

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Севастопольский государственный университет"
Политехнический институт

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 31 от 27.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04



Ректор

В.Д. Нечаев

2023г.

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания

Кафедра: Пищевые технологии и оборудование

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2 г. 3 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности / В.Р. Душко/

Директор Дирекции развития образовательных программ / У.В. Дремова/

Директор института / В.И. Головин/

Зав. кафедрой / Н.И. Покинтелица/

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
П	Теоретическое обучение и практики	18	17	35	18	19	37	1		1	73
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	3	3	6				11
П	Производственная практика		4	4				4		4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							6		6	6
К	Каникулы	2	5	7	1	7	8	2		2	17
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)				2 (12 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			менее 12 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	13		13	117

-	-	-	Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов								Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6										
Считать в плане	Индекс	Наименование																Экз	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)																		60	60	2160	2160	312	312	1724	124		14	16	17	13			
Обязательная часть																		41	41	1476	1476	220	220	1179	77		11	10	11	9			
+	Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей		2	4				8	8	288	288	40	40	240	8			2	2	2	2			24	Иностранные языки							
+	Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах			2		2		4	4	144	144	16	16	124	4			2	2					20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.О.03	Философские проблемы науки и техники	1						3	3	108	108	10	10	89	9			3						13	Политические науки							
+	Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания		4				4	2	2	72	72	14	14	54	4					2				20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	3					3	3	3	108	108	20	20	79	9				1	2				20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли		3					2	2	72	72	8	8	60	4				1	1				15	Менеджмент и бизнес-аналитика							
+	Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности		2			2		2	2	72	72	12	12	56	4			1	1					20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью		1					2	2	72	72	10	10	58	4			2						94	Техногенная безопасность и метрология							
+	Б1.О.09	Научный семинар			4				6	6	216	216	48	48	164	4			1	1	2	2			20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания	4						3	3	108	108	10	10	89	9					1	2			20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	4			4			3	3	108	108	14	14	85	9					2	1			20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	3				3	3	3	3	108	108	18	18	81	9				2	1				20	Пищевые технологии и оборудование							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																		19	19	684	684	92	92	545	47		3	6	6	4			
+	Б1.В.01	Проектный модуль	34	33	4	3	344		12	12	432	432	62	62	340	30				4	6	2											
+	Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	3			3			3	3	108	108	16	16	83	9				2	1				20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела		3			3		2	2	72	72	10	10	58	4				1	1				20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	4				4		3	3	108	108	14	14	85	9					2	1			20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания		3					2	2	72	72	12	12	56	4				1	1				20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании			4		4		2	2	72	72	10	10	58	4					1	1			20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1			1			3	3	108	108	10	10	89	9		3															
+	Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	1				1		3	3	108	108	10	10	89	9		3							20	Пищевые технологии и оборудование							
-	Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	1				1		3	3	108	108	10	10	89	9		3							20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2		2			2	2	72	72	10	10	58	4				2													
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания		2			2		2	2	72	72	10	10	58	4				2					20	Пищевые технологии и оборудование							
-	Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания		2			2		2	2	72	72	10	10	58	4				2					20	Пищевые технологии и оборудование							
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		4		4			2	2	72	72	10	10	58	4					2												
+	Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания		4			4		2	2	72	72	10	10	58	4					2				20	Пищевые технологии и оборудование							
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах		4			4		2	2	72	72	10	10	58	4					2				20	Пищевые технологии и оборудование							

Блок 2.Практика										51	51	1836	1836			1836			11	17	11	6	6			
Обязательная часть										51	51	1836	1836			1836			11	17	11	6	6			
+	Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика			123					33	33	1188	1188			1188			11	11	11				20	Пищевые технологии и оборудование
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			2					6	6	216	216			216			6						20	Пищевые технологии и оборудование
+	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5					6	6	216	216			216						6			20	Пищевые технологии и оборудование
+	Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа			4					6	6	216	216			216					6				20	Пищевые технологии и оборудование
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9	324	324			324							9			
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								9	9	324	324			324							9		20	Пищевые технологии и оборудование
ФТД.Факультативные дисциплины										4	4	144	144	24	24	120				2	2					
+	ФТД.01	Концепции современной диетологии								2	2	72	72	12	12	60				2					20	Пищевые технологии и оборудование
+	ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания								2	2	72	72	12	12	60					2				20	Пищевые технологии и оборудование

-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов				
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)								60	60		2160	2160	312	1724	124
Обязательная часть								41	41		1476	1476	220	1179	77
Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей		2	4				8	8	36	288	288	40	240	8
Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах			2		2		4	4	36	144	144	16	124	4
Б1.О.03	Философские проблемы науки и техники	1						3	3	36	108	108	10	89	9
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания		4				4	2	2	36	72	72	14	54	4
Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	3					3	3	3	36	108	108	20	79	9
Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли		3					2	2	36	72	72	8	60	4
Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности		2			2		2	2	36	72	72	12	56	4
Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью		1					2	2	36	72	72	10	58	4
Б1.О.09	Научный семинар			4				6	6	36	216	216	48	164	4
Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания	4						3	3	36	108	108	10	89	9
Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	4			4			3	3	36	108	108	14	85	9
Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	3				3	3	3	3	36	108	108	18	81	9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								19	19		684	684	92	545	47
Б1.В.01	Проектный модуль	34	33	4	3	344		12	12		432	432	62	340	30
Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	3			3			3	3	36	108	108	16	83	9
Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела		3			3		2	2	36	72	72	10	58	4
Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	4				4		3	3	36	108	108	14	85	9
Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания		3					2	2	36	72	72	12	56	4
Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании			4		4		2	2	36	72	72	10	58	4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1				1		3	3		108	108	10	89	9
Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	1				1		3	3	36	108	108	10	89	9
Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	1				1		3	3	36	108	108	10	89	9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2			2		2	2		72	72	10	58	4
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания		2			2		2	2	36	72	72	10	58	4
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания		2			2		2	2	36	72	72	10	58	4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		4			4		2	2		72	72	10	58	4
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания		4			4		2	2	36	72	72	10	58	4
Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах		4			4		2	2	36	72	72	10	58	4

Блок 2.Практика								51	51		1836	1836		1836	
Обязательная часть								51	51		1836	1836		1836	
Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика			123				33	33	36	1188	1188		1188	
Б2.О.02(П)	Технологическая практика			2				6	6	36	216	216		216	
Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5				6	6	36	216	216		216	
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа			4				6	6	36	216	216		216	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	36	324	324		324	
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4		144	144	24	120	
ФТД.01	Концепции современной диетологии							2	2	36	72	72	12	60	
ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания							2	2	36	72	72	12	60	

Курс 1										Курс 2					
Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					
з.е.	Лек	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
14	18	48	416	22	16	28	64	468	16	17	14	4	66	489	39
11	16	40	327	13	10	14	42	292	12	11	10	4	48	312	22
2		10	62		2		10	58	4	2			10	62	
2	4	4	64		2	4	4	60	4						
3	4	6	89	9											
					1	2	2	32		2	2	4	10	47	9
					1	2	4	30		1			2	30	4
1	4	2	30		1	2	4	26	4						
2	4	6	58	4											
1		12	24		1		12	24		2			12	60	
										1	2		2	32	
										2	4		6	62	
					2	4	6	62		1	2		6	19	9
3	2	8	89	9	6	14	22	176	4	6	4		18	177	17
					4	12	14	118		6	4		18	177	17
					2	6	6	60		1			4	23	9
					1	2	4	30		1			4	28	4
										2	2		4	66	
					1	4	4	28		1			4	28	4
										1	2		2	32	
3	2	8	89	9											
3	2	8	89	9											
3	2	8	89	9											
					2	2	8	58	4						
					2	2	8	58	4						
					2	2	8	58	4						

11			396		17			612		11				396	
11			396		17			612		11				396	
11			396		11			396		11				396	
					6			216							
					2	6	6	60		2	6		6	60	
					2	6	6	60							
										2	6		6	60	

Семестр 4					Курс 3			Закрепленная кафедра		-
					Семестр 5		Семестр 6			
з.е.	Лек	Пр	СР	Конт роль	з.е.	СР	з.е.	Код	Наименование	Компетенции
13	12	58	351	47						
9	6	40	248	30						
2		10	58	4				24	Иностранные языки	УК-4
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-3; ОПК-4; ОПК-5
								13	Политические науки	УК-5
2	4	10	54	4				20	Пищевые технологии и оборудование	УК-2; ОПК-2; ОПК-3
								20	Пищевые технологии и оборудование	ОПК-2; ПК-3
								15	Менеджмент и бизнес-аналитика	ОПК-1
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-4; ПК-1
								94	Техногенная безопасность и метрология	УК-6; ПК-2; ПК-5
2		12	56	4				20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-1; ПК-2; ПК-4
2	2	4	57	9				20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-2; ПК-3
1		4	23	9				20	Пищевые технологии и оборудование	УК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4
								20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-2; ПК-3
4	6	18	103	17						
2	4	10	45	13						
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-6; ПК-4
								20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-3; ПК-5
1	2	6	19	9				20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-2; ПК-3
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-2
1	2	4	26	4				20	Пищевые технологии и оборудование	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3
										ПК-4; ПК-5
								20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-4; ПК-5
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-5; ПК-1; ПК-2
										ПК-1; ПК-2; ПК-3
								20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-1; ПК-2; ПК-3
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-6; ПК-5
2	2	8	58	4						ПК-2; ПК-3
2	2	8	58	4				20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-2; ПК-3
2	2	8	58	4				20	Пищевые технологии и оборудование	УК-1; ПК-4

6			216		6	216				
6			216		6	216				
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-3; ПК-4
								20	Пищевые технологии и оборудование	УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-4
					6	216		20	Пищевые технологии и оборудование	ОПК-2; ОПК-4; ПК-5
6			216					20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-1; ПК-2
					9	324				
					9	324		20	Пищевые технологии и оборудование	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
								20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-2; ПК-3
								20	Пищевые технологии и оборудование	ПК-5

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания	
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах	
Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей	
Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.03	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью	
Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	
Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах	
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	
Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	ПК
Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности	
Б1.О.09	Научный семинар	
Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания	ПК
Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью	
Б1.О.09	Научный семинар	
Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания	
Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	
Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	
Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания	
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Концепции современной диетологии	

ПК-3	Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения	ПК
Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	
Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания	
Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	
Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела	
Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	
Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Концепции современной диетологии	
ПК-4	Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания	-
Б1.О.09	Научный семинар	
Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах	
Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений	-
Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью	
Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела	
Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания	
Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей	УК-4
Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах	УК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.03	Философские проблемы науки и техники	УК-5
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	УК-2; ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	ОПК-2; ПК-3
Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли	ОПК-1
Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности	УК-4; ПК-1
Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью	УК-6; ПК-2; ПК-5
Б1.О.09	Научный семинар	ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания	ПК-2; ПК-3
Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	УК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	ПК-2; ПК-3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Проектный модуль	
Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	УК-6; ПК-4
Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела	ПК-3; ПК-5
Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	ПК-2; ПК-3
Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания	УК-2
Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	УК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания	УК-6; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах	УК-1; ПК-4

Б2	Практика	УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика	УК-3; ПК-4
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-4
Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ОПК-2; ОПК-4; ПК-5
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2; ПК-3; ПК-5
ФТД.01	Концепции современной диетологии	ПК-2; ПК-3
ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания	ПК-5

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

Индекс	Содержание
--------	------------

10	B1.B.01	Проектный модуль									
11	B1.B.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания									
12	B1.B.01.02	Технология и организация ресторанного дела									
13	B1.B.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания									
14	B1.B.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	Эк К	108	10	2		8	89	9	3
15	B1.B.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	Эк К	108	10	2		8	89	9	3
16	B1.B.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания									
17	B1.B.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания									
18	B2.O.01(П)	Организационно-управленческая практика	ЗаО	396					396		11
19	ФТД.01	Концепции современной диетологии									
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За ЗаО К								
ПРАКТИКИ			(План)								
	B2.O.02(П)	Технологическая практика									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)								
КАНИКУЛЫ											
			2								

Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр		
Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя				
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего					
	1260								35	24		2160								60	44		
	1188								33			2088								58			
	48.6											46.8											
	5.4											8.2											
	5.5											4.6											
	5.5											4.6											
	972	92	28		64	864	16	27				ТО: 17 Э: 3	1872	158	46		112	1676	38			52	ТО: 35 Э: 5
	3а	72	10			10	58	4				2	3а	144	20			20	120			4	4
3аО К	72	8	4		4	60	4	2	3аО К	144	16	8		8	124	4	4	20	12				
									Эк	108	10	4		6	89	9	3	13	1				
	36	4	2		2	32		1		36	4	2		2	32		1	20	23				
	36	6	2		4	30		1		36	6	2		4	30		1	15	23				
3а К	36	6	2		4	26	4	1		3а К	72	12	6		6	56	4	2	20	12			
										3а	72	10	4		6	58	4	2	94	1			
	36	12			12	24		1		72	24			24	48		2	20	1234				
	72	10	4		6	62		2		72	10	4		6	62		2	20	23				

	144	26	12		14	118		4		144	26	12		14	118		4		234		
	72	12	6		6	60		2		72	12	6		6	60		2	20	23		
	36	6	2		4	30		1		36	6	2		4	30		1	20	23		
	36	8	4		4	28		1		36	8	4		4	28		1	20	23		
										Эк К	108	10	2		8	89	9	3	20	1	
										Эк К	108	10	2		8	89	9	3	20	1	
3а К	72	10	2		8	58	4	2		3а К	72	10	2		8	58	4	2	20	2	
3а К	72	10	2		8	58	4	2		3а К	72	10	2		8	58	4	2	20	2	
3аО	396					396		11		3аО(2)	792					792		22	20	123	
	72	12	6		6	60		2			72	12	6		6	60		2	20	2	
3а(3) 3аО(2) К(3)										Эк(2) 3а(4) 3аО(3) К(4)											
	216					216		6	4		216					216		6	4		
3аО	216					216		6	4	3аО	216					216		6	4	20	2
5										7											

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	21
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008								28	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			48									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			13									
	Аудиторная нагрузка			4.7									
	Контактная работа			4.7									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1008	84	14	4	66	885	39	28	ТО: 18 Э: 3	
1	Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей		72	10			10	62		2		
2	Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания											
3	Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	Эк РГР	72	16	2	4	10	47	9	2		
4	Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли	За	36	2			2	30	4	1		
5	Б1.О.09	Научный семинар		72	12			12	60		2		
6	Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания		36	4	2		2	32		1		
7	Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания		72	10	4		6	62		2		
8	Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	Эк К РГР	36	8	2		6	19	9	1		

9	Б1.В.01	Проектный модуль	Эк 3а(2) КП К	216	22	4		18	177	17	6
10	Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	Эк КП	36	4			4	23	9	1
11	Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела	3а К	36	4			4	28	4	1
12	Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции		72	6	2		4	66		2
13	Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания	3а	36	4			4	28	4	1
14	Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании		36	4	2		2	32		1
15	Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания									
16	Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах									
17	Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика	3аО	396					396		11
18	Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа									
19	ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания		72	12	6		6	60		2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) 3а(3) 3аО КП К(2) РГР(2)								
ПРАКТИКИ			(План)								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)								
КАНИКУЛЫ			1								

Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр				
Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя						
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего							
	684								19	22		1764								49	43				
	684								19			1692								47					
	31.1								ТО: 19 Э: 3			39.6								ТО: 37 Э: 6					
	15.7											14.4													
	3.7											4.2													
	3.7											4.2													
	684	70	12		58	567	47	19				1692	154	26	4	124	1452	86	47						
ЗаО	72	10			10	58	4	2		ЗаО	144	20			20	120	4	4		24	1234				
За РГР	72	14	4		10	54	4	2		За РГР	72	14	4		10	54	4	2		20	4				
										Эк РГР	72	16	2	4	10	47	9	2		20	23				
										За	36	2			2	30	4	1		15	23				
ЗаО	72	12			12	56	4	2		ЗаО	144	24			24	116	4	4		20	1234				
Эк	72	6	2		4	57	9	2		Эк	108	10	4		6	89	9	3		20	34				
Эк КП	36	4			4	23	9	1		Эк КП	108	14	4		10	85	9	3		20	34				
										Эк К РГР	36	8	2		6	19	9	1		20	23				

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр оль	
ИТОГО (с факультативами)				540							15	11	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				540							15		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)												
	Аудиторная нагрузка												
	Контактная работа												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)													ТО: 1 Э:
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													
ПРАКТИКИ			(План)		216					216		6	4
	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ЗаО	216						216		6	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)		324					324		9	6
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		324						324		9	6
КАНИКУЛЫ													2

Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестр		
Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя				
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль					Всего	
												540								15	11		
												540								15			
									ТО: Э:									ТО: 1 Э:					
											216					216		6	4				
										ЗаО	216					216		6	4	20	5		
											324					324		9	6				
											324					324		9	6	20	5		
																			2				

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)					
Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)										
Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей	1	2	72						
		2	2	72						
		3	2	72						
		4	2	72						
Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах	1	2	72						
		2	2	72						
Б1.О.03	Философские проблемы науки и техники	1	3	108						
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	4	2	72						
Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	2	1	36						
		3	2	72						
Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли	2	1	36						
		3	1	36						
Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности	1	1	36						
		2	1	36						
Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью	1	2	72						
Б1.О.09	Научный семинар	1	1	36						
		2	1	36						
		3	2	72						
		4	2	72						
Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания	3	1	36						
		4	2	72						
Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	3	2	72						
		4	1	36						
Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	2	2	72						
		3	1	36						

Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	2	2	72						
		3	1	36						
Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела	2	1	36						
		3	1	36						
Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	3	2	72						
		4	1	36						
Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания	2	1	36						
		3	1	36						
Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании	3	1	36						
		4	1	36						
Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	1	3	108						
<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>История и методология науки о пище</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>108</i>						
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	2	2	72						
<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>72</i>						
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания	4	2	72						
<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Организация питания в санаторно-курортных комплексах</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>72</i>						
Блок 2.Практика										
Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика	1	11	396						
		2	11	396						
		3	11	396						
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	2	6	216						
Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	6	216						
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа	4	6	216						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324						
ФТД.Факультативные дисциплины										
ФТД.01	Концепции современной диетологии	2	2	72						
ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания	3	2	72						

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Производственная практика											
Организационно-управленческая практика	1	1			7	1/6					
			20	+	7	1/6	15	4	0.5	0	0
Организационно-управленческая практика	1	2			7	1/6					
			20	+	7	1/6	15	3	0.5	0	0
Технологическая практика	1	2			4						
			20	+	4		15	2	0.5	0	0
Организационно-управленческая практика	2	1			7	1/6					
			20	+	7	1/6	15	4	0.5	0	0
Научно-исследовательская работа	2	2			4						
			20	+	4		0	0	0	0	0
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	3	1			4						
Итого по факту					29	1/2					
Итого по плану					34						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Оптимизация технологических процессов общественного питания					
КП	2	2	20	0	
Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания					
КП	2	1	20	0	

[illegible]

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
------------	------	-------	--------------------	--------------

Консультации по

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Примечания к комиссиям ГЭК

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Автомобильный транспорт
2		Бухгалтерский учет, анализ и аудит
3		Возобновляемые источники энергии и электрические системы и сети
4		Высшая математика
5		Гражданское право и процесс
6		Дошкольное и начальное образование
7		Русская филология, славяноведение и балканистика
8		Романо-германская филология и европейские исследования
9		Информатика и управление в технических системах
10		Информационная безопасность
11		Информационные системы
12		Информационные технологии и компьютерные системы
13		Политические науки
14		Конституционное и административное право
15		Менеджмент и бизнес-аналитика
17		Психология
18		Океанотехника и кораблестроение
19		Паротурбинные установки
20		Пищевые технологии и оборудование
21		Приборные системы и автоматизация технологических процессов
22		Радиоэкология и экологическая безопасность
23		Радиоэлектронные системы и технологии
24		Иностранные языки
25		Системы контроля и управления атомных станций
26		Судовое электрооборудование
27		Судовождение и безопасность судоходства
28		Теория и история государства и права
29		Теория и практика перевода
32		Технология машиностроения
34		Уголовное право и процесс
35		Физвоспитание и спорт
36		Физика
37		Финансовое и банковское право
38		Финансы и кредит

40		Трудовое право
42		Экономика предприятия
43		Электронная техника
44		Электроэнергетические системы атомных станций
45		Энергоустановки морских судов и сооружений
46		Ядерные энергетические установки
47		Международное, морское и таможенное право
48		Защита в чрезвычайных ситуациях и управление рисками
49		Инновационное судостроение и технологии освоения шельфа
50		Интеллектуальные сети энергоснабжения
51		Всеобщая история и мировая культура
52		Морские технологии
53		Музейное дело и охрана памятников историко-культурного наследия
54		Педагогическое образование
55		Социально-философских наук и массовых коммуникаций
58		Кафедра почасовой оплаты
59		Инновационная радиоэлектроника
60		Комплексные биологические исследования
61		Гидробиология и общая экология
62		Морские науки и технологии
63		Востоковедение
69		Теология и религиоведение
71		Педагогика и психология творческого развития
72		Химия и химические технологии
73		Мониторинг и теория климата
75		Корпоративные информационные системы
76		Программная инженерия интеллектуальных систем
77		Русский язык как иностранный
78		Археология
79		Виноградарство и виноделие "Магарач"

80		Востоковедение и африканистика
81		Проектирование беспилотных летательных аппаратов
82		Славяноведение и балканистика
83		Антимонопольное регулирование
84		Архитектура и дизайн
85		Строительство и землеустройство
86		Государственное и муниципальное управление
87		Агротехнологии
88		Туризм, сервис и гостиничный бизнес
89		Профессиональное развитие педагогических кадров
90		Интегративная дидактика
91		История Большого Средиземноморья
92		Правотворчество и юридическая техника
93		Цифровое проектирование
94		Техногенная безопасность и метрология
95		Инновационные телекоммуникационные технологии
96		Специальная педагогика и психология
97		Сетевая образовательная программа с МФТИ
98		Фундаментальная медицина, здравоохранение и здоровьесбережение
99		Междисциплинарная кафедра
100		История России

Распределение з.е. по курсам и периодам обучения														
з.е.	Курс 1				Курс 2				Курс 3					
	Сем. 1		Сем. 2		Сем. 3		Сем. 4		Сем. 5		Сем. 6			
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.		
Итого	60				49				15					
Всего	25		35		30		19		15					
1	Б1.О.01 Иностранный язык для специальных целей УК-42		Б1.О.01 Иностранный язык для специальных целей [За] УК-42		Б1.О.01 Иностранный язык для специальных целей УК-42		Б1.О.01 Иностранный язык для специальных целей [ЗаО] УК-42		Б2.О.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа [ЗаО] ОПК-2; ОПК-4; ПК-56					
2														
3	Б1.О.02 Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах УК-3; ОПК-4; ОПК-52		Б1.О.02 Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах [ЗаО, К] УК-3; ОПК-4; ОПК-52		Б1.О.05 Микробиология и эпидемиология в области питания [Эк, РГР] ОПК-2; ПК-32		Б1.О.04 Высокотехнологичные производства продуктов питания [За, РГР] УК-2; ОПК-2; ОПК-32							
4														
5	Б1.О.03 Философские проблемы науки и техники [Эк] УК-53		Б1.О.05 Микробиология и эпидемиология в области питания ОПК-2; ПК-31		Б1.О.06 Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли [За] ОПК-11		Б1.О.09 Научный семинар [ЗаО] ПК-1; ПК-2; ПК-42							
6			Б1.О.06 Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли ОПК-11											
7					Б1.О.07 Современные проблемы науки в пищевой промышленности [За, К] УК-4; ПК-11		Б1.О.09 Научный семинар ПК-1; ПК-2; ПК-42						Б1.О.10 Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания [Эк] ПК-2; ПК-32	
8					Б1.О.07 Современные проблемы науки в пищевой промышленности УК-4; ПК-11		Б1.О.09 Научный семинар ПК-1; ПК-2; ПК-41							

9	Б1.О.08 Управление качеством и конкурентоспособностью [3а] УК-6; ПК-2; ПК-5	2	Б1.О.12 Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции ПК-2; ПК-3	2	Б1.О.11 Оптимизация технологических процессов общественного питания [Эк, КП] УК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4	1	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	9							
10															
11	Б1.О.09 Научный семинар ПК-1; ПК-2; ПК-4	1	Б1.В.01 Проектный модуль	4	Б1.О.12 Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции [Эк, К, РГР] ПК-2; ПК-3	1			Б1.В.01 Проектный модуль [Эк, 3аО, 2К]	2					
12	Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания [Эк, К] (/ История и методология науки о пище) ПК-4; ПК-5	3			Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Научные основы разработки функциональных продуктов питания [3а, К] (/ Организация питания в санаторно-курортных комплексах) ПК-2; ПК-3	2			Б1.В.01 Проектный модуль [Эк, 23а, КП, К]	6	Б2.О.04(П) Научно-исследовательская работа [3аО] ПК-1; ПК-2	6			
13															
14															
15			Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2): Современные методы исследования сырья и продуктов питания [3а, К] (/ Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания) ПК-1; ПК-2; ПК-3	2	Б1.В.01 Проектный модуль [Эк, 23а, КП, К]	6			Б2.О.04(П) Научно-исследовательская работа [3аО] ПК-1; ПК-2	6					
16															

		ПК-1; ПК-2; ПК-3		
17	Б2.О.01(П) Организационно-управленческая практика [ЗаО] УК-3; ПК-4 11	Б2.О.01(П) Организационно-управленческая практика [ЗаО] УК-3; ПК-4 11	Б2.О.01(П) Организационно-управленческая практика [ЗаО] УК-3; ПК-4 11	
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26		Б2.О.02(П) Технологическая практика [ЗаО] УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-4 6	ФТД.02 Франчайзинг в сфере общественного питания ПК-5 2	
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34		ФТД.01 Концепции современной диетологии ПК-2; ПК-3 2		
35				

