u>
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	16.4		307.6		
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	16.4		307.6		
ФТД.Факультативные дисциплины								11	11	396	396	157	152	239		40
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								11	11	396	396	157	152	239		40
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		2				2	2	72	72	35	34	37		<u>6</u>
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		5				2	2	72	72	21	20	51		<u>4</u>
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		4	5			4	4	144	144	70	68	74		<u>24</u>
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи		1				3	3	108	108	31	30	77		<u>6</u>

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Консульт	СР	Каттэк
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	3197	30	3395	37
Обязательная часть								108	108		4216	4216	1835	17.5	1805	21.5
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	53	0.5	55	0.5
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					4	4	36	144	144	53	0.5	55	0.5
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				10	10	36	360	360	184	2	140	2
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	35	0.5	37	0.5
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	35	0.5	37	0.5
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	51	0.5	57	0.5
+	Б1.О.07	Математика	1					6	6	36	216	216	87	0.5	93	0.5
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	2					5	5	36	180	180	65	0.5	79	0.5
+	Б1.О.09	Экономика	1					4	4	36	144	144	51	0.5	57	0.5
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1				3	3	36	108	108	53	0.5	55	0.5
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	2					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.13	Правоведение			2			4	4	36	144	144	49	0.5	95	0.5
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	36	144	144	51	0.5	57	0.5
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			4			4	4	36	144	144	49	0.5	95	0.5
+	Б1.О.16	Химия	3	2				8	8	36	288	288	124	1	128	1
+	Б1.О.17	Физика	2					6	6	36	216	216	81	0.5	99	0.5
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	3					3	3	36	108	108	51	0.5	21	0.5
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	5					5	5	36	180	180	81	0.5	63	0.5
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	5			6	7	7	36	252	252	134	1	82	3
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	5	4			5	8	8	36	288	288	148	1	104	3
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	36	144	144	55	0.5	89	0.5
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		123456							328	328	198	3	130	3
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол		123456							328	328	198	3	130	3
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол		123456							328	328	198	3	130	3
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		123456							328	328	198	3	130	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96		3456	3456	1362	12.5	1590	15.5

+	Б1.В.01	Микробиология		3				3	3	36	108	108	49	0.5	59	0.5
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		4				3	3	36	108	108	51	0.5	57	0.5
+	Б1.В.03	Инженерная графика		7				3	3	36	108	108	47	0.5	61	0.5
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	4					5	5	36	180	180	67	0.5	77	0.5
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					4	4	36	144	144	43	0.5	65	0.5
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	4					4	4	36	144	144	57	0.5	51	0.5
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	4					4	4	36	144	144	39	0.5	69	0.5
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	36	144	144	69	0.5	39	0.5
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	6					4	4	36	144	144	51	0.5	57	0.5
+	Б1.В.10	Управление персоналом	5					5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			6			4	4	36	144	144	53	0.5	91	0.5
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	6					5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5
+	Б1.В.13	Барное дело		7				3	3	36	108	108	51	0.5	57	0.5
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			6			3	3	36	108	108	55	0.5	53	0.5
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	7					5	5	36	180	180	53	0.5	91	0.5
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	36	144	144	49	0.5	59	0.5
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		6	6	36	216	216	57	1	123	4
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					4	4	36	144	144	81	0.5	27	0.5
+	Б1.В.19	Экология		3				3	3	36	108	108	35	0.5	73	0.5
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		5				3	3		108	108	43	0.5	65	0.5
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		5				3	3	36	108	108	43	0.5	65	0.5
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		5				3	3	36	108	108	43	0.5	65	0.5
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	6					4	4		144	144	79	0.5	29	0.5
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	6					4	4	36	144	144	79	0.5	29	0.5
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	6					4	4	36	144	144	79	0.5	29	0.5
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	5					5	5		180	180	69	0.5	75	0.5
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	5					5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	5					5	5	36	180	180	69	0.5	75	0.5
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			8			4	4		144	144	61	0.5	83	0.5
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			8			4	4	36	144	144	61	0.5	83	0.5
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			8			4	4	36	144	144	61	0.5	83	0.5
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05			8			4	4		144	144	65	0.5	79	0.5
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	36	144	144	65	0.5	79	0.5
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	36	144	144	65	0.5	79	0.5

Блок 2.Практика								27	27		972	972	39		933	3
Обязательная часть								9	9		324	324	36		288	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4			3	3	36	108	108	12		96	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	36	216	216	24		192	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18		648	648	3		645	3
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			7			6	6	36	216	216	1		215	1
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			7			6	6	36	216	216	1		215	1
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8			6	6	36	216	216	1		215	1
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	16.4		307.6	16.4
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	16.4		307.6	16.4
ФТД.Факультативные дисциплины								11	11		396	396	157	2.5	239	2.5
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								11	11		396	396	157	2.5	239	2.5
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		2				2	2	36	72	72	35	0.5	37	0.5
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		5				2	2	36	72	72	21	0.5	51	0.5
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		4	5			4	4	36	144	144	70	1	74	1
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи		1				3	3	36	108	108	31	0.5	77	0.5

		Курс 1																						
		Семестр 1										Семестр 2												
Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек
1080	256	30	1134	152		326		5	502	5	144	30	1134	136	74	206		4	566	4	144	30	1134	158
576		30	1134	152		326		5	502	5	144	30	1134	136	74	206		4	566	4	144	20	774	92
		3	108	18		34		0.5	55	0.5														
36		4	144	18		34		0.5	55	0.5	36													
36		2	72			34		0.5	37	0.5		2	72			34		0.5	37	0.5		2	72	
		2	72	16		18		0.5	37	0.5														
		2	72	16		18		0.5	37	0.5														
36		4	144	16		34		0.5	57	0.5	36													
36		6	216	34		52		0.5	93	0.5	36													
36												5	180	32	32			0.5	79	0.5	36			
36		4	144	16		34		0.5	57	0.5	36													
36												4	144	16		32		0.5	59	0.5	36			
		3	108	18		34		0.5	55	0.5														
36												4	144	16		32		0.5	59	0.5	36			
												4	144	16		32		0.5	95	0.5				
36																						4	144	18
36												5	180	24	26	12		0.5	117	0.5		3	108	24
36												6	216	32	16	32		0.5	99	0.5	36			
36																						3	108	16
36																						4	144	16
36																								
36																								
36																								
																						4	144	18
			54			34		0.5	19	0.5			54			32		0.5	21	0.5			54	
			54			34		0.5	19	0.5			54			32		0.5	21	0.5			54	
			54			34		0.5	19	0.5			54			32		0.5	21	0.5			54	
			54			34		0.5	19	0.5			54			32		0.5	21	0.5			54	
504	256																					10	360	66

[illegible]

[illegible]

Курс 2																								
Семестр 3							Семестр 4												Семестр 5					
Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот
130	206	30	5	450	5	180	27	1030	136	68	6	210	32	4	464		4	144	30	1134	188	50	232	40
130	122		3.5	279	3.5	144	11	454	42	34		128		2	210		2	36	13	522	84	50	116	
	48		0.5	23	0.5		4	144				64		0.5	43		0.5	36						
	32		0.5	57	0.5	36																		
							4	144	16			32		0.5	95		0.5							
36			0.5	11	0.5	36																		
26	8		0.5	21	0.5	36																		
32			0.5	59	0.5	36																		
																			5	180	32		48	
																			3	108	18		34	
							3	108	26	34				0.5	47		0.5		5	180	34	50		
36			0.5	89	0.5																			
	34		0.5	19	0.5			58				32		0.5	25		0.5			54			34	
	34		0.5	19	0.5			58				32		0.5	25		0.5			54			34	
	34		0.5	19	0.5			58				32		0.5	25		0.5			54			34	
	34		0.5	19	0.5			58				32		0.5	25		0.5			54			34	
	84	30	1.5	171	1.5	36	16	576	94	34	6	82	32	2	254		2	108	17	612	104		116	40

[illegible]

Курс 3																								
				Семестр 6												Семестр 7								
Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР
4	474	6	180	24	918	138	70	24	198	36	3.5	359		5.5	144	19	684	80	98	32	52	18	2.5	377
2	194	4	72	4	198	26			78		1	54		3	36									

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	0.5															
	0.5															
	0.5		36													
	0.5		36													
	0.5			2	72	8			10	<u>6</u>	0.5	14		3.5		36
				4	144	40			40	<u>12</u>	0.5	27		0.5		36
				4	144	20	40	<u>10</u>			0.5	83		0.5		
				4	144	20	40	<u>10</u>			0.5	83		0.5		
				4	144	20	40	<u>10</u>			0.5	83		0.5		
				4	144	32			32	<u>10</u>	0.5	79		0.5		
				4	144	32			32	<u>10</u>	0.5	79		0.5		
				4	144	32			32	<u>10</u>	0.5	79		0.5		

[illegible]

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
Б1.О.01	Философия
Б1.О.07	Математика
Б1.О.16	Химия
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Коллоидная химия
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.2	Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
Б1.О.01	Философия
Б1.О.07	Математика
Б1.О.16	Химия
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Коллоидная химия
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1	Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели
Б1.О.12	Основы менеджмента
Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.О.12	Основы менеджмента
Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде
Б1.О.11	Психология и конфликтология
Б1.В.10	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.11	Психология и конфликтология
Б1.В.10	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1	Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2	Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1	Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста
Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдать нормы здорового образа жизни
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-7.2	Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.19	Экология
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.2	Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.19	Экология
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-9.1	Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
Б1.О.11	Психология и конфликтология
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2	Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Б1.О.11	Психология и конфликтология
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1	Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
Б1.О.09	Экономика
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
Б1.О.09	Экономика
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания

	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
	УК-11.1	Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к коррупции
	Б1.О.13	Правоведение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.2		Способен давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению
	Б1.О.13	Правоведение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.1	Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач
	Б1.О.08	Прикладная информатика
	Б1.О.15	Проектная деятельность
	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-1.2	Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач
	Б1.О.08	Прикладная информатика
	Б1.О.15	Проектная деятельность
	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2		Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.1	Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности
	Б1.О.16	Химия
	Б1.О.17	Физика
	Б1.О.18	Коллоидная химия
	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-2.2	Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Б1.О.16	Химия
	Б1.О.17	Физика
	Б1.О.18	Коллоидная химия
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3		Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.1	Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
	Б1.О.07	Математика
	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-3.2	Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
	Б1.О.07	Математика
	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4		Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	ОПК-4.1	Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-4.2	Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5		Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
	ОПК-5.1	Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей
	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-5.2	Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания
	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		технологический
	ПК-1	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания
	ПК-1.1	Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации
	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания

	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2		Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3		Способен осуществлять подготовку и реализовывать мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг
	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2		Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2.1		Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	Б1.В.01	Микробиология
	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
	Б1.В.07	Холодильная техника и технология
	Б1.В.13	Барное дело
	Б1.В.14	Технология специальных видов питания
	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции
	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения
	Б1.В.19	Экология
	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2		Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания
	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров

Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.13	Барное дело
Б1.В.14	Технология специальных видов питания
Б1.В.15	Технология ресторанной продукции
Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания
Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания
Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.3	Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов
Б1.В.07	Холодильная техника и технология
Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.19	Экология
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-3	Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.1	Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания
Б1.В.10	Управление персоналом
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2	Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала
Б1.В.10	Управление персоналом
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания
ПК-4.1	Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания

Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	проектный
ПК-5	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК-5.1	Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг
Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2	Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование , проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
Б1.В.03	Инженерная графика
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Индекс		Наименование
Б1		Дисциплины (модули)
Б1.О		Обязательная часть
	Б1.О.01	Философия
	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)
	Б1.О.03	Иностранный язык
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.О.05	Физическая культура и спорт
	Б1.О.06	Деловые коммуникации
	Б1.О.07	Математика
	Б1.О.08	Прикладная информатика
	Б1.О.09	Экономика
	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент
	Б1.О.11	Психология и конфликтология
	Б1.О.12	Основы менеджмента
	Б1.О.13	Правоведение
	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками
	Б1.О.15	Проектная деятельность
	Б1.О.16	Химия
	Б1.О.17	Физика
	Б1.О.18	Коллоидная химия
	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания
	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол
	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол
	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений
	Б1.В.01	Микробиология
	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания

Б1.В.03	Инженерная графика
Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.07	Холодильная техника и технология
Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.10	Управление персоналом
Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	Барное дело
Б1.В.14	Технология специальных видов питания
Б1.В.15	Технология ресторанной продукции
Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	Экология
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания
Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг
Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания
Б2	Практика
Б2.О	Обязательная часть
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика

	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений
	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3		Государственная итоговая аттестация
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД		Факультативные дисциплины
	ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
	ФТД.В.01	Теория и история кооперации
	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО
	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения
	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи

Формируемые компетенции
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-5.1; УК-5.2
УК-5.1; УК-5.2
УК-4.1; УК-4.2
УК-8.1; УК-8.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
ОПК-1.1; ОПК-1.2
УК-10.1; УК-10.2
УК-6.1; УК-6.2
УК-3.1; УК-3.2; УК-9.1; УК-9.2
УК-2.1; УК-2.2
УК-11.1; УК-11.2
УК-2.1; УК-2.2
УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2
ОПК-2.1; ОПК-5.2
ОПК-3.1; ОПК-3.2
ОПК-5.1; ОПК-5.2
ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2
ОПК-1.1; ОПК-1.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-3.1; УК-3.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1
ПК-2.1

ПК-5.2
ПК-2.2
ПК-2.1
ПК-2.1
ПК-2.1; ПК-2.3
ПК-2.3
ПК-2.2
УК-3.1; УК-3.2; ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-1.1
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-5.2
УК-10.2; ПК-1.3; ПК-4.2; ПК-5.1
УК-8.1; УК-8.2; ПК-2.1; ПК-2.3
ПК-2.2
ПК-2.2
ПК-2.2
ПК-1.3; ПК-5.1
ПК-1.3; ПК-5.1
ПК-1.3; ПК-5.1
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-5.2
ПК-5.2
ПК-5.2
УК-8.1; УК-8.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
УК-8.1; УК-8.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
УК-8.1; УК-8.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2

ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2