

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»
Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и управление в секторе HoReCa

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ

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

[illegible][illegible][illegible]

			Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов							Курс 1																		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Оцен ка	Экспер тное	факт	Экспер тное	По плану	Конт. лаб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1								Семестр 2											
																	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
Блок 1.Дисциплины (модули)																			29	1044	528	166	90	272		435	81	31	1180	674	214	162	298		425	81
Обязательная часть																			29	1044	528	166	90	272		435	81	31	1180	674	214	162	298		425	81
+	B1.O.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	122	11112 22333 34455 66	1			122	31	31	1444	1444	1006	438				12	432	294	58		236		138		11	460	266	54		212		194		
+	B1.O.01.01	Философия		3				2	2	2	72	72	48	24																						
+	B1.O.01.02	История России		12				4	4	4	144	144	116	28			2	72	58	22		36		14		2	72	58	22		36		14			
+	B1.O.01.03	Иностранный язык	12					12	4	4	144	144	64	80			2	72	32			32		40		2	72	32			32		40			
+	B1.O.01.04	Безопасность жизнедеятельности		13				4	4	4	144	144	96	48			2	72	48	16		32		24												
+	B1.O.01.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	2	72	72	70	2			2	72	70	2		68		2												
+	B1.O.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту		23456							328	328	328														64	64			64					
+	B1.O.01.07	Основы экономической грамотности	2				2	2	2	72	72	32	40													2	72	32	16		16		40			
+	B1.O.01.08	Основы проектной деятельности		2				3	3	3	108	108	48	60												3	108	48	16		32		60			
+	B1.O.01.09	Правоведение		4				2	2	2	72	72	36	36																						
+	B1.O.01.10	Эффективность речевой коммуникации		2				2	2	2	72	72	32	40												2	72	32			32		40			
+	B1.O.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение.		1				2	2	2	72	72	32	40			2	72	32			32		40												
+	B1.O.01.12	Основы российской государственности			1			2	2	2	72	72	54	18			2	72	54	18		36		18												
+	B1.O.01.13	Особенности коммуникации в Азии		56				2	2	2	72	72	50	22																						
+	B1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	11122 22333 445	33334 56678	2	67		11223 44	89	89	3204	3204	1572	1353	279		17	612	234	108	90	36		297	81	20	720	408	160	162	86		231	81		
+	B1.O.02.01	FEFU Digital Core	4	3	2			4	9	9	324	324	174	150												2	72	48	16		32		24			
+	B1.O.02.01.01	Основы цифровой грамотности			2			2	2	2	72	72	48	24												2	72	48	16		32		24			
+	B1.O.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	4	233				4	7	7	252	252	126	126																						
+	B1.O.02.02	Математика	12					12	10	10	360	360	162	180	18		5	180	72	36		36		99	9	5	180	90	36		54		81	9		
+	B1.O.02.03	Физика	12					12	11	11	396	396	162	180	54		6	216	72	36	36			108	36	5	180	90	36	54		72	18			
+	B1.O.02.04	Общая и неорганическая химия	1					6	6	6	216	216	90	90	36		6	216	90	36	54			90	36											
+	B1.O.02.05	Органическая химия	2					4	4	4	144	144	90	27	27											4	144	90	36	54		27	27			
+	B1.O.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2					4	4	4	144	144	90	27	27											4	144	90	36	54		27	27			
+	B1.O.02.07	Физическая и коллоидная химия	3					5	5	5	180	180	90	63	27																					
+	B1.O.02.08	Биохимия и пищевая химия	3					5	5	5	180	180	90	36	54																					
+	B1.O.02.09	Общая биология и микробиология	3					3	5	5	180	180	90	90																						
+	B1.O.02.10	Инструментальные методы исследования		3				4	4	4	144	144	90	54																						
+	B1.O.02.11	Биоинформатика	4					4	4	4	144	144	90	54																						
+	B1.O.02.12	Инженерная и компьютерная графика		3				2	2	2	72	72	54	18																						
+	B1.O.02.13	Основы биотехнологии	5					4	4	4	144	144	90	18	36																					
+	B1.O.02.14	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		6				4	4	4	144	144	90	54																						
+	B1.O.02.15	Проектный практикум		345678		67		12	12	432	432	120	312																							
+	B1.O.03	Товароведение и управление качеством	5					5	4	4	144	144	90	54																						
+	B1.O.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	45					7	7	252	252	144	81	27																						
+	B1.O.05	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	4					4	2	2	72	72	68	4																						
+	B1.O.06	Биоинженерия и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	4					4	3	3	108	108	72	36																						
+	B1.O.07	Биоэкономика		4				2	2	2	72	72	54	18																						
+	B1.O.08	Экономика качества	8					3	3	3	108	108	72	9	27																					
+	B1.O.09	Защита интеллектуальной собственности	7					3	3	3	108	108	72	36																						

[illegible]

			Курс 4																Закрепленная кафедра				
			Семестр 7								Семестр 8												
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)			29	1044	614	296	144	174		340	90	7	252	152	68	24	60		73	27			
Обязательная часть			5	180	92	44		48		88		5	180	92	44		48		61	27			
+	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей																					УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4
+	Б1.О.01.01	Философия																			140	Департамент философии и религиоведения	УК-4.2; УК-5.1
+	Б1.О.01.02	История России																			137	Департамент истории и археологии	УК-4.2; УК-5.1
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык																			350	Академический департамент английского языка	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности																			233	Департамент природно-технических систем и техноосферной безопасности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт																			336	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту																			336	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности																			247	Департамент прикладной экономики	УК-10.1; УК-10.2
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности																			316	Департамент комплексных проектов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
+	Б1.О.01.09	Правоведение																			83	Теории истории государства и права	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4
+	Б1.О.01.10	Эффективность речевой коммуникации																			344	Русского языка и литературы	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение																			139	Департамент социальных наук	УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности																			139	Департамент социальных наук	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
+	Б1.О.01.13	Особенности коммуникации в Азии																			353	Восточный институт (Школа)(службное подразделение)	УК-4.2; УК-5.2; УК-5.3
+	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52				УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
+	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core																					УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности																			314	Академический департамент	УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.02	Математика																			334	мекшкoльный научно-образовательный центр «Центр математических методов народнохозяйственного про.	ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.03	Физика																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.05	Органическая химия																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1
+	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2
+	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
+	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
+	Б1.О.02.14	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
+	Б1.О.02.15	Проектный практикум	2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52		316	Департамент комплексных проектов	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.О.05	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-2.1; ОПК-2.2
+	Б1.О.06	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
+	Б1.О.07	Биоэкономика																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	УК-1.1; УК-1.2; УК-10.1; УК-10.2
+	Б1.О.08	Экономика качества										3	108	72	36		36		9	27	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-1.1; ОПК-2.2; ОПК-4.2; ОПК-4.3
+	Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности	3	108	72	36		36		36											312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-1.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						з.е.		Итого академ. часов						Курс 1																			
			Экзам-мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Оцен-ка	Экспер-тное	Факт	Экспер-тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1							Семестр 2												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																			з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль
+	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения	4					4	2	2	72	72	54	18																						
+	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	5						5	5	180	180	72	63	45																					
+	Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции	5						5	5	180	180	72	108																						
+	Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания			5				4	4	144	144	72	72																						
+	Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	6						4	4	144	144	72	36	36																					
+	Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	6						4	4	144	144	72	45	27																					
+	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	7						4	4	144	144	72	36	36																					
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания	7						4	4	144	144	72	72																						
+	Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				8			2	2	72	72	60	12																						
+	Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	7						3	3	108	108	72	9	27																					
+	Б1.В.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	6						4	4	144	144	72	36	36																					
+	Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока			7				3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.13	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	7						4	4	144	144	90	27	27																					
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	6						3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	6						3	3	108	108	72	36																						
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	6						3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		7					3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело		7					3	3	108	108	72	36																						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков		7					3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		7					3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии		7					3	3	108	108	72	36																						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания		7					3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	6						3	3	108	108	72	36																						
+	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	6						3	3	108	108	72	36																						
-	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	6						3	3	108	108	72	36																						
Блок 2.Практика									27	27	972	972	144	828		972																				
Обязательная часть									9	9	324	324	90	234		324																				
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика				4					3	108	108	36	72		108																			
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика				4					3	108	108	18	90		108																			
+	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)				6					3	108	108	36	72		108																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									18	18	648	648	54	594		648																				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика				6					3	108	108	18	90		108																			
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика				8					3	108	108	18	90		108																			
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8					12	12	432	432	18	414		432																		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	18	270	36																					
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8								9	9	324	324	18	270	36																			
ФТД.Факультативные дисциплины									12	12	432	432	288	144			3	108	90	36	30	24					18									
+	ФТД.ДВ.01	Факультативы		23567					12	12	432	432	288	144			3	108	90	36	30	24					18									
+	ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии		23					6	6	216	216	180	36			3	108	90	36	30	24					18									
+	ФТД.ДВ.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока		5					2	2	72	72	36	36																						
+	ФТД.ДВ.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни		6					2	2	72	72	36	36																						
+	ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности		7					2	2	72	72	36	36																						

			Курс 2														Курс 3																										
			Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6																
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												2	72	54	18		36		18			14	504	216	108	72	36		243	45	18	648	360	180	150	30		КСР	СР	Конт роль	189	99	
+	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения										2	72	54	18		36		18			14	504	216	108	72	36		243	45													
+	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания																			5	180	72	36	24	12		63	45														
+	Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции																			5	180	72	36	24	12		108															
+	Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания																			4	144	72	36	24	12		72															
+	Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания																													4	144	72	36	36				36	36			
+	Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки																													4	144	72	36	36				45	27			
+	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa																																									
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания																																									
+	Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий																																									
+	Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР																																									
+	Б1.В.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов																													4	144	72	36	36				36	36			
+	Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока																																									
+	Б1.В.13	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами																																									
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)																													3	108	72	36	18	18			36				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания																													3	108	72	36	18	18			36				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств																													3	108	72	36	18	18			36				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)																																									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело																																									
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков																																									
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)																																									
+	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии																																									
-	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания																																									
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)																													3	108	72	36	24	12			36				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд																													3	108	72	36	24	12			36				
-	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции																													3	108	72	36	24	12			36				
Блок 2.Практика												6	216	36			36	18	162																								
Обязательная часть												6	216	36			36	18	162																								
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика										3	108	36			36		72																								
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика										3	108					18	90																								
+	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)																													3	108	36			36			72				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																															3	108						18	90				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика																													3	108						18	90				
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика																																									
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа																																									
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																											
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																																									
ФТД.Факультативные дисциплины			3	108	90	36	30	24		18			2	72	36	18		18		36			2	72	36	18		18		36		2	72	36	18		18		36				
+	ФТД.ДВ.01	Факультативы	3	108	90	36	30	24		18			2	72	36	18		18		36			2	72	36	18		18		36		2	72	36	18		18		36				
+	ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии	3	108	90	36	30	24		18																																	
+	ФТД.ДВ.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока											2	72	36	18		18		36																							
+	ФТД.ДВ.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни																												2	72	36	18		18			36					
+	ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности																																									

			Курс 4																		Закрепленная кафедра		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8									Код	Наименование	Компетенции
			з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			24	864	522	252	144	126		252	90	2	72	60	24	24	12		12				
+	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
+	Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	4	144	72	36		36		36	36										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания	4	144	72	36	36			72											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий										2	72	60	24	24	12		12		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	3	108	72	36	24	12		9	27										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	3	108	72	36	24	12		36											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.13	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	4	144	90	36	36	18		27	27										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)																					ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3	108	72	36	24	12		36													ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	3	108	72	36	24	12		36											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	3	108	72	36	24	12		36											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	3	108	72	36		36		36													ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	3	108	72	36		36		36											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	3	108	72	36		36		36											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)																					ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
-	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Блок 2.Практика												15	540					36	504				
Обязательная часть																							
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика																			317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика																			317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)																			316	Департамент комплексных проектов	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
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												15	540					36	504				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика																			317	Департамент партнёрств и наставничества	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
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика										3	108					18	90		317	Департамент партнёрств и наставничества	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа										12	432					18	414		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												9	324					18	270	36			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										9	324					18	270	36	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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			2	72	36	18		18		36													ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	ФТД.ДВ.01	Факультативы	2	72	36	18		18		36													ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	ФТД.ДВ.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
+	ФТД.ДВ.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности	2	72	36	18		18		36											312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.3

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Конт роль
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	19 4/6		1288								34	20 1/6		2332								63	39 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1180								31				2224								60		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53,1											58,9											56											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54											54											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,1											32,7											30,9											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,1											32,7											30,9											
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														3,5											1,8											
дисциплины (модули)				1044	528	166	90	272		435	81	29	ТО: 18 1/6 Э: 1 1/2		1180	674	214	162	298		425	81	31	ТО: 18 2/3 Э: 1 1/2		2224	1202	380	252	570		860	162	60	ТО: 36 5/6 Э: 3		
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	Эк За(4) ЗаО Оц	432	294	58		236		138		12		Эк(2) За(4) Оц(2)	460	266	54		212		194		11		Эк(3) За(8) ЗаО Оц(3)	892	560	112		448		332		23			123456
2	Б1.О.01.02	История России	За	72	58	22		36		14		2		За	72	58	22		36		14		2		Эк(2) Оц(2)	144	116	44		72		28		4		137	12
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк Оц	72	32			32		40		2		Эк Оц	72	32			32		40		2		Эк(2) Оц(2)	144	64			64		80		4		350	12
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	48	16		32		24		2												За	72	48	16		32		24		2		233	13	
5	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68		2		2												За	72	70	2		68		2		2		336	1	
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	64	64			64					За	64	64			64						336	23456	
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности												Эк Оц	72	32	16		16		40		2		Эк Оц	72	32	16		16		40		2		247	2
8	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности												За	108	48	16		32		60		3		За	108	48	16		32		60		3		316	2
9	Б1.О.01.10	Эффективность речевой коммуникации												За	72	32			32		40		2		За	72	32			32		40		2		344	2
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	За	72	32			32		40		2												За	72	32			32		40		2		139	1	
11	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	ЗаО	72	54	18		36		18		2												ЗаО	72	54	18		36		18		2		139	1	
12	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3) Оц(2)	612	234	108	90	36		297	81	17		Эк(4) ЗаО Оц(2)	720	408	160	162	86		231	81	20		Эк(7) ЗаО Оц(4)	1332	642	268	252	122		528	162	37			12345678
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core												ЗаО	72	48	16		32		24		2		ЗаО	72	48	16		32		24		2			234
14	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности												ЗаО	72	48	16		32		24		2		ЗаО	72	48	16		32		24		2		312	2
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк Оц	180	72	36		36		99	9	5		Эк Оц	180	90	36		54		81	9	5		Эк(2) Оц(2)	360	162	72		90		180	18	10		334	12
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк Оц	216	72	36	36			108	36	6		Эк Оц	180	90	36	54			72	18	5		Эк(2) Оц(2)	396	162	72	90			180	54	11		318	12
17	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	Эк	216	90	36	54			90	36	6												Эк	216	90	36	54			90	36	6		318	1	
18	Б1.О.02.05	Органическая химия												Эк	144	90	36	54			27	27	4		Эк	144	90	36	54			27	27	4		318	2
19	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа												Эк	144	90	36	54			27	27	4		Эк	144	90	36	54			27	27	4		318	2
20	ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии												За	108	90	36	30	24		18		3		За	108	90	36	30	24		18		3		303	23
ПРАКТИКИ			(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																		
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(4) За(3) ЗаО Оц(3)										Эк(6) За(4) ЗаО Оц(4)										Эк(10) За(7) ЗаО(2) Оц(7)													
КАНИКУЛЫ																																		10			

№		Индекс	Наименование	Семестр 3									Семестр 4									Итого за курс										Каф.	Семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
				Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Всего	Кон такт.	Лек	Лаб		Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек				Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.				Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек			Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.

№ИндексНаименование			Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестр					
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Конт роль	Всего	
ИТОГО (с факультативами)				1116								31	19 5/6		1116								31	20 1/6		2232								62	40				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1116								31				2160								60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53											56,3												54,7												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			49,1											40,5												44,8												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			34,2											38												36,1												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			34,2											38												36,1												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1044	614	296	144	174		340	90	29	ТО: 18 Э: 1 5/6		252	152	68	24	60		73	27	7	ТО: 4 Э: 2 1/2		1296	766	364	168	234		413	117	36	ТО: 22 Э: 2 1/2				
1	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	За КП	72	20	8		12		52		2		За	72	20	8		12		52		2		За(2) КП	144	40	16		24		104		4			12345678		
2	Б1.О.02.15	Проектный практикум	За КП	72	20	8		12		52		2		За	72	20	8		12		52		2		За(2) КП	144	40	16		24		104		4		316	345678		
3	Б1.О.08	Экономика качества											Эк	108	72	36		36		9	27	3		Эк	108	72	36		36		9	27	3		312	8			
4	Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности	Эк	108	72	36		36		36		3												Эк	108	72	36		36		36		3		312	7			
5	Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	Эк	144	72	36		36		36	36	4												Эк	144	72	36		36		36	36	4		303	7			
6	Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания	Эк	144	72	36	36			72		4												Эк	144	72	36	36			72		4		303	7			
7	Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий											ЗаО	72	60	24	24	12		12		2		ЗаО	72	60	24	24	12		12		2		303	8			
8	Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	Эк	108	72	36	24	12		9	27	3												Эк	108	72	36	24	12		9	27	3		303	7			
9	Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	За	108	72	36	24	12		36		3												За	108	72	36	24	12		36		3		303	7			
10	Б1.В.13	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	Эк	144	90	36	36	18		27	27	4												Эк	144	90	36	36	18		27	27	4		303	7			
11	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	За	108	72	36	24	12		36		3												За	108	72	36	24	12		36		3		303	7			
12	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	За	108	72	36	24	12		36		3												За	108	72	36	24	12		36		3		303	7			
13	Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	За	108	72	36		36		36		3												За	108	72	36		36		36		3		303	7			
14	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	За	108	72	36		36		36		3												За	108	72	36		36		36		3		303	7			
15	ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности	За	72	36	18		18		36		2												За	72	36	18		18		36		2		312	7			
ПРАКТИКИ			(План)												540	36				36	504		15	9 1/2		540	36				36	504		15	9 1/2				
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика											ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2	317	8			
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа											ЗаО	432	18				18	414		12	7 1/2	ЗаО	432	18				18	414		12	7 1/2	303	8			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)												324	18				18	270	36	9	6		324	18					18	270	36	9	6			
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											Эк	324	18				18	270	36	9	6	Эк	324	18					18	270	36	9	6	303	8		
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(5) КП										Эк(2) За ЗаО										Эк(7) За(6) ЗаО КП																
КАНИКУЛЫ																																							
												5/6												9 1/6												10			