

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет"
Институт пищевых производств и биотехнологии

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 4.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ



Казанов Ю.М.

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: Технологии пищевых производств

Факультет: пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Начальник УМЦ

Декан

Зав. кафедрой

Ответственный за направление

Ответственный за ООП

Разработчик учебного плана

/ Султанова Д.Ш./

 / Лутфуллина Г.Г./

 / Китаева Л.А./

 / Сироткин А.С./

 / Решетник О.А./

 / Сироткин А.С./

 / Романова Н.К./

 / Романова Н.К./

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	К				*								*						Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II										*								*	*	Э	Э	К				*									*					Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III										*								*	*	Э	Э	К				*									*					Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV										*								*	*	Э	Э	К				*				Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

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 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	8 5/6	26 1/6	130 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2	1 5/6	3 5/6	2	1 5/6	3 5/6	2	1 5/6	3 5/6	2	2	4	15 3/6
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика				4	4		4	4			4	4	12
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1 2/6	8	9 2/6	1 2/6	6	7 2/6	1 2/6	6	7 2/6	1 2/6	8 3/6	9 5/6	33 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	8 (48 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого академических						Курс 1															
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Семестр 1							Семестр 2								
																	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	
Блок 1.Дисциплины (модули)									210	210		7888	7888	4639	2556	693	641	30	1134	99	144	189	162	432	108	27	1026	135	63	234	162	351
Обязательная часть									110	110		3960	3960	2070	1503	387	340	30	1080	99	144	135	162	432	108	24	864	117	63	144	135	324
+	B1.O.01	Философия		3				3	3	36	108	108	54	54		6																
+	B1.O.02	История (история России, всеобщая история)	1					3	3	36	108	108	54	27	27	6	3	108	18		18	18	27	27								
+	B1.O.03	Иностранный язык	3	12				7	7	36	252	252	126	99	27	18	2	72			36	18	18		2	72		18	18	36		
+	B1.O.04	Правоведение		3				2	2	36	72	72	45	27		6																
+	B1.O.05	Физическая культура и спорт		6				2	2	36	72	72	18	54																		
+	B1.O.06	Основы проектной деятельности		4				2	2	36	72	72	45	27		6																
+	B1.O.07	Самоорганизация и командная работа		1				2	2	36	72	72	45	27		6	2	72	9		18	18	27									
+	B1.O.08	Русский язык и деловые коммуникации		1				2	2	36	72	72	36	36		4	2	72			18	18	36									
+	B1.O.09	Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	36	108	108	54	54		6																
+	B1.O.10	Экономика предприятия	4					4	4	36	144	144	63	54	27	6																
+	B1.O.11	Информационные технологии	1					4	4	36	144	144	63	54	27	6	4	144	9	36		18	54	27								
+	B1.O.12	Физика	3	1	2			10	10	36	360	360	189	144	27	27	3	108	18	27		18	45		4	144	18	27		18	81	
+	B1.O.13	Высшая математика	12					10	10	36	360	360	180	126	54	26	5	180	18		45	18	72	27	5	180	36		45	18	54	
+	B1.O.14	Экология		2				2	2	36	72	72	45	27		9								2	72	9		18	18	27		
+	B1.O.15	Инженерная и компьютерная графика			1			4	4	36	144	144	63	81		18	4	144	9	36		18	81									
+	B1.O.16	Процессы и аппараты пищевых производств			3			4	4	36	144	144	63	81		9																
+	B1.O.17	Общая и неорганическая химия	1					5	5	36	180	180	81	72	27	18	5	180	18	45		18	72	27								
+	B1.O.18	Органическая химия	2					6	6	36	216	216	108	81	27	18								6	216	36	36	18	18	81		
+	B1.O.19	Аналитическая химия и ФОМА	3					5	5	36	180	180	126	27	27	27																
+	B1.O.20	Физическая и коллоидная химия	4					6	6	36	216	216	90	90	36	18																
+	B1.O.21	Биохимия	4					5	5	36	180	180	108	45	27	18																
+	B1.O.22	Биология	2					5	5	36	180	180	108	45	27	18								5	180	18		45	45	45		
+	B1.O.23	Микробиология	5					5	5	36	180	180	99	54	27	18																
+	B1.O.24	Системы управления технологическими процессами		4				3	3	36	108	108	54	54		9																
+	B1.O.25	Тепло- и хладотехника		7				2	2	36	72	72	54	18		9																
+	B1.O.26	Электротехника		3				2	2	36	72	72	54	18		9																
+	B1.O.27	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания		7				2	2	36	72	72	45	27		9																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									100	100		3928	3928	2569	1053	306	301		54			54				3	162	18		90	27	27
+	B1.B.01	Внеклассные курсы по физической культуре и спорту		123456							328	328	328					54			54					54						
+	B1.B.02	Технология продукции общественного питания	567				7	13	13	36	468	468	288	99	81	20																
+	B1.B.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7		6		7	6	6	36	216	216	108	81	27	18																
+	B1.B.04	Санитария и гигиена питания			5			3	3	36	108	108	72	36		9																
+	B1.B.05	Физиология питания		4				3	3	36	108	108	72	36		12																
+	B1.B.06	Проектирование предприятий общественного питания			7			4	4	36	144	144	90	54		30																
+	B1.B.07	Товароведение продовольственных товаров	5					3	3	36	108	108	54	27	27	9																
+	B1.B.08	Оборудование предприятий общественного питания	6			6		5	5	36	180	180	99	54	27	12																
+	B1.B.09	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания			3			5	5	36	180	180	126	54		10																
+	B1.B.10	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	5					4	4	36	144	144	81	36	27	12																

	Курс 2																Курс 3															
	Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6							
Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль
81	27	1026	135	135	153	198	324	81	27	1026	135	126	135	189	351	90	27	1044	144	171	135	216	270	108	27	1012	135	108	166	225	297	81
81	22	792	117	135	63	126	270	81	20	720	99	90	63	108	270	90	5	180	18	45		36	54	27	2	72	9		9		54	
	3	108	18		18	18	54																									
	3	108			18	18	45	27																								
	2	72	9		18	18	27																									
																									2	72	9		9		54	
									2	72	9		18	18	27																	
									4	144	18		27	18	54	27																
	3	108	18	27		18	18	27																								
27																																
	4	144	18	18	9	18	81																									
27																																
	5	180	36	72		18	27	27																								
									6	216	18	36	18	18	90	36																
									5	180	36	36		36	45	27																
27																																
																	5	180	18	45		36	54	27								
									3	108	18	18		18	54																	
	2	72	18	18		18	18																									
	5	234	18		90	72	54		7	306	36	36	72	81	81		22	864	126	126	135	180	216	81	25	940	126	108	157	225	243	81
		54			54					54			54					72			72					40			40			
																	4	144	18	45	9	18	27	27	4	144	18	54	9	18	18	27
																									3	108	18		18	36	36	
																	3	108	18		18	36	36									
									3	108	18		18	36	36																	
																	3	108	18		18	18	27	27								
																									5	180	18		36	45	54	27
	5	180	18		36	72	54																									
																	4	144	18	36		27	36	27								

Курс 4																Закрепленная кафедра		Компетенции
Семестр 7								Семестр 8								Код	Наименование	
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
30	1080	135	126	108	252	378	81	15	540	54	108	27	135	153	63			
7	252	45	36	18	54	99												
																68	Философии и истории науки	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
																10	Государственного управления, истории, социологии	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
																17	Иностранных языков в	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
																93	Инновационного	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
																21	Физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
																22	Инноваций в химической технологии	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
																10	Государственного управления,	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК
																35	Обучения на дуэлянтской основе	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
3	108	18	18		18	54										43	Промышленной безопасности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
																92	Бизнес- статистики и экономики	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
																75	Химической кибернетики	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
																66	Биоки	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																9	Высшей математики	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																44	Промышленной биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																13	Инженерной компьютерной графики и	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
																33	Оборудования пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
																32	Неорганической химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																37	Органической химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																2	Аналитической химии, сертификации	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																67	Биоинженерии и коллоидной химии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																56	Технологии пищевых производств	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																85	Технология мясных и молочных	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																56	Технологии пищевых производств	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
																1	Автоматизированных систем сбора и обработки информации	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.3
2	72	18	18		18	18										79	Холодильной техники и технологии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
																82	Электропривода и электротехники	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
2	72	9		18	18	27										92	Бизнес- статистики и экономики	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
23	828	90	90	90	198	279	81	15	540	54	108	27	135	153	63			
																21	Физического воспитания и спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
5	180	18	45		36	54	27									56	Технологии пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
3	108	18		18		45	27									56	Технологии пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
4	144	18		36	36	54										85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
																56	Технологии пищевых производств	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
																56	Технологии пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы контроля						з.е.		Итого экзам. часов	Курс 1																				
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.		Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Семестр 1							Семестр 2							
																		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
+	Б1.В.11	Пищевые и биологические активные добавки			6			3	3	36	108	108	81	27		10																
+	Б1.В.12	Основы строительства и инженерное дело			5			3	3	36	108	108	72	36		9																
+	Б1.В.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			6			4	4	36	144	144	90	54		4																
+	Б1.В.14	Пищевая микробиология		6				2	2	36	72	72	54	18		8																
+	Б1.В.15	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	8					5	5	36	180	180	108	45	27	16																
+	Б1.В.16	Научные основы производства продуктов питания			4			4	4	36	144	144	99	45		12																
+	Б1.В.17	Химия пищи			5			3	3	36	108	108	72	36		12																
+	Б1.В.18	Основы научных исследований		2				3	3	36	108	108	81	27		8								3	108	18		36	27	27		
+	Б1.В.19	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания			8			3	3	36	108	108	72	36		12																
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	7					7	7		252	252	153	72	27	18																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания	7					7	7	36	252	252	153	72	27	18																
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология продуктов лечебно- профилактического питания	7					7	7	36	252	252	153	72	27	18																
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	6	5				6	6		216	216	135	54	27	26																
+	Б1.В.ДВ.02.01	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания	6	5				6	6	36	216	216	135	54	27	26																
-	Б1.В.ДВ.02.02	Производственный анализ качества кулинарной продукции	6	5				6	6	36	216	216	135	54	27	26																
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)			7			4	4		144	144	90	54		8																
+	Б1.В.ДВ.03.01	Основы управления качеством продукции общественного питания			7			4	4	36	144	144	90	54		8																
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы HACCP			7			4	4	36	144	144	90	54		8																
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	8				8	7	7		252	252	144	72	36	18																
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания за рубежом	8				8	7	7	36	252	252	144	72	36	18																
-	Б1.В.ДВ.04.02	Кухни разных стран	8				8	7	7	36	252	252	144	72	36	18																
Блок 2. Практика											21	21		756	756	756								3	108			108				
Обязательная часть											3	3		108	108	108								3	108			108				
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			3	3	36	108	108	108										3	108			108					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											18	18		648	648	648																
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика (технологическая)			46			12	12	36	432	432	432																			
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика (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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	324																			
ФТД. Факультативные дисциплины											2	2		72	72	36	36															
+	ФТД.01	Напитки в культуре разных стран			8			1	1	36	36	36	18	18																		
+	ФТД.02	История и теория кулинарии			8			1	1	36	36	36	18	18																		

[illegible]

Семестр 7								Семестр 8								Закрепленная кафедра		Компетенции	
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
								5	180	18	45		45	45	27	56	Технологии пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	
																85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
								3	108	18		27	27	36		56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	
7	252	18	45	18	72	72	27											ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
7	252	18	45	18	72	72	27									56	Технологии пищевых производств	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
7	252	18	45	18	72	72	27									56	Технологии пищевых производств	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
																		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
																56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	
4	144	18		18	54	54												ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	
4	144	18		18	54	54										56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	
4	144	18		18	54	54										56	Технологии пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	
								7	252	18	63		63	72	36			ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
								7	252	18	63		63	72	36	56	Технологии пищевых производств	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
								7	252	18	63		63	72	36	56	Технологии пищевых производств	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
								6	216			216							
																56	Технологии пищевых производств	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3	
								6	216			216							
																56	Технологии пищевых производств	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; 2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-	
								6	216			216				56	Технологии пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; 4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-	
								9	324			324							
								9	324			324				56	Технологии пищевых производств	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-	
								2	72	18		18		36					
								1	36	9		9		18		56	Технологии пищевых производств	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	
								1	36	9		9		18		56	Технологии пищевых производств	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа	-
УК-1.2	Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач	-
УК-1.3	Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач	-
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
УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	-
УК-2.2	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели, анализировать и выбирать альтернативные способы решения; оценивать ресурсы и ограничения и соблюдать правовые нормы при достижении профессиональных результатов	-
УК-2.3	Владеет навыками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией	-
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	-
УК-3.2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	-
УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде	-
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках	-
УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках	-
УК-4.3	Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках	-
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе	-
УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-5.3	Владеет навыками адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; конструктивного взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием признанных этических норм	-
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни	-
УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения	-
УК-6.3	Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни	-
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни	-
УК-7.2	Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	-
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
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
УК-8.1	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	-
УК-8.2	Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии	-
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития	-
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде	-
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-

Индекс		Содержание	Тип
УК-10.2		Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений	-
	УК-10.3	Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками	-
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
УК-11.1		Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции	-
	УК-11.2	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям	-
	УК-11.3	Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону	-
ОПК-1		Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
ОПК-1.1		Знает информационные технологии в профессиональной деятельности	-
	ОПК-1.2	Умеет использовать прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности	-
	ОПК-1.3	Владеет навыками технологии защиты объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок	-
ОПК-2		Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1		Знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	-
	ОПК-2.2	Умеет систематизировать результаты научных исследований	-
	ОПК-2.3	Владеет навыками расчетов, анализа полученных результатов и составления заключений по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям для решения задач профессиональной деятельности	-
ОПК-3		Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1		Знает методы графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности	-
	ОПК-3.2	Умеет разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	-
	ОПК-3.3	Владеет знаниями основ инженерных процессов при обосновании проекторочных решений и осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	-
ОПК-4		Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1		Знает и понимает сущность технологических процессов производства кулинарной продукции для индустрии питания	-
	ОПК-4.2	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции для различных контингентов	-
	ОПК-4.3	Владеет навыками работы с существующей нормативно-технической документацией в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	-

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
ОПК-5.1	Знает нормативно-правовые основы деятельности предприятия, методы планирования, организации и контроля производственной деятельности	-
ОПК-5.2	Умеет проводить анализ рыночных условий функционирования и показателей деятельности предприятий сферы производства продукции питания и использовать полученные результаты при обосновании планов и управленческих решений	-
ОПК-5.3	Владеет методами оценки и выявления резервов повышения эффективности производственной деятельности, навыками формирования стратегии развития предприятий сферы производства продукции питания	-
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-1.1	Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-1.2	Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-1.3	Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-2	Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-2.1	Знает входной, технологический и производственный 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-2.2	Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК-2.3	Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-5	Осуществляет проектирование новых, реконструкцию существующих и технологическое перевооружение действующих предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-5.1	Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по выработки продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-5.2	Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-5.3	Владеет навыками проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием программного обеспечения и информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	-

Индекс	Содержание	Тип
ПК-6	Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции	-
ПК-6.1	Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, 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	-
ПК-6.2	Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-6.3	Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания	-
Тип задач проф. деятельности:		
ПК-3	Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-3.1	Знает методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства	-
ПК-3.2	Умеет вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
ПК-3.3	Владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений	-
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-4.1	Знает основы техники и технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
ПК-4.2	Умеет планировать, измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	-
ПК-4.3	Владеет методами для ведения научно-исследовательской деятельности в области индустрии питания	-

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
Б1.0	Обязательная часть	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
Б1.0.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.04	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.06	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Б1.0.07	Самоорганизация и командная работа	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.0.08	Русский язык и деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.0.10	Экономика предприятия	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.11	Информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.12	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.13	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.14	Экология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.15	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.17	Общая и неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.18	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.19	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.20	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.21	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.22	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.23	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.24	Системы управления технологическими процессами	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.25	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.26	Электротехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.27	Экономический анализ рынка продукции и услуг в области общественного питания	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.В.02	Технология продукции общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.04	Санитария и гигиена питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.05	Физиология питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.07	Товароведение продовольственных товаров	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.08	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.09	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.10	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.11	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.12	Основы строительства и инженерное дело	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.14	Пищевая микробиология	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.15	Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.16	Научные основы производства продуктов питания	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.17	Химия пищи	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.18	Основы научных исследований	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.19	Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.01.01	Теоретические основы создания специализированных продуктов питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.01.02	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.01	Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.02	Производственный анализ качества кулинарной продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.03.01	Основы управления качеством продукции общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.03.02	Основы ХАССП	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания за рубежом	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.04.02	Кухни разных стран	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б2	Практика	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.0	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-6; УК-9; ОПК-2
Б2.0.01(У)	Учебная практика(ознакомительная практика)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-8; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04_2020 3 готов.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.01(П)	Производственная практика(технологическая)	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
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
Б3.01(Д)	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
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-6
ФТД.01	Напитки в культуре разных стран	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
ФТД.02	История и теория кулинарии	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3