## 1. Календарный учебный график

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

## 2. Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | Итого |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | сем. 1 | сем. 2 | Всего | сем. 1 | сем. 2 | Всего | сем. 1 | сем. 2 | Всего | сем. 1 | сем. 2 | Всего | |
| | Теоретическое обучение | 17 | 18 | **35** | 17 | 15 | **32** | 17 | 15 | **32** | 17 | 8 | **25** | 124 |
| Э | Экзаменационные сессии | 3 | 2 | **5** | 3 | 2 | **5** | 3 | 2 | **5** | 3 | 2 | **5** | 20 |
| У | Учебная практика | | 2 | **2** | | 4 | **4** | | | | | | | 6 |
| П | Производственная практика | | | | | 2 | **2** | | 6 | **6** | | 8 | **8** | 16 |
| Д | Выпускная квалификационная работа | | | | | | | | | | | 2 | **2** | 2 |
| Г | Гос. экзамены и/или защита ВКР | | | | | | | | | | | 2 | **2** | 2 |
| К | Каникулы | 2 | 8 | **10** | 2 | 7 | **9** | 2 | 7 | **9** | 2 | 8 | **10** | 38 |
| **Итого** | | 22 | 30 | **52** | 22 | 30 | **52** | 22 | 30 | **52** | 22 | 30 | **52** | 208 |
| Студентов | | | | | | | | | | | | | | |
| Групп | | | | | | | | | | | | | | |

# Учебный план

| Индекс | Наименование | Формы контроля: Экзамены | Зачеты | Зачеты с оценкой | Курсовые проекты | Курсовые работы | Всего часов: По ЗЕТ | По плану | в том числе: Ауд | СРС | Контроль | ЗЕТ: Экспертное | Факт |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Итого | 28 | 7 | 31 | 3 | 3 | 9076 | 9076 | 3561 | 3103 | 1008 | 243 | 243 |
| | Итого по ООП (без факультативов) | 28 | 5 | 31 | 3 | 3 | 8968 | 8968 | 3495 | 3061 | 1008 | 240 | 240 |
| | Б=58% В=42% ДВ(от В)=34.5% | | | | | | | | 46% | 40% | 13% | | |
| | Итого по циклам | 28 | 5 | 31 | 3 | 3 | 7564 | 7564 | 3495 | 3061 | 1008 | 201 | 201 |
| | Б=58% В=42% ДВ(от В)=34.5% | | | | | | | | 46% | 40% | 13% | | |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 28 | 5 | 31 | 3 | 3 | 7564 | 7564 | 3495 | 3061 | 1008 | 201 | 201 |
| Б1.Б | Базовая часть | 16 | 5 | 15 | 1 | 3 | 4540 | 4540 | 2188 | 1776 | 576 | 117 | 117 |
| Б1.Б.1 | История | 1 | | | | | 180 | 180 | 68 | 76 | 36 | 5 | 5 |
| Б1.Б.2 | Иностранный язык | | 1 | 2 | | | 144 | 144 | 70 | 74 | | 4 | 4 |
| Б1.Б.3 | Русский язык и культура речи | 1 | | | | | 144 | 144 | 34 | 74 | 36 | 4 | 4 |
| Б1.Б.4 | Культурология | | | 2 | | | 108 | 108 | 36 | 72 | | 3 | 3 |
| Б1.Б.5 | Основы научно-исследовательской деятельности | | | 2 | | | 108 | 108 | 54 | 54 | | 3 | 3 |
| Б1.Б.6 | Философия | | | 3 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 |
| Б1.Б.7 | Команодобразование | | | 2 | | | 72 | 72 | 36 | 36 | | 2 | 2 |
| Б1.Б.8 | Самоменеджмент | | | 1 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 |
| Б1.Б.9 | Основы социального государства | | | 3 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 |
| Б1.Б.10 | Математика | 12 | | | | | 324 | 324 | 140 | 112 | 72 | 9 | 9 |
| Б1.Б.11 | Информатика | | | 12 | | | 180 | 180 | 105 | 75 | | 5 | 5 |
| Б1.Б.12 | Основы инженерной графики | | | 4 | | | 108 | 108 | 60 | 48 | | 3 | 3 |
| Б1.Б.13 | Физика | 2 | | | | | 144 | 144 | 54 | 54 | 36 | 4 | 4 |
| Б1.Б.14 | Неорганическая химия | 1 | | | | | 144 | 144 | 51 | 57 | 36 | 4 | 4 |
| Б1.Б.15 | Органическая химия | 2 | | | | | 144 | 144 | 72 | 36 | 36 | 4 | 4 |
| Б1.Б.16 | Физическая и коллоидная химия | 3 | | | | | 144 | 144 | 68 | 40 | 36 | 4 | 4 |
| Б1.Б.17 | Аналитическая химия | 4 | | | | | 144 | 144 | 60 | 48 | 36 | 4 | 4 |
| Б1.Б.18 | Экономика | 4 | | | | | 180 | 180 | 64 | 80 | 36 | 5 | 5 |

Распределение по курсам и семестрам

| Наименование | Курс 1. Семестр 1 [17 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Семестр 2 [18 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Курс 2. Семестр 3 [17 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Семестр 4 [15 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Итого | 191 | 17 | 251 | 441 | 144 | 29 | 144 | 36 | 342 | 450 | 108 | 33 | 153 | 34 | 323 | 405 | 144 | 28 | 105 | 60 | 281 | 366 | 108 | 33 |
| Итого по ООП (без факультативов) | 191 | 17 | 251 | 441 | 144 | 29 | 126 | 36 | 324 | 414 | 108 | 31 | 153 | 34 | 323 | 405 | 144 | 28 | 105 | 60 | 251 | 360 | 108 | 32 |
| Б=58% В=42% ДВ(от В)=34.5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого по циклам | 191 | 17 | 251 | 441 | 144 | 29 | 126 | 36 | 324 | 414 | 108 | 28 | 153 | 34 | 323 | 405 | 144 | 28 | 105 | 60 | 251 | 360 | 108 | 23 |
| Б=58% В=42% ДВ(от В)=34.5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1 Дисциплины (модули) | 191 | 17 | 251 | 441 | 144 | 29 | 126 | 36 | 324 | 414 | 108 | 28 | 153 | 34 | 323 | 405 | 144 | 28 | 105 | 60 | 251 | 360 | 108 | 23 |
| Б1.Б Базовая часть | 140 | 17 | 217 | 346 | 144 | 24 | 108 | 36 | 306 | 414 | 108 | 27 | 119 | 34 | 204 | 270 | 72 | 18 | 90 | 60 | 176 | 270 | 108 | 18 |
| Б1.Б.1 История | 34 | | 34 | 76 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.2 Иностранный язык | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | 36 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.3 Русский язык и культура речи | 17 | | 17 | 74 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.4 Культурология | | | | | | | 18 | | 18 | 72 | | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.5 Основы научно-исследовательской деятельности | | | | | | | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.6 Философия | | | | | | | | | | | | | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | |
| Б1.Б.7 Команодобразование | | | | | | | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.8 Самоменеджмент | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.9 Основы социального государства | | | | | | | | | | | | | 17 | | 34 | 57 | | 3 | | | | | | |
| Б1.Б.10 Математика | 17 | | 51 | 40 | 36 | 4 | 18 | | 54 | 72 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.11 Информатика | 17 | | 34 | 21 | | 2 | | | 54 | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.12 Основы инженерной графики | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 45 | 48 | | 3 |
| Б1.Б.13 Физика | | | | | | | 18 | | 36 | 54 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.14 Неорганическая химия | 17 | 17 | 17 | 57 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.15 Органическая химия | | | | | | | 18 | 36 | 18 | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.16 Физическая и коллоидная химия | | | | | | | | | | | | | 17 | 34 | 17 | 40 | 36 | 4 | | | | | | |
| Б1.Б.17 Аналитическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 30 | 15 | 48 | 36 | 4 |
| Б1.Б.18 Экономика | | | | | | | | | | | | | 17 | | 17 | 38 | | 2 | 15 | | 15 | 42 | 36 | 3 |

| Наименование | Курс 3. Семестр 5 [17 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Семестр 6 [15 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Курс 4. Семестр 7 [17 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Семестр 8 [8 нед]: Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Итого | 136 | 51 | 306 | 403 | 144 | 27 | 90 | 75 | 236 | 411 | 108 | 33 | 153 | | 340 | 403 | 144 | 27 | 64 | | 173 | 224 | 108 | 33 | - |
| Итого по ООП (без факультативов) | 136 | 51 | 306 | 403 | 144 | 27 | 90 | 75 | 236 | 411 | 108 | 33 | 153 | | 340 | 403 | 144 | 27 | 64 | | 173 | 224 | 108 | 33 | - |
| Б=58% В=42% ДВ(от В)=34.5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого по циклам | 136 | 51 | 306 | 403 | 144 | 27 | 90 | 75 | 236 | 411 | 108 | 24 | 153 | | 340 | 403 | 144 | 27 | 64 | | 173 | 224 | 108 | 15 | - |
| Б=58% В=42% ДВ(от В)=34.5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1 Дисциплины (модули) | 136 | 51 | 306 | 403 | 144 | 27 | 90 | 75 | 236 | 411 | 108 | 24 | 153 | | 340 | 403 | 144 | 27 | 64 | | 173 | 224 | 108 | 15 | - |
| Б1.Б Базовая часть | 85 | 51 | 187 | 249 | 72 | 16 | 30 | 30 | 116 | 168 | 36 | 9 | 34 | | 119 | 59 | 36 | 5 | | | 29 | | | | - |
| Б1.Б.1 История | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.2 Иностранный язык | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.3 Русский язык и культура речи | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.4 Культурология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.5 Основы научно-исследовательской деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.6 Философия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.7 Команодобразование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.8 Самоменеджмент | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.9 Основы социального государства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.10 Математика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.11 Информатика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.12 Основы инженерной графики | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.13 Физика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.14 Неорганическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.15 Органическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.16 Физическая и коллоидная химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.17 Аналитическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.18 Экономика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.Б.19 | Экономика предприятий общественного питания | 7 | | | | 7 | 180 | 180 | 85 | 59 | 36 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | 51 | 59 | 36 | 5 | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.20 | Бухгалтерский управленческий учет | | | 5 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 34 | 57 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.21 | Технология продукции общественного питания | 46 | | 5 | | 6 | 504 | 504 | 201 | 231 | 72 | 14 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | 30 | 90 | 36 | 6 | 17 | 17 | 17 | 21 | | 2 | 15 | 30 | 15 | 120 | 36 | 6 | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.22 | Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП | 5 | | | | | 180 | 180 | 68 | 76 | 36 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | 34 | 17 | 76 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.23 | Организация производства | 3 | | | 3 | | 180 | 180 | 85 | 59 | 36 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | 34 | | 51 | 59 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.24 | Организация обслуживания в общественном питании | 5 | | | | 5 | 216 | 216 | 85 | 95 | 36 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | 51 | 95 | 36 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.25 | Безопасность жизнедеятельности | | | 4 | | | 72 | 72 | 30 | 42 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | 42 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.26 | Охрана труда | | | 3 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.27 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | | | 6 | | | 108 | 108 | 60 | 48 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 45 | 48 | | 3 | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.Б.28 | Физическая культура и спорт | | 2 | | | | 72 | 72 | 70 | 2 | | 2 | 2 | 4 | | 30 | 2 | | 1 | | | 36 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | 468 | | | | 328 | 328 | 328 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 51 | | | | | | 56 | | | | | | 68 | | | | | | 56 | | | | | | 68 | | | | | | 29 | | | | 36 |
| Б1.В | Вариативная часть | 12 | | 16 | 2 | | 3024 | 3024 | 1307 | 1285 | 432 | 84 | 84 | 51 | | 34 | 95 | | 5 | 18 | | 18 | | | 1 | 34 | | 119 | 135 | 72 | 10 | 15 | | 75 | 90 | | 5 | 51 | | 119 | 154 | 72 | 11 | 60 | 45 | 120 | 243 | 72 | 15 | 119 | | 221 | 344 | 108 | 22 | 64 | | 144 | 224 | 108 | 15 | - |
| Б1.В.ОД | Обязательные дисциплины | 7 | | 13 | 2 | | 1980 | 1980 | 880 | 848 | 252 | 55 | 55 | 51 | | 34 | 95 | | 5 | 18 | | 18 | | | 1 | 34 | | 119 | 135 | 72 | 10 | 15 | | 75 | 90 | | 5 | 34 | | 68 | 114 | 36 | 7 | 45 | | 120 | 195 | 36 | 11 | 34 | | 119 | 135 | 72 | 10 | 32 | | 64 | 84 | 36 | 6 | - |
| Б1.В.ОД.1 | Практикум ресторанное дело | 7 | | 46 | | | 216 | 216 | 81 | 99 | 36 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 17 | 19 | | 1 | | | 15 | 21 | | 1 | | | 17 | 19 | | 1 | | | 15 | 21 | | 1 | | | 17 | 19 | 36 | 2 | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.2 | Иностранный язык в сфере в профессиональной деятельности | | | 467 | | | 180 | 180 | 81 | 99 | | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 17 | 19 | | 1 | | | 15 | 21 | | 1 | | | 17 | 19 | | 1 | | | 15 | 21 | | 1 | | | 17 | 19 | | 1 | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.3 | Интернет технологии и иформационная безопасность | | | 4 | | | 108 | 108 | 60 | 48 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 45 | 48 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.4 | Физиология питания | | | 1 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | 34 | | 17 | 57 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.5 | Товароведения продовольственных товаров | | | 12 | | | 108 | 108 | 70 | 38 | | 3 | 3 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | 18 | | 18 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.6 | Безопасность продуктов питания | 3 | | | | | 144 | 144 | 51 | 57 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | 17 | | 34 | 57 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.7 | Техническое оснащение предприятий общественного питания | 3 | | | | | 144 | 144 | 68 | 40 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | 17 | | 51 | 40 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.8 | Современные концепции питания | | | 6 | | | 72 | 72 | 45 | 27 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 30 | 27 | | 2 | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.9 | Технология и организация централизованного производства | 6 | | | 6 | | 180 | 180 | 60 | 84 | 36 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 45 | 84 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.10 | Менеджмент, маркетинг предприятий общественного питания | 5 | | | | | 180 | 180 | 68 | 76 | 36 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | 34 | 76 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.11 | Экология производства | | | 6 | | | 72 | 72 | 30 | 42 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | 42 | | 2 | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.12 | Проектирование предприятий общественного питания | 8 | | | 8 | | 144 | 144 | 64 | 44 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | 48 | 44 | 36 | 4 | 36 |
| Б1.В.ОД.13 | Организация ресторанного бизнеса | 7 | | | | | 144 | 144 | 68 | 40 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 51 | 40 | 36 | 4 | | | | | | | 36 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.В.ОД.14 | Профессиональные програмные продукты | | | 7 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 34 | 57 | | 3 | | | | | | | 36 |
| Б1.В.ОД.15 | Технология продаж | | | 8 | | | 72 | 72 | 32 | 40 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | 16 | 40 | | 2 | 36 |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ | Дисциплины по выбору | 5 | | 3 | | | 1044 | 1044 | 427 | 437 | 180 | 29 | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 51 | 40 | 36 | 4 | 15 | 45 | | 48 | 36 | 4 | 85 | | 102 | 209 | 36 | 12 | 32 | | 80 | 140 | 72 | 9 | - |
| Б1.В.ДВ.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Управление персоналом | 7 | | | | | 144 | 144 | 51 | 57 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 34 | 57 | 36 | 4 | | | | | | | 36 |
| 2 | Психология профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Методы анализа пищевых продуктов | 6 | | | | | 144 | 144 | 60 | 48 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 45 | | 48 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | 36 |
| 2 | Пищевая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Научные основы производства продуктов питания | 5 | | | | | 144 | 144 | 68 | 40 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 51 | 40 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| 2 | Общие принципы переработки сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания | 8 | | | | | 180 | 180 | 67 | 77 | 36 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 34 | 57 | | 3 | | | 16 | 20 | 36 | 2 | 36 |
| 2 | Управление качеством | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Производственная санитария | | | 7 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | 36 |
| 2 | Микробиология и санитария питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.В.ДВ.6 | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Новые продукты питания | | | 7 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 |
| 2 | Новые виды сырья в индустрии питания | | | 7 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 |
| * | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.7 | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Анализ финансово-хозяйственной деятельности | 8 | | | | | 180 | 180 | 48 | 96 | 36 | 5 | 5 |
| 2 | Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания | 8 | | | | | 180 | 180 | 48 | 96 | 36 | 5 | 5 |
| * | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.8 | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции | | | 8 | | | 108 | 108 | 65 | 43 | | 3 | 3 |
| 2 | Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания | | | 8 | | | 108 | 108 | 65 | 43 | | 3 | 3 |
| * | | | | | | | | | | | | | |
| ДВ* | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | 36 |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | 36 |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | 32 | 96 | 36 | 5 | 36 |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | 32 | 96 | 36 | 5 | 36 |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | 19 | | 1 | 16 | | 32 | 24 | | 2 | 36 |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | 19 | | 1 | 16 | | 32 | 24 | | 2 | 36 |

| Индекс | Наименование | Вар. | Расср. | Экз | Зач | Зач. с О. | КП | КР | Всего часов | | | | | ЗЕТ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | По ЗЕТ | По плану | Контакт. | СР | ЗЕТ | Экспт | Факт |
| Б2 | Практики | | | | | | | | 1188 | 1188 | | | | 33 | 33 |
| Б2.У | Учебная практика | | | | | | | | 324 | 324 | | | | 9 | 9 |
| Б2.У.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,в том числе первичных умений и навыков научноисследовательской деятельности | Вар | | | 2 | 4 | | | 324 | 324 | | | | 9 | 9 |
| * | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.Н | Научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.П | Производственная практика | | | | | | | | 864 | 864 | | | | 24 | 24 |
| Б2.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | Вар | | | 4 | 68 | | | 648 | 648 | | | | 18 | 18 |
| Б2.П.2 | Преддипломная | Вар | | | | 8 | | | 216 | 216 | | | | 6 | 6 |
| * | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б2 | | | | | | 2 | 108 | | | 3 | | | | | | 6 | 324 | | | 9 | | | | | | 6 | 324 | | | 9 | | | | | | 8 | 432 | | | 12 | |
| Б2.У | | | | | | 2 | 108 | | | 3 | | | | | | 4 | 216 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.У.1 | | | | | | 2 | 108 | | | 3 | | | | | | 4 | 216 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| Б2.Н | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.П | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 108 | | | 3 | | | | | | 6 | 324 | | | 9 | | | | | | 8 | 432 | | | 12 | |
| Б2.П.1 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 108 | | | 3 | | | | | | 6 | 324 | | | 9 | | | | | | 4 | 216 | | | 6 | 36 |
| Б2.П.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 216 | | | 6 | 36 |

| Индекс | Наименование | Вар. | Расср. | Экз | Зач | Зач. с О. | КП | КР | Всего часов | | | | | ЗЕТ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | По ЗЕТ | По плану | Контакт. | СР | ЗЕТ | Экспт | Факт |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация. Подготовка и защита ВКР | | | | | | | | 216 | 216 | | | | 6 | 6 |

| Индекс | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Недель | Итого | СР | Ауд | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 6 | 36 |

| Индекс | Наименование | Экз | За | ЗаО | КП | КР | Всего часов | | | | | ЗЕТ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | По ЗЕТ | По плану | Контакт. | СР | Контр. | Экспт | Факт |
| ФТД | Факультативы | | 2 | | | | 108 | 108 | 66 | 42 | | 3 | 3 |
| ФТД.1 | Фирменный стиль в индустрии питания | | 2 | | | | 72 | 72 | 36 | 36 | | 2 | 2 |
| ФТД.2 | Основы проектирования общественного питания основании AutoCAD | | 4 | | | | 36 | 36 | 30 | 6 | | 1 | 1 |

| Индекс | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контроль | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ФТД | | | | | | | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | 30 | 6 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - |
| ФТД.1 | | | | | | | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| ФТД.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 6 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |

# Матрица компетенций

| 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 | ОПК-3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 |
| | | ОПК-4 | ОПК-5 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-10 |
| | | ПК-11 | ПК-12 | ПК-13 | ПК-14 | ПК-15 | ПК-16 | ПК-17 | ПК-18 | ПК-19 | ПК-20 | ПК-21 | ПК-22 |
| | | ПК-23 | СПК-1 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.1 | История | ОК-2 | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.2 | Иностранный язык | ОК-5 | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.3 | Русский язык и культура речи | ОК-5 | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.4 | Культурология | ОК-2 | ОК-6 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.5 | Основы научно-исследовательской деятельности | ОК-5 | ОК-7 | ОПК-1 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.6 | Философия | ОК-1 | | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.7 | Командообразование | ОК-6 | ПК-11 | ПК-12 | ПК-20 | ПК-21 | ПК-23 | | | | | | |
| Б1.Б.8 | Самоменеджмент | ОК-7 | ПК-11 | ПК-12 | ПК-13 | ПК-20 | ПК-21 | | | | | | |
| Б1.Б.9 | Основы социального государства | ОК-4 | ОК-6 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.10 | Математика | ОК-7 | ОПК-1 | ПК-2 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.11 | Информатика | ОПК-1 | ПК-2 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.12 | Основы инженерной графики | ПК-2 | ПК-6 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.13 | Физика | ПК-1 | ПК-2 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.14 | Неорганическая химия | ОПК-2 | ОПК-3 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.15 | Органическая химия | ОПК-2 | ОПК-3 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.16 | Физическая и коллоидная химия | ОПК-2 | ОПК-3 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.17 | Аналитическая химия | ОПК-2 | ОПК-3 | | | | | | | | | | |
| Б1.Б.18 | Экономика | ОК-3 | ПК-15 | ПК-16 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.19 | Экономика предприятий общественного питания | ОК-3 | ПК-5 | ПК-10 | ПК-14 | ПК-22 | | | | | | | |
| Б1.Б.20 | Бухгалтерский управленческий учет | ОК-3 | ПК-6 | ПК-10 | ПК-14 | ПК-16 | ПК-22 | | | | | | |
| Б1.Б.21 | Технология продукции общественного питания | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ПК-1 | СПК-1 | | | | | | | |
| Б1.Б.22 | Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ПК-1 | СПК-1 | | | | | | | |
| Б1.Б.23 | Организация производства | ОПК-5 | ПК-4 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-13 | ПК-17 | ПК-19 | | | | | |
| Б1.Б.24 | Организация обслуживания в общественном питании | ОПК-1 | ОПК-5 | ПК-7 | ПК-15 | | | | | | | | |
| Б1.Б.25 | Безопасность жизнедеятельности | ОК-9 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-18 | | | | | | |
| Б1.Б.26 | Охрана труда | ПК-3 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-17 | ПК-18 | | | | | | | |
| Б1.Б.27 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | ОК-4 | ПК-6 | ПК-19 | | | | | | | | | |
| Б1.Б.28 | Физическая культура и спорт | ОК-8 | | | | | | | | | | | |
| | **Элективные курсы по физической культуре и спорту** | **ОК-8** | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.В.ОД.1 | Практикум ресторанное дело | ПК-5 | ПК-16 | ПК-19 | ПК-21 | ПК-23 | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.2 | Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности | ОК-5 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.3 | Интернет технологии и иформационная безопасность | ОПК-1 | ПК-2 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.4 | Физиология питания | ОПК-2 | ПК-4 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.5 | Товароведения продовольственных товаров | ОПК-3 | ПК-1 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.6 | Безопасность продуктов питания | ОПК-3 | ПК-1 | ПК-4 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.7 | Техническое оснащение предприятий общественного питания | ОПК-4 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-9 | ПК-17 | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.8 | Современные концепции питания | ОПК-1 | ПК-7 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.9 | Технология и организация централизованного производства | ОПК-1 | ОПК-2 | ПК-4 | ПК-5 | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.10 | Менеджмент ,маркетинг предприятий общественного питания | ПК-7 | ПК-10 | ПК-11 | ПК-12 | ПК-15 | ПК-20 | ПК-23 | | | | | |
| Б1.В.ОД.11 | Экология производства | ПК-4 | ПК-8 | ПК-17 | ПК-18 | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.12 | Проектирование предприятий общественного питания | ОПК-1 | ПК-2 | ПК-5 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.13 | Организация ресторанного бизнеса | ОК-4 | ОК-7 | ПК-13 | ПК-15 | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.14 | Профессиональные программные продукты | ОПК-1 | ПК-2 | ПК-6 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.15 | Технология продаж | ПК-10 | ПК-16 | ПК-19 | | | | | | | | | |
| | Элективные курсы по физической культуре и спорту | ОК-8 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.1.1 | Управление персоналом | ПК-9 | ПК-11 | ПК-12 | ПК-13 | ПК-20 | ПК-21 | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.1.2 | Психология профессиональной деятельности | ПК-9 | ПК-11 | ПК-12 | ПК-13 | ПК-20 | ПК-21 | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.2.1 | Методы анализа пищевых продуктов | ОПК-2 | ОПК-3 | ПК-1 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.2.2 | Пищевая химия | ОПК-2 | ОПК-3 | ПК-1 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.3.1 | Научные основы производства продуктов питания | ОПК-2 | ПК-5 | ПК-17 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.3.2 | Общие принципы переработки сырья | ОПК-2 | ПК-5 | ПК-17 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.4.1 | Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания | ОПК-3 | ПК-1 | ПК-6 | ПК-7 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.4.2 | Управление качеством | ОПК-3 | ПК-1 | ПК-6 | ПК-7 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.5.1 | Производственная санитария | ОПК-3 | ПК-3 | ПК-6 | ПК-8 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.5.2 | Микробиология и санитария питания | ОПК-3 | ПК-3 | ПК-6 | ПК-8 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.6.1 | Новые продукты питания | ОПК-1 | ОПК-2 | ПК-15 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.6.2 | Новые виды сырья в индустрии питания | ОПК-1 | ОПК-2 | ПК-15 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.7.1 | Анализ финансово-хозяйственной деятельности | ПК-14 | ПК-15 | ПК-16 | ПК-22 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.7.2 | Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания | ПК-14 | ПК-15 | ПК-16 | ПК-22 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.8.1 | Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ПК-4 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.8.2 | Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ПК-4 | | | | | | | | |
| **Б2** | **Практики** | **ОПК-1** | **ОПК-2** | **ОПК-3** | **ОПК-4** | **ОПК-5** | **ПК-1** | **ПК-3** | **ПК-6** | **ПК-22** | | | |
| Б2.У.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,в том числе первичых умений и навыков научнойсследовательской деятельности | ОПК-4 | ОПК-5 | ПК-3 | ПК-6 | | | | | | | | |
| Б2.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ПК-1 | ПК-3 | | | | | | | |
| Б2.П.2 | Преддипломная | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-5 | ПК-3 | ПК-6 | ПК-22 | | | | | |
| **Б3** | **Государственная итоговая аттестация. Подготовка и защита ВКР** | **ОК-1** | **ОК-2** | **ОК-3** | **ОК-4** | **ОК-5** | **ОК-6** | **ОК-7** | **ОК-8** | **ОК-9** | **ОПК-1** | **ОПК-2** | **ОПК-3** |
| | | **ОПК-4** | **ОПК-5** | **ПК-1** | **ПК-2** | **ПК-3** | **ПК-4** | **ПК-5** | **ПК-6** | **ПК-7** | **ПК-8** | **ПК-9** | **ПК-10** |
| | | **ПК-11** | **ПК-12** | **ПК-13** | **ПК-14** | **ПК-15** | **ПК-16** | **ПК-17** | **ПК-18** | **ПК-19** | **ПК-20** | **ПК-21** | **ПК-22** |
| | | **ПК-23** | СПК-1 | | | | | | | | | | |
| **ФТД** | **Факультативы** | **ОПК-1** | **ОПК-3** | **ПК-2** | **ПК-15** | | | | | | | | |
| ФТД.1 | Фирменный стиль в индустрии питания | ОПК-3 | ПК-15 | | | | | | | | | | |
| ФТД.2 | Основы проектирования общесвенного питания основани AutoCAD | ОПК-1 | ПК-2 | | | | | | | | | | |