ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "КамчатГТУ"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.А. Левков

"23" 10 2024 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 23.10.2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 00DAEF4242FC032F2C499575FE5951C0B2
Владелец ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен с 11.06.2024 по 04.09.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технолог[illegible]изация общественного питания
Кафедра: Технолог[illegible]ств
Факультет: Департам[illegible]хнологии"

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	17.07.2020 г. № 59004

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий
проектный
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УНР _____ */ Н.С. Салтанова/*

Начальник УМУ _____ */ Н.К. Кириенко/*

Зав. кафедрой _____ */ В.Б. Чмыхалова/*

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	16 4/6	33 4/6	17	17	34	16	16	32	17	10	27	126 4/6
Э	Промежуточная аттестация	2 4/6	2 4/6	5 2/6	2	4	6	2 4/6	2	4 4/6	2 4/6	1 2/6	4	20
У	Учебная практика		4	4										4
Н	Научно-исслед. работа					2	2							2
П	Производственная практика								6	6				6
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Продолжительность каникул	7 дн	43 дн	50 дн	12 дн	46 дн	58 дн	7 дн	46 дн	53 дн	7 дн	57 дн	64 дн	225 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	4 дн	12 дн	8 дн	4 дн	12 дн	8 дн	4 дн	12 дн	8 дн	4 дн	12 дн	48 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	147 дн	219 дн	366 дн	154 дн	211 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			+			-			
Студентов		15			15			15			15			
Групп		1			1			1			1			

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и организация общественного питания, год начала подго

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							207	207		7780	7780	3969	2749	1062
Обязательная часть							163	163		6196	6196	3133	2109	954
+	Б1.О.01	История России	1				4	4	36	144	144	116	10	18
+	Б1.О.02	Философия	2				4	4	36	144	144	51	57	36
+	Б1.О.03	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	54	18	
+	Б1.О.04	Право			3		3	3	36	108	108	51	57	
+	Б1.О.05	История религий России		4			2	2	36	72	72	34	38	
+	Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности			3		2	2	36	72	72	51	21	
+	Б1.О.07	Иностранный язык	24	13			10	10	36	360	360	204	84	72
+	Б1.О.08	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	34	38	
+	Б1.О.09	Психология управления		4			2	2	36	72	72	34	38	
+	Б1.О.10	Математика	13		2		13	13	36	468	468	221	175	72
+	Б1.О.11	Физика	2		1		10	10	36	360	360	170	118	72
+	Б1.О.12	Биология		1			2	2	36	72	72	34	38	
+	Б1.О.13	Основы общей и неорганической химии	12				6	6	36	216	216	102	42	72
+	Б1.О.14	Введение в технологию продуктов питания			2		3	3	36	108	108	51	57	
+	Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4	3			7	7	36	252	252	136	80	36
+	Б1.О.16	Органическая химия	4	3			7	7	36	252	252	102	114	36
+	Б1.О.17	Биохимия	5				4	4	36	144	144	80	28	36
+	Б1.О.18	Физическая и коллоидная химия	56				7	7	36	252	252	112	68	72
+	Б1.О.19	Пищевая химия			6		4	4	36	144	144	80	64	
+	Б1.О.20	Инженерная и компьютерная графика	4				3	3	36	108	108	68	4	36
+	Б1.О.21	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	3				4	4	36	144	144	51	57	36
+	Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	7				5	5	36	180	180	68	76	36
+	Б1.О.23	Реология			2		3	3	36	108	108	51	57	
+	Б1.О.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки продуктов питания	4				5	5	36	180	180	85	59	36
+	Б1.О.25	Процессы и аппараты	5			5	5	5	36	180	180	64	80	36
+	Б1.О.26	Пищевая микробиология	6				4	4	36	144	144	48	60	36
+	Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	6				4	4	36	144	144	48	60	36
+	Б1.О.28	Контроль производства и качества продуктов питания			6		4	4	36	144	144	80	64	
+	Б1.О.29	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	7				4	4	36	144	144	51	57	36
+	Б1.О.30	Компьютерная графика в проектировании пищевых производств			5		3	3	36	108	108	80	28	
+	Б1.О.31	Технология продукции общественного питания	7			7	6	6	36	216	216	85	95	36
+	Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8				3	3	36	108	108	30	42	36
+	Б1.О.33	Профессиональный английский язык		5	6		4	4	36	144	144	96	48	
+	Б1.О.34	Сырье и материалы предприятий общественного питания	3				3	3	36	108	108	34	38	36
+	Б1.О.35	Экономика и управление производством	5				5	5	36	180	180	64	80	36
+	Б1.О.36	Информационные технологии и защита информации		7			2	2	36	72	72	51	21	
+	Б1.О.37	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	34	38	
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**2456**						**328**	**328**	**328**		
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		2456						328	328	328		
-	Б1.О.ДВ.01.02	Волейбол		2456						328	328	328		
-	Б1.О.ДВ.01.03	Баскетбол		2456						328	328	328		
-	Б1.О.ДВ.01.04	Футзал		2456						328	328	328		
-	Б1.О.ДВ.01.05	Теннис		2456						328	328	328		
-	Б1.О.ДВ.01.06	Фитнес		2456						328	328	328		
-	Б1.О.ДВ.01.07	Лёгкая атлетика		2456						328	328	328		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							44	44		1584	1584	836	640	108
+	Б1.В.01	Основы научных исследований		3			2	2	36	72	72	51	21	
+	Б1.В.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	7				5	5	36	180	180	85	59	36
+	Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания		8			2	2	36	72	72	40	32	
+	Б1.В.04	Проектирование предприятий общественного питания	8				4	4	36	144	144	50	58	36
+	Б1.В.05	Исследовательская работа		18			4	4	36	144	144	27	117	
+	Б1.В.06	Пищевая биотехнология			7		4	4	36	144	144	85	59	
+	Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	4				3	3	36	108	108	51	21	36
+	Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания		6			2	2	36	72	72	48	24	
+	Б1.В.09	Маркетинг и маркетинговые исследования			5		2	2	36	72	72	48	24	
+	Б1.В.10	Организация предпринимательской деятельности			6		3	3	36	108	108	48	60	
+	Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров		8			2	2	36	72	72	60	12	
+	Б1.В.12	Менеджмент			4		3	3	36	108	108	51	57	
+	Б1.В.13	Тренажерный практикум			8		4	4	36	144	144	128	16	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору**		**8**			2	**2**		**72**	**72**	**30**	**42**	
+	Б1.В.ДВ.01.01	История технологии продуктов питания		8			2	2	36	72	72	30	42	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Кухни народов мира		8			2	2	36	72	72	30	42	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору**		**3**			2	**2**		**72**	**72**	**34**	**38**	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания		3			2	2	36	72	72	34	38	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания		3			2	2	36	72	72	34	38	
Блок 2.Практика							24	24		864	864	864		
Обязательная часть							9	9		324	324	324		
+	Б2.О.01	**Учебная практика**			**24**		9	**9**		**324**	**324**	**324**		
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика			2		6	6	36	216	216	216		
+	Б2.О.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			4		3	3	36	108	108	108		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							15	15		540	540	540		
+	Б2.В.01	**Производственная, в том числе преддипломная практики**			**68**		15	**15**		**540**	**540**	**540**		
+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика			6		9	9	36	324	324	324		
+	Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8		6	6	36	216	216	216		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	324		
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	324		
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	85	59	
+	ФТД.01	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований		7			2	2	36	72	72	51	21	
+	ФТД.02	Технология продуктов заданного химического состава и структуры		4			2	2	36	72	72	34	38	

Индекс	Курс 1, Семестр 1								Курс 1, Семестр 2							
	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)	30	1131	205	51	325	48	376	126	24	915	170	34	238		329	144
Обязательная часть	28	1059	205	51	308	48	321	126	24	915	170	34	238		329	144
Б1.О.01	4	144	34		34	48	10	18								
Б1.О.02									4	144	34		17		57	36
Б1.О.03	2	72	18		36		18									
Б1.О.04																
Б1.О.05																
Б1.О.06																
Б1.О.07	2	72			51		21		3	108			51		21	36
Б1.О.08	2	72	17		17		38									
Б1.О.09																
Б1.О.10	5	180	34		51		59	36	4	144	34		34		76	
Б1.О.11	5	180	34	17	34		59	36	5	180	34	17	34		59	36
Б1.О.12	2	72	17		17		38									
Б1.О.13	4	144	34	34			40	36	2	72	17	17			2	36
Б1.О.14									3	108	34		17		57	
Б1.О.15																
Б1.О.16																
Б1.О.17																
Б1.О.18																
Б1.О.19																
Б1.О.20																
Б1.О.21																
Б1.О.22																
Б1.О.23									3	108	17		34		57	
Б1.О.24																
Б1.О.25																
Б1.О.26																
Б1.О.27																
Б1.О.28																
Б1.О.29																
Б1.О.30																
Б1.О.31																
Б1.О.32																
Б1.О.33																
Б1.О.34																
Б1.О.35																
Б1.О.36																
Б1.О.37	2	72	17		17		38									
Б1.О.ДВ.01		**51**			**51**					**51**			**51**			
Б1.О.ДВ.01.01		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.02		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.03		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.04		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.05		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.06		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.07		51			51					51			51			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	2	72			17		55									
Б1.В.01																
Б1.В.02																
Б1.В.03																
Б1.В.04																
Б1.В.05	2	72			17		55									
Б1.В.06																
Б1.В.07																
Б1.В.08																
Б1.В.09																
Б1.В.10																
Б1.В.11																
Б1.В.12																
Б1.В.13																
Б1.В.ДВ.01																
Б1.В.ДВ.01.01																
Б1.В.ДВ.01.02																
Б1.В.ДВ.02																
Б1.В.ДВ.02.01																
Б1.В.ДВ.02.02																
Блок 2.Практика									6	216			216			
Обязательная часть									6	216			216			
Б2.О.01									6	**216**			**216**			
Б2.О.01.01(У)									6	216			216			
Б2.О.01.02(Н)																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
Б2.В.01																
Б2.В.01.01(П)																
Б2.В.01.02(Пд)																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																
Б3.01																
ФТД.Факультативные дисциплины																
ФТД.01																
ФТД.02																

Индекс	Курс 2, Семестр 3								Курс 2, Семестр 4							
	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)	27	1023	187	85	238	17	388	108	30	1131	204	153	221		337	216
Обязательная часть	23	879	170	51	221		329	108	24	915	136	153	187		259	180
Б1.О.01																
Б1.О.02																
Б1.О.03																
Б1.О.04	3	108	34		17		57									
Б1.О.05									2	72	17		17		38	
Б1.О.06	2	72	34		17		21									
Б1.О.07	2	72			51		21		3	108			51		21	36
Б1.О.08																
Б1.О.09									2	72	17		17		38	
Б1.О.10	4	144	34		34		40	36								
Б1.О.11																
Б1.О.12																
Б1.О.13																
Б1.О.14																
Б1.О.15	2	72	17	34			21		5	180	17	68			59	36
Б1.О.16	3	108	17	17			74		4	144	34	34			40	36
Б1.О.17																
Б1.О.18																
Б1.О.19																
Б1.О.20									3	108	17	51			4	36
Б1.О.21	4	144	17		34		57	36								
Б1.О.22																
Б1.О.23																
Б1.О.24									5	180	34		51		59	36
Б1.О.25																
Б1.О.26																
Б1.О.27																
Б1.О.28																
Б1.О.29																
Б1.О.30																
Б1.О.31																
Б1.О.32																
Б1.О.33																
Б1.О.34	3	108	17		17		38	36								
Б1.О.35																
Б1.О.36																
Б1.О.37																
Б1.О.ДВ.01		**51**			**51**					**51**			**51**			
Б1.О.ДВ.01.01		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.02		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.03		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.04		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.05		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.06		51			51					51			51			
Б1.О.ДВ.01.07		51			51					51			51			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	4	144	17	34	17	17	59		6	216	68		34		78	36
Б1.В.01	2	72	17		17	17	21									
Б1.В.02																
Б1.В.03																
Б1.В.04																
Б1.В.05																
Б1.В.06																
Б1.В.07									3	108	34		17		21	36
Б1.В.08																
Б1.В.09																
Б1.В.10																
Б1.В.11																
Б1.В.12									3	108	34		17		57	
Б1.В.13																
Б1.В.ДВ.01																
Б1.В.ДВ.01.01																
Б1.В.ДВ.01.02																
Б1.В.ДВ.02	2	**72**		**34**			**38**									
Б1.В.ДВ.02.01	2	72		34			38									
Б1.В.ДВ.02.02	2	72		34			38									
Блок 2.Практика									3	108			108			
Обязательная часть									3	108			108			
Б2.О.01									3	**108**			**108**			
Б2.О.01.01(У)																
Б2.О.01.02(Н)									3	108			108			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
Б2.В.01																
Б2.В.01.01(П)																
Б2.В.01.02(Пд)																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																
Б3.01																
ФТД.Факультативные дисциплины									2	72	17		17		38	
ФТД.01																
ФТД.02									2	72	17		17		38	

Индекс	Курс 3, Семестр 5								Курс 3, Семестр 6							
	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)	25	964	160	160	208		292	144	26	996	128	160	204		396	108
Обязательная часть	23	892	144	160	176		268	144	21	816	96	160	140		312	108
Б1.О.01																
Б1.О.02																
Б1.О.03																
Б1.О.04																
Б1.О.05																
Б1.О.06																
Б1.О.07																
Б1.О.08																
Б1.О.09																
Б1.О.10																
Б1.О.11																
Б1.О.12																
Б1.О.13																
Б1.О.14																
Б1.О.15																
Б1.О.16																
Б1.О.17	4	144	32	48			28	36								
Б1.О.18	4	144	32	48			28	36	3	108	16	16			40	36
Б1.О.19									4	144	32	48			64	
Б1.О.20																
Б1.О.21																
Б1.О.22																
Б1.О.23																
Б1.О.24																
Б1.О.25	5	180	32		32		80	36								
Б1.О.26									4	144	16	32			60	36
Б1.О.27									4	144	16		32		60	36
Б1.О.28									4	144	16	64			64	
Б1.О.29																
Б1.О.30	3	108	16	64			28									
Б1.О.31																
Б1.О.32																
Б1.О.33	2	72			48		24		2	72			48		24	
Б1.О.34																
Б1.О.35	5	180	32		32		80	36								
Б1.О.36																
Б1.О.37																
Б1.О.ДВ.01		**64**			**64**					**60**			**60**			
Б1.О.ДВ.01.01		64			64					60			60			
Б1.О.ДВ.01.02		64			64					60			60			
Б1.О.ДВ.01.03		64			64					60			60			
Б1.О.ДВ.01.04		64			64					60			60			
Б1.О.ДВ.01.05		64			64					60			60			
Б1.О.ДВ.01.06		64			64					60			60			
Б1.О.ДВ.01.07		64			64					60			60			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	2	72	16		32		24		5	180	32		64		84	
Б1.В.01																
Б1.В.02																
Б1.В.03																
Б1.В.04																
Б1.В.05																
Б1.В.06																
Б1.В.07																
Б1.В.08									2	72	16		32		24	
Б1.В.09	2	72	16		32		24									
Б1.В.10									3	108	16		32		60	
Б1.В.11																
Б1.В.12																
Б1.В.13																
Б1.В.ДВ.01																
Б1.В.ДВ.01.01																
Б1.В.ДВ.01.02																
Б1.В.ДВ.02																
Б1.В.ДВ.02.01																
Б1.В.ДВ.02.02																
Блок 2.Практика									9	324			324			
Обязательная часть																
Б2.О.01																
Б2.О.01.01(У)																
Б2.О.01.02(Н)																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									9	324			324			
Б2.В.01									9	**324**			**324**			
Б2.В.01.01(П)									9	324			324			
Б2.В.01.02(Пд)																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																
Б3.01																
ФТД.Факультативные дисциплины																
ФТД.01																
ФТД.02																

Индекс	Курс 4, Семестр 7								Курс 4, Семестр 8							
	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)	28	1008	153	221	119		371	144	17	612	80	100	100		260	72
Обязательная часть	17	612	85	153	17		249	108	3	108	10		20		42	36
Б1.О.01																
Б1.О.02																
Б1.О.03																
Б1.О.04																
Б1.О.05																
Б1.О.06																
Б1.О.07																
Б1.О.08																
Б1.О.09																
Б1.О.10																
Б1.О.11																
Б1.О.12																
Б1.О.13																
Б1.О.14																
Б1.О.15																
Б1.О.16																
Б1.О.17																
Б1.О.18																
Б1.О.19																
Б1.О.20																
Б1.О.21																
Б1.О.22	5	180	17	51			76	36								
Б1.О.23																
Б1.О.24																
Б1.О.25																
Б1.О.26																
Б1.О.27																
Б1.О.28																
Б1.О.29	4	144	17	34			57	36								
Б1.О.30																
Б1.О.31	6	216	34	34	17		95	36								
Б1.О.32									3	108	10		20		42	36
Б1.О.33																
Б1.О.34																
Б1.О.35																
Б1.О.36	2	72	17	34			21									
Б1.О.37																
Б1.О.ДВ.01																
Б1.О.ДВ.01.01																
Б1.О.ДВ.01.02																
Б1.О.ДВ.01.03																
Б1.О.ДВ.01.04																
Б1.О.ДВ.01.05																
Б1.О.ДВ.01.06																
Б1.О.ДВ.01.07																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	11	396	68	68	102		122	36	14	504	70	100	80		218	36
Б1.В.01																
Б1.В.02	5	180	34		51		59	36								
Б1.В.03									2	72	20		20		32	
Б1.В.04									4	144	20		30		58	36
Б1.В.05									2	72			10		62	
Б1.В.06	4	144	34		51		59									
Б1.В.07																
Б1.В.08																
Б1.В.09																
Б1.В.10																
Б1.В.11									2	72	20	40			12	
Б1.В.12																
Б1.В.13	2	72		68			4		2	72		60			12	
Б1.В.ДВ.01									2	**72**	**10**		**20**		**42**	
Б1.В.ДВ.01.01									2	72	10		20		42	
Б1.В.ДВ.01.02									2	72	10		20		42	
Б1.В.ДВ.02																
Б1.В.ДВ.02.01																
Б1.В.ДВ.02.02																
Блок 2.Практика									6	216			216			
Обязательная часть																
Б2.О.01																
Б2.О.01.01(У)																
Б2.О.01.02(Н)																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									6	216			216			
Б2.В.01									6	**216**			**216**			
Б2.В.01.01(П)																
Б2.В.01.02(Пд)									6	216			216			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	324				324		
Б3.01									9	324				324		
ФТД.Факультативные дисциплины	2	72	17	34			21									
ФТД.01	2	72	17	34			21									
ФТД.02																

Индекс	Закрепленная кафедра		-
	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)			
Обязательная часть			
Б1.О.01	5	История и философия	УК-5
Б1.О.02	5	История и философия	УК-5
Б1.О.03	5	История и философия	УК-5
Б1.О.04	5	История и философия	УК-2; УК-11
Б1.О.05	5	История и философия	УК-5
Б1.О.06	15	Защита окружающей среды	УК-8
Б1.О.07	4	Иностранные языки	УК-4
Б1.О.08	5	История и философия	УК-4
Б1.О.09	5	История и философия	УК-3; УК-9
Б1.О.10	1	Физика и высшая математика	ОПК-2
Б1.О.11	1	Физика и высшая математика	ОПК-2
Б1.О.12	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.13	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.14	14	Технологии пищевых производств	ОПК-2
Б1.О.15	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.16	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.17	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.18	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.19	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.20	16	Технологические машины и	ОПК-1
Б1.О.21	14	Технологии пищевых производств	УК-2
Б1.О.22	14	Технологии пищевых производств	ОПК-4
Б1.О.23	14	Технологии пищевых производств	ОПК-4
Б1.О.24	14	Технологии пищевых производств	ОПК-2
Б1.О.25	16	Технологические машины и	ОПК-3
Б1.О.26	18	Экология и природопользование	ОПК-2
Б1.О.27	10	Энергетические установки и	ОПК-3
Б1.О.28	14	Технологии пищевых производств	ОПК-5
Б1.О.29	14	Технологии пищевых производств	ОПК-5
Б1.О.30	14	Технологии пищевых производств	ОПК-1
Б1.О.31	14	Технологии пищевых производств	ОПК-3
Б1.О.32	14	Технологии пищевых производств	ОПК-4
Б1.О.33	4	Иностранные языки	УК-4
Б1.О.34	14	Технологии пищевых производств	ОПК-3
Б1.О.35	22	Экономика и менеджмент	УК-10
Б1.О.36	14	Технологии пищевых производств	ОПК-1
Б1.О.37	21	Физическая культура	УК-7
Б1.О.ДВ.01			**УК-7**
Б1.О.ДВ.01.01	21	Физическая культура	УК-7
Б1.О.ДВ.01.02	21	Физическая культура	УК-7
Б1.О.ДВ.01.03	21	Физическая культура	УК-7
Б1.О.ДВ.01.04	21	Физическая культура	УК-7
Б1.О.ДВ.01.05	21	Физическая культура	УК-7
Б1.О.ДВ.01.06	21	Физическая культура	УК-7
Б1.О.ДВ.01.07	21	Физическая культура	УК-7
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б1.В.01	14	Технологии пищевых производств	УК-1; УК-6; ПК-2
Б1.В.02	14	Технологии пищевых производств	ПК-3; ПК-7
Б1.В.03	14	Технологии пищевых производств	ПК-7
Б1.В.04	14	Технологии пищевых производств	ПК-4; ПК-7
Б1.В.05	14	Технологии пищевых производств	УК-6; ПК-2
Б1.В.06	14	Технологии пищевых производств	ПК-7
Б1.В.07	14	Технологии пищевых производств	ПК-1; ПК-7
Б1.В.08	14	Технологии пищевых производств	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.09	22	Экономика и менеджмент	ПК-1
Б1.В.10	22	Экономика и менеджмент	ПК-5
Б1.В.11	14	Технологии пищевых производств	ПК-7
Б1.В.12	22	Экономика и менеджмент	ПК-1
Б1.В.13	14	Технологии пищевых производств	ПК-3
Б1.В.ДВ.01			**ПК-2**
Б1.В.ДВ.01.01	14	Технологии пищевых производств	ПК-2
Б1.В.ДВ.01.02	14	Технологии пищевых производств	ПК-2
Б1.В.ДВ.02			**ПК-2**
Б1.В.ДВ.02.01	14	Технологии пищевых производств	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	14	Технологии пищевых производств	ПК-2
Блок 2.Практика			
Обязательная часть			
Б2.О.01			**ОПК-2; ОПК-3**
Б2.О.01.01(У)	14	Технологии пищевых производств	ОПК-3
Б2.О.01.02(Н)	14	Технологии пищевых производств	ОПК-2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б2.В.01			**ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7**
Б2.В.01.01(П)	14	Технологии пищевых производств	ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б2.В.01.02(Пд)	14	Технологии пищевых производств	ПК-3; ПК-4; ПК-7
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			
Б3.01	14	Технологии пищевых производств	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД.Факультативные дисциплины			
ФТД.01	14	Технологии пищевых производств	ПК-2
ФТД.02	14	Технологии пищевых производств	ПК-7

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
ИД-1$_{УК-1}$	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации	-
ИД-2$_{УК-1}$	Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности	-
ИД-3$_{УК-1}$	Имеет практический опыт работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов.	-
Б1.В.01	Основы научных исследований	
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
ИД-1$_{УК-2}$	Знает необходимые правовые нормы для осуществления профессиональной деятельности.	-
ИД-2$_{УК-2}$	Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.	-
ИД-3$_{УК-2}$	Имеет практический опыт применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности	-
Б1.О.04	Право	
Б1.О.21	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
ИД-1$_{УК-3}$	Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия	-
ИД-2$_{УК-3}$	Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.	-
ИД-3$_{УК-3}$	Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия	-
Б1.О.09	Психология управления	
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
ИД-1$_{УК-4}$	Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации	-
ИД-2$_{УК-4}$	Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языке в ситуации деловой коммуникации	-
ИД-3$_{УК-4}$	Имеет практический опыт составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках	-
Б1.О.07	Иностранный язык	
Б1.О.08	Русский язык и культура речи	
Б1.О.33	Профессиональный английский язык	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
ИД-1$_{УК-5}$	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	-
ИД-2$_{УК-5}$	Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм	-
ИД-3$_{УК-5}$	Имеет практический опыт анализа философских и исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Основы российской государственности	
Б1.О.05	История религий России	
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
ИД-1$_{УК-6}$	Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.	-
ИД-2$_{УК-6}$	Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития. формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.	-
ИД-3$_{УК-6}$	Имеет практический опыт получения дополнительного образования, изучения дополнительных образовательных программ.	-
Б1.В.01	Основы научных исследований	
Б1.В.05	Исследовательская работа	
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
ИД-1$_{УК-7}$	Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.	-
ИД-2$_{УК-7}$	Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.	-
ИД-3$_{УК-7}$	Имеет практический опыт занятий физической культурой	-
Б1.О.37	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.О.ДВ.01.02	Волейбол	
Б1.О.ДВ.01.03	Баскетбол	
Б1.О.ДВ.01.04	Футзал	
Б1.О.ДВ.01.05	Теннис	
Б1.О.ДВ.01.06	Фитнес	
Б1.О.ДВ.01.07	Лёгкая атлетика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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
ИД-1$_{УК-8}$	Знает основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	-
ИД-2$_{УК-8}$	Умеет оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации в повседневной жизни и профессиональной деятельности.	-
ИД-3$_{УК-8}$	Знает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	-
ИД-4$_{УК-8}$	Имеет практический опыт поддержания безопасных условий жизнедеятельности.	-
Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
ИД-1$_{УК-9}$	Знает базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере	-
ИД-2$_{УК-9}$	Умеет использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере	-
Б1.О.09	Психология управления	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
ИД-1$_{УК-10}$	Умеет применять экономические знания и принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	-
ИД-2$_{УК-10}$	Владеет основными экономическими знаниями для повседневной жизни и профессиональной деятельности	-
Б1.О.35	Экономика и управление производством	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
ИД-1$_{УК-11}$	знает принципы правового регулирования и основные антикоррупционные нормативно-правовые акты	-
ИД-2$_{УК-11}$	способен использовать нормативные правовые документы, регулирующие основы противодействия коррупции в своей профессиональной деятельности	-
ИД-3$_{УК-11}$	Владеет навыками анализа правовых основ противодействия экстремизму, терроризму, коррупционным проявлениям при решении социально и профессионально значимых проблем в сфере своей деятельности	-
Б1.О.04	Право	
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
ИД-1$_{ОПК-1}$	Знает основные информационные технологии и программные средства, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности	-
ИД-2$_{ОПК-1}$	Знает методы разработки алгоритмов и программ, пригодных для практического применения в сфере своей профессиональной деятельности	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-3$_{ОПК-1}$	Умеет использовать основные информационные технологии и программные средства для осуществления поиска, хранения, обработки и анализа профессиональной информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате	-
ИД-4$_{ОПК-1}$	Умеет разрабатывать алгоритмы и программы, пригодные для практического применения в сфере своей профессиональной деятельности	-
Б1.О.20	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.30	Компьютерная графика в проектировании пищевых производств	
Б1.О.36	Информационные технологии и защита информации	
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
ИД-1$_{ОПК-2}$	Знает основные законы и закономерности математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязи	-
ИД-2$_{ОПК-2}$	Умеет решать профессиональные задачи с применением основных законов математических, физических, химических и биологических наук	-
Б1.О.10	Математика	
Б1.О.11	Физика	
Б1.О.12	Биология	
Б1.О.13	Основы общей и неорганической химии	
Б1.О.14	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.16	Органическая химия	
Б1.О.17	Биохимия	
Б1.О.18	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.19	Пищевая химия	
Б1.О.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки продуктов питания	
Б1.О.26	Пищевая микробиология	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
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
ИД-1$_{ОПК-3}$	Знает отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов производства продукции питания	-
ИД-2$_{ОПК-3}$	Знает технологические операции, технические характеристики технологического оборудования и приборов, используемых в процессах производства продукции питания; количественные и качественные показатели получаемой продукции, методы их контроля	-
ИД-3$_{ОПК-3}$	Умеет проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов производства продукции питания на основе применения базовых инженерных и технологических знаний	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-4$_{ОПК-3}$	Умеет применять технологическое оборудование и приборы в зависимости от особенностей технологического процесса	-
Б1.О.25	Процессы и аппараты	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.31	Технология продукции общественного питания	
Б1.О.34	Сырье и материалы предприятий общественного питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
ИД-1$_{ОПК-4}$	Знает параметры технологических процессов производства продуктов питания	-
ИД-2$_{ОПК-4}$	Умеет осуществлять выбор режимов технологических операций и выполнять технологические операции	-
ИД-3$_{ОПК-4}$	Владеет навыками проведения технологических процессов	-
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.23	Реология	
Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
ИД-1$_{ОПК-5}$	Знает принципы организации производства, виды контроля производства и производственных процессов	-
ИД-2$_{ОПК-5}$	Умеет осуществлять контроль производственных процессов, используя современные методы и методики	-
ИД-3$_{ОПК-5}$	Владеет навыками организации контроля производства.	-
Б1.О.28	Контроль производства и качества продуктов питания	
Б1.О.29	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-1$_{ПК-1}$	Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-2$_{ПК-1}$	Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
ИД-3$_{ПК-1}$	Владеет навыками проведения маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.09	Маркетинг и маркетинговые исследования	
Б1.В.12	Менеджмент	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-1$_{ПК-2}$	Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	-
ИД-2$_{ПК-2}$	Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-3$_{ПК-2}$	Владеет навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
Б1.В.01	Основы научных исследований	
Б1.В.05	Исследовательская работа	
Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	История технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований	
ПК-3	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-1$_{ПК-3}$	Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-2$_{ПК-3}$	Умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-3$_{ПК-3}$	Владеет навыками применения методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
Б1.В.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.13	Тренажерный практикум	
Б2.В.01	Производственная, в том числе преддипломная практики	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-4	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-1$_{ПК-4}$	Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	-
ИД-2$_{ПК-4}$	Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	-
ИД-3$_{ПК-4}$	Владеет навыками ведения основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
Б1.В.04	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.01	Производственная, в том числе преддипломная практики	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-1$_{ПК-5}$	Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
ИД-2$_{ПК-5}$	Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
ИД-3$_{ПК-5}$	Владеет навыками использования информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
Б1.В.10	Организация предпринимательской деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-1$_{ПК-6}$	Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
ИД-2$_{ПК-6}$	Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-3$_{ПК-6}$	Владеет навыками осуществления анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	
Б2.В.01	Производственная, в том числе преддипломная практики	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ИД-1$_{ПК-7}$	Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
ИД-2$_{ПК-7}$	Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
ИД-3$_{ПК-7}$	Владеет навыками применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
Б1.В.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания	
Б1.В.04	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.06	Пищевая биотехнология	
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	
Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров	
Б2.В.01	Производственная, в том числе преддипломная практики	
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Технология продуктов заданного химического состава и структуры	
ПК-8	Способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	-
ИД-1$_{ПК-8}$	Знает показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-
ИД-2$_{ПК-8}$	Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.	-

Индекс	Содержание	Тип
ИД-3$_{ПК-8}$	Владеет навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	-
Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О	Обязательная часть	УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	История России	УК-5
Б1.О.02	Философия	УК-5
Б1.О.03	Основы российской государственности	УК-5
Б1.О.04	Право	УК-2; УК-11
Б1.О.05	История религий России	УК-5
Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.07	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.08	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.09	Психология управления	УК-3; УК-9
Б1.О.10	Математика	ОПК-2
Б1.О.11	Физика	ОПК-2
Б1.О.12	Биология	ОПК-2
Б1.О.13	Основы общей и неорганической химии	ОПК-2
Б1.О.14	Введение в технологию продуктов питания	ОПК-2
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2
Б1.О.16	Органическая химия	ОПК-2
Б1.О.17	Биохимия	ОПК-2
Б1.О.18	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.О.19	Пищевая химия	ОПК-2
Б1.О.20	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.О.21	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	УК-2
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-4
Б1.О.23	Реология	ОПК-4
Б1.О.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки продуктов питания	ОПК-2
Б1.О.25	Процессы и аппараты	ОПК-3
Б1.О.26	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	ОПК-3
Б1.О.28	Контроль производства и качества продуктов питани	ОПК-5
Б1.О.29	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	ОПК-5
Б1.О.30	Компьютерная графика в проектировании пищевых производств	ОПК-1
Б1.О.31	Технология продукции общественного питания	ОПК-3
Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.33	Профессиональный английский язык	УК-4
Б1.О.34	Сырье и материалы предприятий общественного питания	ОПК-3
Б1.О.35	Экономика и управление производством	УК-10
Б1.О.36	Информационные технологии и защита информации	ОПК-1
Б1.О.37	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
Б1.О.ДВ.01.02	Волейбол	УК-7
Б1.О.ДВ.01.03	Баскетбол	УК-7
Б1.О.ДВ.01.04	Футзал	УК-7
Б1.О.ДВ.01.05	Теннис	УК-7
Б1.О.ДВ.01.06	Фитнес	УК-7
Б1.О.ДВ.01.07	Лёгкая атлетика	УК-7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Основы научных исследований	УК-1; УК-6; ПК-2
Б1.В.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	ПК-3; ПК-7
Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания	ПК-7
Б1.В.04	Проектирование предприятий общественного питани	ПК-4; ПК-7
Б1.В.05	Исследовательская работа	УК-6; ПК-2
Б1.В.06	Пищевая биотехнология	ПК-7
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-7
Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.09	Маркетинг и маркетинговые исследования	ПК-1
Б1.В.10	Организация предпринимательской деятельности	ПК-5
Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров	ПК-7
Б1.В.12	Менеджмент	ПК-1
Б1.В.13	Тренажерный практикум	ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору	ПК-2
Б1.В.ДВ.01.01	История технологии продуктов питания	ПК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Кухни народов мира	ПК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания	ПК-2
Б2	Практика	ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-2; ОПК-3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.О.01	Учебная практика	ОПК-2; ОПК-3
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	ОПК-3
Б2.О.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б2.В.01	Производственная, в том числе преддипломная практики	ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2; ПК-7
ФТД.01	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований	ПК-2
ФТД.02	Технология продуктов заданного химического состава и структуры	ПК-7

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8	
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3; ПК-4; ПК-5	
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3	
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-4	
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5	
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3	
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5	

Индекс		Наименование	Компетенции	Требования к образованию
	У.12	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	ПК-4	
	Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5	
	Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3	
	Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	ПК-4	
D/02.6		Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-6	
	ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-6	

Индекс		Наименование	Компетенции	Требования к образованию
	У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-6	
	Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-6	
D/03.6		Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-8	
	ТД.1	Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1	
	ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-7	
	ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	ПК-8	

Индекс		Наименование	Компетенции	Требования к образованию
	ТД.6	Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2	
	У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1	
	У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПК-8	
	У.4	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-7	
	У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2	
	Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1	
	Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК-2	
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-8	

СОПОСТАВЛЕНИЕ ПРОФ.СТАНДАРТОВ С КОМПЕТЕНЦИЯМИ Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

Индекс	Содержание
ПК-1	Способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.6	Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.8	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
ПК-3	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

СОПОСТАВЛЕНИЕ ПРОФ.СТАНДАРТОВ С КОМПЕТЕНЦИЯМИ Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

Индекс	Содержание
ПК-4	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.12	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5	Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-6	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

СОПОСТАВЛЕНИЕ ПРОФ.СТАНДАРТОВ С КОМПЕТЕНЦИЯМИ Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

Индекс	Содержание
ПК-7	Способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.4	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-8	Способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

КУРС 1 Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1131**								**30**	19 4/6		**1131**								**30**	23 2/6		**2262**								**60**	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1131**								**30**			**1131**								**30**			**2262**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**59.2**											**46.3**											**52.8**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**47.3**											**54**											**50.7**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34**											**23.5**											**28.8**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34**											**23.5**											**28.8**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**3**											**3.1**											**3.1**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1131**	**629**	**205**	**51**	**325**	**48**	**376**	**126**	**30**	ТО: 17 Э: 2 2/3		**915**	**442**	**170**	**34**	**238**		**329**	**144**	**24**	ТО: 16 2/3 Э: 2 2/3		**2046**	**1071**	**375**	**85**	**563**	**48**	**705**	**270**	**54**	ТО: 33 2/3 Э: 5 1/3		
1	Б1.О.01	История России	Эк	**144**	116	34		34	48	10	18	4													Эк	**144**	116	34		34	48	10	18	4		5	1
2	Б1.О.02	Философия												Эк	**144**	51	34		17		57	36	4		Эк	**144**	51	34		17		57	36	4		5	2
3	Б1.О.03	Основы российской государственности	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		5	1
4	Б1.О.07	Иностранный язык	За	**72**	51			51		21		2		Эк	**108**	51			51		21	36	3		Эк За	**180**	102			102		42	36	5		4	1234
5	Б1.О.08	Русский язык и культура речи	За	**72**	34	17		17		38		2													За	**72**	34	17		17		38		2		5	1
6	Б1.О.10	Математика	Эк	**180**	85	34		51		59	36	5		ЗаО	**144**	68	34		34		76		4		Эк ЗаО	**324**	153	68		85		135	36	9		1	123
7	Б1.О.11	Физика	ЗаО	**180**	85	34	17	34		59	36	5		Эк	**180**	85	34	17	34		59	36	5		Эк ЗаО	**360**	170	68	34	68		118	72	10		1	12
8	Б1.О.12	Биология	За	**72**	34	17		17		38		2													За	**72**	34	17		17		38		2		18	1
9	Б1.О.13	Основы общей и неорганической химии	Эк	**144**	68	34	34			40	36	4		Эк	**72**	34	17	17			2	36	2		Эк(2)	**216**	102	51	51			42	72	6		18	12
10	Б1.О.14	Введение в технологию продуктов питания												ЗаО	**108**	51	34		17		57		3		ЗаО	**108**	51	34		17		57		3		14	2
11	Б1.О.23	Реология												ЗаО	**108**	51	17		34		57		3		ЗаО	**108**	51	17		34		57		3		14	2
12	Б1.О.37	Физическая культура и спорт	За	**72**	34	17		17		38		2													За	**72**	34	17		17		38		2		21	1
13	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
14	*Б1.О.ДВ.01.02*	*Волейбол*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
15	*Б1.О.ДВ.01.03*	*Баскетбол*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
16	*Б1.О.ДВ.01.04*	*Футзал*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
17	*Б1.О.ДВ.01.05*	*Теннис*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
18	*Б1.О.ДВ.01.06*	*Фитнес*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
19	*Б1.О.ДВ.01.07*	*Лёгкая атлетика*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
20	Б1.В.05	Исследовательская работа	За	**72**	17			17		55		2													За	**72**	17			17		55		2		14	18
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(6) ЗаО											Эк(4) За ЗаО(3)											Эк(7) За(7) ЗаО(4)												
ПРАКТИКИ		(План)													216	216			216				6	4		216	216			216				6	4		
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика												ЗаО	216	216			216				6	4	ЗаО	216	216			216				6	4	14	2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													1											6											7		

КУРС 2 Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1023**								**27**	19		**1311**								**35**	23		**2334**								**62**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1023**								**27**			**1239**								**33**			**2262**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**53.9**											**58.1**											**56**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**54**											**54**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**28**											**31**											**29.5**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**28**											**31**											**29.5**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**3**											**3**											**3**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1023**	**527**	**187**	**85**	**238**	**17**	**388**	**108**	**27**	ТО: 17 Э: 2		**1203**	**612**	**221**	**153**	**238**		**375**	**216**	**32**	ТО: 17 Э: 4		**2226**	**1139**	**408**	**238**	**476**	**17**	**763**	**324**	**59**	ТО: 34 Э: 6		
1	Б1.О.04	Право	ЗаО	**108**	51	34		17		57		3													ЗаО	**108**	51	34		17		57		3		5	3
2	Б1.О.05	История религий России												За	**72**	34	17		17		38		2		За	**72**	34	17		17		38		2		5	4
3	Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	**72**	51	34		17		21		2													ЗаО	**72**	51	34		17		21		2		15	3
4	Б1.О.07	Иностранный язык	За	**72**	51			51		21		2		Эк	**108**	51			51		21	36	3		Эк За	**180**	102			102		42	36	5		4	1234
5	Б1.О.09	Психология управления												За	**72**	34	17		17		38		2		За	**72**	34	17		17		38		2		5	4
6	Б1.О.10	Математика	Эк	**144**	68	34		34		40	36	4													Эк	**144**	68	34		34		40	36	4		1	123
7	Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	За	**72**	51	17	34			21		2		Эк	**180**	85	17	68			59	36	5		Эк За	**252**	136	34	102			80	36	7		18	34
8	Б1.О.16	Органическая химия	За	**108**	34	17	17			74		3		Эк	**144**	68	34	34			40	36	4		Эк За	**252**	102	51	51			114	36	7		18	34
9	Б1.О.20	Инженерная и компьютерная графика												Эк	**108**	68	17	51			4	36	3		Эк	**108**	68	17	51			4	36	3		16	4
10	Б1.О.21	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	Эк	**144**	51	17		34		57	36	4													Эк	**144**	51	17		34		57	36	4		14	3
11	Б1.О.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки продуктов питания												Эк	**180**	85	34		51		59	36	5		Эк	**180**	85	34		51		59	36	5		14	4
12	Б1.О.34	Сырье и материалы предприятий общественного питания	Эк	**108**	34	17		17		38	36	3													Эк	**108**	34	17		17		38	36	3		14	3
13	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
14	*Б1.О.ДВ.01.02*	*Волейбол*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
15	*Б1.О.ДВ.01.03*	*Баскетбол*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
16	*Б1.О.ДВ.01.04*	*Футзал*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
17	*Б1.О.ДВ.01.05*	*Теннис*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
18	*Б1.О.ДВ.01.06*	*Фитнес*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
19	*Б1.О.ДВ.01.07*	*Лёгкая атлетика*		**51**	51			51						За	**51**	51			51						За	**102**	102			102						21	123456
20	Б1.В.01	Основы научных исследований	За	**72**	51	17		17	17	21		2													За	**72**	51	17		17	17	21		2		14	3
21	Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки												Эк	**108**	51	34		17		21	36	3		Эк	**108**	51	34		17		21	36	3		14	4
22	Б1.В.12	Менеджмент												ЗаО	**108**	51	34		17		57		3		ЗаО	**108**	51	34		17		57		3		22	4
23	Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания	За	**72**	34		34			38		2													За	**72**	34		34			38		2		14	3
24	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Физиология питания*	За	**72**	34		34			38		2													За	**72**	34		34			38		2		14	3
25	ФТД.02	Технология продуктов заданного химического состава и структуры												За	**72**	34	17		17		38		2		За	**72**	34	17		17		38		2		14	4
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(5) ЗаО(2)											Эк(6) За(4) ЗаО											Эк(9) За(9) ЗаО(3)												
ПРАКТИКИ		(План)													108	108			108				3	2		108	108			108				3	2		
	Б2.О.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)												ЗаО	108	108			108				3	2	ЗаО	108	108			108				3	2	14	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													1 4/6											6 2/6											8		

КУРС 3 Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**964**								**25**	18 4/6		**1320**								**35**	24		**2284**								**60**	42 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**964**								**25**			**1320**								**35**			**2284**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**51.3**											**55.5**											**53.4**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**54**											**54**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29**											**27**											**28**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29**											**27**											**28**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4**											**3.8**											**3.9**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**964**	**528**	**160**	**160**	**208**		**292**	**144**	**25**	ТО: 16 Э: 2 2/3		**996**	**492**	**128**	**160**	**204**		**396**	**108**	**26**	ТО: 16 Э: 2		**1960**	**1020**	**288**	**320**	**412**		**688**	**252**	**51**	ТО: 32 Э: 4 2/3		
1	Б1.О.17	Биохимия	Эк	**144**	80	32	48			28	36	4													Эк	**144**	80	32	48			28	36	4		18	5
2	Б1.О.18	Физическая и коллоидная химия	Эк	**144**	80	32	48			28	36	4		Эк	**108**	32	16	16			40	36	3		Эк(2)	**252**	112	48	64			68	72	7		18	56
3	Б1.О.19	Пищевая химия												ЗаО	**144**	80	32	48			64		4		ЗаО	**144**	80	32	48			64		4		18	6
4	Б1.О.25	Процессы и аппараты	Эк КР	**180**	64	32		32		80	36	5													Эк КР	**180**	64	32		32		80	36	5		16	5
5	Б1.О.26	Пищевая микробиология												Эк	**144**	48	16	32			60	36	4		Эк	**144**	48	16	32			60	36	4		18	6
6	Б1.О.27	Автоматизированные системы управления												Эк	**144**	48	16		32		60	36	4		Эк	**144**	48	16		32		60	36	4		10	6
7	Б1.О.28	Контроль производства и качества продуктов питания												ЗаО	**144**	80	16	64			64		4		ЗаО	**144**	80	16	64			64		4		14	6
8	Б1.О.30	Компьютерная графика в проектировании пищевых производств	ЗаО	**108**	80	16	64			28		3													ЗаО	**108**	80	16	64			28		3		14	5
9	Б1.О.33	Профессиональный английский язык	За	**72**	48			48		24		2		ЗаО	**72**	48			48		24		2		За ЗаО	**144**	96			96		48		4		4	56
10	Б1.О.35	Экономика и управление производством	Эк	**180**	64	32		32		80	36	5													Эк	**180**	64	32		32		80	36	5		22	5
11	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	За	**64**	64			64						За	**60**	60			60						За(2)	**124**	124			124						21	123456
12	*Б1.О.ДВ.01.02*	*Волейбол*	За	**64**	64			64						За	**60**	60			60						За(2)	**124**	124			124						21	123456
13	*Б1.О.ДВ.01.03*	*Баскетбол*	За	**64**	64			64						За	**60**	60			60						За(2)	**124**	124			124						21	123456
14	*Б1.О.ДВ.01.04*	*Футзал*	За	**64**	64			64						За	**60**	60			60						За(2)	**124**	124			124						21	123456
15	*Б1.О.ДВ.01.05*	*Теннис*	За	**64**	64			64						За	**60**	60			60						За(2)	**124**	124			124						21	123456
16	*Б1.О.ДВ.01.06*	*Фитнес*	За	**64**	64			64						За	**60**	60			60						За(2)	**124**	124			124						21	123456
17	*Б1.О.ДВ.01.07*	*Лёгкая атлетика*	За	**64**	64			64						За	**60**	60			60						За(2)	**124**	124			124						21	123456
18	Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания												За	**72**	48	16		32		24		2		За	**72**	48	16		32		24		2		14	6
19	Б1.В.09	Маркетинг и маркетинговые исследования	ЗаО	**72**	48	16		32		24		2													ЗаО	**72**	48	16		32		24		2		22	5
20	Б1.В.10	Организация предпринимательской деятельности												ЗаО	**108**	48	16		32		60		3		ЗаО	**108**	48	16		32		60		3		22	6
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(2) ЗаО(2) КР											Эк(3) За(2) ЗаО(4)											Эк(7) За(4) ЗаО(6) КР											
ПРАКТИКИ		(План)													324	324			324				9	6		324	324			324				9	6		
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика												ЗаО	324	324			324				9	6	ЗаО	324	324			324				9	6	14	6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													1											6 2/6											7 2/6		

КУРС 4 Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1080**								**30**	19 4/6		**1152**								**32**	21 2/6		**2232**								**62**	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1008**								**28**			**1152**								**32**			**2160**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**55.1**											**54**											**54.6**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**54**											**54**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29**											**28**											**28.5**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29**											**28**											**28.5**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1080**	**544**	**170**	**255**	**119**		**392**	**144**	**30**	ТО: 17 Э: 2 2/3		**612**	**280**	**80**	**100**	**100**		**260**	**72**	**17**	ТО: 10 Э: 1 1/3		**1692**	**824**	**250**	**355**	**219**		**652**	**216**	**47**	ТО: 27 Э: 4		
1	Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	Эк	**180**	68	17	51			76	36	5													Эк	**180**	68	17	51			76	36	5		14	7
2	Б1.О.29	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Эк	**144**	51	17	34			57	36	4													Эк	**144**	51	17	34			57	36	4		14	7
3	Б1.О.31	Технология продукции общественного питания	Эк КР	**216**	85	34	34	17		95	36	6													Эк КР	**216**	85	34	34	17		95	36	6		14	7
4	Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания												Эк	**108**	30	10		20		42	36	3		Эк	**108**	30	10		20		42	36	3		14	8
5	Б1.О.36	Информационные технологии и защита информации	За	**72**	51	17	34			21		2													За	**72**	51	17	34			21		2		14	7
6	Б1.В.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Эк	**180**	85	34		51		59	36	5													Эк	**180**	85	34		51		59	36	5		14	7
7	Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания												За	**72**	40	20		20		32		2		За	**72**	40	20		20		32		2		14	8
8	Б1.В.04	Проектирование предприятий общественного питания												Эк	**144**	50	20		30		58	36	4		Эк	**144**	50	20		30		58	36	4		14	8
9	Б1.В.05	Исследовательская работа												За	**72**	10			10		62		2		За	**72**	10			10		62		2		14	18
10	Б1.В.06	Пищевая биотехнология	ЗаО	**144**	85	34		51		59		4													ЗаО	**144**	85	34		51		59		4		14	7
11	Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров												За	**72**	60	20	40			12		2		За	**72**	60	20	40			12		2		14	8
12	Б1.В.13	Тренажерный практикум		**72**	68		68			4		2		ЗаО	**72**	60		60			12		2		ЗаО	**144**	128		128			16		4		14	78
13	Б1.В.ДВ.01.01	История технологии продуктов питания												За	**72**	30	10		20		42		2		За	**72**	30	10		20		42		2		14	8
14	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Кухни народов мира*												За	**72**	30	10		20		42		2		За	**72**	30	10		20		42		2		14	8
15	ФТД.01	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований	За	**72**	51	17	34			21		2													За	**72**	51	17	34			21		2		14	7
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(2) ЗаО КР											Эк(2) За(4) ЗаО											Эк(6) За(6) ЗаО(2) КР												
ПРАКТИКИ		(План)													216	216			216				6	4		216	216			216				6	4		
	Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа												ЗаО	216	216			216				6	4	ЗаО	216	216			216				6	4	14	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)													324	324				324			9	6		324	324				324			9	6		
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													324	324				324			9	6		324	324				324			9	6	14	8
КАНИКУЛЫ													1											8											9		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Не менее	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
	Итого (с факультативами)				200	244	60	30	30	62	27	35	60	25	35	62	30	32
	Итого по ОП (без факультативов)				198	240	60	30	30	60	27	33	60	25	35	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	79%	21%	9%	180	207	54	30	24	57	27	30	51	25	26	45	28	17
Б1.О	Обязательная часть					163	52	28	24	47	23	24	44	23	21	20	17	3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					44	2	2		10	4	6	7	2	5	25	11	14
Б2	Практика	38%	62%	0%	12	24	6		6	3		3	9		9	6		6
Б2.О	Обязательная часть					9	6		6	3		3						
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					15							9		9	6		6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4				2		2				2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				54.2	-	59.2	46.3	-	53.9	58.1	-	51.3	55.5	-	55.1	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				53.1	-	47.3	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				28.8	-	34	23.5	-	28	31	-	29	27	-	29	28
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-	3	3.1	-	3	3	-	4	3.8	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3969	-	629	442	-	527	578	-	528	492	-	493	280
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-	51	51	-	51	51	-	64	60	-		
		Блок Б2				864	-		216	-		108	-		324	-		216
		Блок Б3				324	-			-			-			-		324
		Блок ФТД				85	-			-		34	-			-	51	
		Итого по всем блокам				5242	-	629	658	-	527	720	-	528	816	-	544	820
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	9	3	6	7	4	3	6	4	2
		ЗАЧЕТ (За)					7	6	1	8	5	3	4	2	2	5	1	4
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					5	1	4	4	2	2	7	2	5	3	1	2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1	1		1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				35.35%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					71.7%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					51.02%												

СПИСОК КАФЕДР Учебный план бакалавриата '19.03.04_21_1234 2647 25 ТПб.plx', код направления 19.03.04, год начала подго

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1	ФиВМ	Физика и высшая математика
4	ИЯ	Иностранные языки
5	ИФ	История и философия
9	СВ	Судовождение
10	ЭУ и ЭС	Энергетические установки и электрооборудование судов
14	ТПП	Технологии пищевых производств
15	ЗОС	Защита окружающей среды
16	ТМО	Технологические машины и оборудование
18	ЭП	Экология и природопользование
21	ФК	Физическая культура
22	ЭМ	Экономика и менеджмент
23	ИС	Информационные системы
24	СУ	Системы управления
25	ВБ	Водные биоресурсы и аквакультура
26	УТЦ	Учебно-тренажерный центр
27	ВУЦ	Военно-учебный центр