

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

Кафедра: Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки

2024

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
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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

Счета в валюте	Идентификатор	Наименование	Курс 4																Зачетная нагрузка					
			Семестр 7								Семестр 8								Код	Наименование	Компетенции			
			з.е.	Итого	Ав.	Лек.	Лаб.	Пр.	КСР	СР	КСР	СР	КСР	СР	КСР	СР	КСР	СР						
Блок 1. Дисциплины (модули)			29	1044	542	260	144	138		385	117	7	352	92	44	24	24		133	27				
Обязательная часть			2	72	20	8							2	72	20	8								
+	Б1.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей																					УР-2.1; УР-2.2; УР-2.3; УР-2.4; УР-2.5; УР-3.1; УР-3.2; УР-3.3; УР-3.4; УР-4.2; УР-4.3; УР-5.1; УР-5.2; УР-5.3; УР-5.4; УР-5.5; УР-5.6; УР-5.7; УР-7.1; УР-7.2; УР-7.3; УР-8.1; УР-8.2; УР-8.3; УР-8.4; УР-8.5; УР-8.6; УР-8.7; УР-8.8; УР-8.9; УР-8.10; УР-8.11; УР-8.12; УР-8.13; УР-8.14	
+	Б1.0.01.01	Философия																			140	Департамент философии и политологии	УР-4.2; УР-5.1	
+	Б1.0.01.02	История России																				157	Департамент истории и археологии	УР-4.2; УР-5.1
+	Б1.0.01.03	Иностранный язык																				317	Департамент лингвистики и иностранных языков	УР-4.2; УР-4.3; УР-5.2
+	Б1.0.01.04	Безопасность жизнедеятельности																				233	Департамент гуманитарно-технических систем и информационной безопасности	УР-6.1; УР-8.2; УР-8.3; УР-8.4; УР-8.5
+	Б1.0.01.05	Физическая культура и спорт																				152	Департамент физического воспитания	УР-7.1; УР-7.2; УР-7.3
+	Б1.0.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту																				152	Департамент физического воспитания	УР-7.1; УР-7.2; УР-7.3
+	Б1.0.01.07	Основы экономической грамотности																				247	Департамент мировой экономики	УР-10.1; УР-10.2
+	Б1.0.01.08	Основы проектной деятельности																				316	Департамент комплексных проектов	УР-2.1; УР-2.2; УР-3.1; УР-3.2
+	Б1.0.01.09	Правоведение																				83	Теория истории государства и права	УР-2.3; УР-2.4; УР-2.5; УР-11.1; УР-11.2; УР-11.3; УР-11.4
+	Б1.0.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации																				76	Русского языка и литературы	УР-4.2; УР-4.3; УР-5.3
+	Б1.0.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение																				139	Департамент социальных наук	УР-3.1; УР-3.4; УР-9.1; УР-9.2; УР-9.3
+	Б1.0.01.12	Основы российской государственности																				317	Департамент патриотства и национализма	УР-5.4; УР-5.5; УР-5.6; УР-5.7
+	Б1.0.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	2	72	20	8			12		52			2	72	20	8			12		52	УР-1.1; УР-1.2; УР-1.3; УР-1.4; УР-1.5; УР-1.6; УР-1.7; УР-1.8; УР-1.9; УР-1.10; УР-1.11; УР-1.12; УР-1.13; УР-1.14; УР-1.15; УР-1.16; УР-1.17; УР-1.18; УР-1.19; УР-1.20; УР-1.21; УР-1.22; УР-1.23; УР-1.24; УР-1.25; УР-1.26; УР-1.27; УР-1.28; УР-1.29; УР-1.30; УР-1.31; УР-1.32; УР-1.33; УР-1.34; УР-1.35; УР-1.36; УР-1.37; УР-1.38; УР-1.39; УР-1.40; УР-1.41; УР-1.42; УР-1.43; УР-1.44; УР-1.45; УР-1.46; УР-1.47; УР-1.48; УР-1.49; УР-1.50; УР-1.51; УР-1.52; УР-1.53; УР-1.54; УР-1.55; УР-1.56; УР-1.57; УР-1.58; УР-1.59; УР-1.60; УР-1.61; УР-1.62; УР-1.63; УР-1.64; УР-1.65; УР-1.66; УР-1.67; УР-1.68; УР-1.69; УР-1.70; УР-1.71; УР-1.72; УР-1.73; УР-1.74; УР-1.75; УР-1.76; УР-1.77; УР-1.78; УР-1.79; УР-1.80; УР-1.81; УР-1.82; УР-1.83; УР-1.84; УР-1.85; УР-1.86; УР-1.87; УР-1.88; УР-1.89; УР-1.90; УР-1.91; УР-1.92; УР-1.93; УР-1.94; УР-1.95; УР-1.96; УР-1.97; УР-1.98; УР-1.99; УР-1.100; УР-1.101; УР-1.102; УР-1.103; УР-1.104; УР-1.105; УР-1.106; УР-1.107; УР-1.108; УР-1.109; УР-1.110; УР-1.111; УР-1.112; УР-1.113; УР-1.114; УР-1.115; УР-1.116; УР-1.117; УР-1.118; УР-1.119; УР-1.120; УР-1.121; УР-1.122; УР-1.123; УР-1.124; УР-1.125; УР-1.126; УР-1.127; УР-1.128; УР-1.129; УР-1.130; УР-1.131; УР-1.132; УР-1.133; УР-1.134; УР-1.135; УР-1.136; УР-1.137; УР-1.138; УР-1.139; УР-1.140; УР-1.141; УР-1.142; УР-1.143; УР-1.144; УР-1.145; УР-1.146; УР-1.147; УР-1.148; УР-1.149; УР-1.150; УР-1.151; УР-1.152; УР-1.153; УР-1.154; УР-1.155; УР-1.156; УР-1.157; УР-1.158; УР-1.159; УР-1.160; УР-1.161; УР-1.162; УР-1.163; УР-1.164; УР-1.165; УР-1.166; УР-1.167; УР-1.168; УР-1.169; УР-1.170; УР-1.171; УР-1.172; УР-1.173; УР-1.174; УР-1.175; УР-1.176; УР-1.177; УР-1.178; УР-1.179; УР-1.180; УР-1.181; УР-1.182; УР-1.183; УР-1.184; УР-1.185; УР-1.186; УР-1.187; УР-1.188; УР-1.189; УР-1.190; УР-1.191; УР-1.192; УР-1.193; УР-1.194; УР-1.195; УР-1.196; УР-1.197; УР-1.198; УР-1.199; УР-1.200; УР-1.201; УР-1.202; УР-1.203; УР-1.204; УР-1.205; УР-1.206; УР-1.207; УР-1.208; УР-1.209; УР-1.210; УР-1.211; УР-1.212; УР-1.213; УР-1.214; УР-1.215; УР-1.216; УР-1.217; УР-1.218; УР-1.219; УР-1.220; УР-1.221; УР-1.222; УР-1.223; УР-1.224; УР-1.225; УР-1.226; УР-1.227; УР-1.228; УР-1.229; УР-1.230; УР-1.231; УР-1.232; УР-1.233; УР-1.234; УР-1.235; УР-1.236; УР-1.237; УР-1.238; УР-1.239; УР-1.240; УР-1.241; УР-1.242; УР-1.243; УР-1.244; УР-1.245; УР-1.246; УР-1.247; УР-1.248; УР-1.249; УР-1.250; УР-1.251; УР-1.252; УР-1.253; УР-1.254; УР-1.255; УР-1.256; УР-1.257; УР-1.258; УР-1.259; УР-1.260; УР-1.261; УР-1.262; УР-1.263; УР-1.264; УР-1.265; УР-1.266; УР-1.267; УР-1.268; УР-1.269; УР-1.270; УР-1.271; УР-1.272; УР-1.273; УР-1.274; УР-1.275; УР-1.276; УР-1.277; УР-1.278; УР-1.279; УР-1.280; УР-1.281; УР-1.282; УР-1.283; УР-1.284; УР-1.285; УР-1.286; УР-1.287; УР-1.288; УР-1.289; УР-1.290; УР-1.291; УР-1.292; УР-1.293; УР-1.294; УР-1.295; УР-1.296; УР-1.297; УР-1.298; УР-1.299; УР-1.300; УР-1.301; УР-1.302; УР-1.303; УР-1.304; УР-1.305; УР-1.306; УР-1.307; УР-1.308; УР-1.309; УР-1.310; УР-1.311; УР-1.312; УР-1.313; УР-1.314; УР-1.315; УР-1.316; УР-1.317; УР-1.318; УР-1.319; УР-1.320; УР-1.321; УР-1.322; УР-1.323; УР-1.324; УР-1.325; УР-1.326; УР-1.327; УР-1.328; УР-1.329; УР-1.330; УР-1.331; УР-1.332; УР-1.333; УР-1.334; УР-1.335; УР-1.336; УР-1.337; УР-1.338; УР-1.339; УР-1.340; УР-1.341; УР-1.342; УР-1.343; УР-1.344; УР-1.345; УР-1.346; УР-1.347; УР-1.348; УР-1.349; УР-1.350; УР-1.351; УР-1.352; УР-1.353; УР-1.354; УР-1.355; УР-1.356; УР-1.357; УР-1.358; УР-1.359; УР-1.360; УР-1.361; УР-1.362; УР-1.363; УР-1.364; УР-1.365; УР-1.366; УР-1.367; УР-1.368; УР-1.369; УР-1.370; УР-1.371; УР-1.372; УР-1.373; УР-1.374; УР-1.375; УР-1.376; УР-1.377; УР-1.378; УР-1.379; УР-1.380; УР-1.381; УР-1.382; УР-1.383; УР-1.384; УР-1.385; УР-1.386; УР-1.387; УР-1.388; УР-1.389; УР-1.390; УР-1.391; УР-1.392; УР-1.393; УР-1.394; УР-1.395; УР-1.396; УР-1.397; УР-1.398; УР-1.399; УР-1.400; УР-1.401; УР-1.402; УР-1.403; УР-1.404; УР-1.405; УР-1.406; УР-1.407; УР-1.408; УР-1.409; УР-1.410; УР-1.411; УР-1.412; УР-1.413; УР-1.414; УР-1.415; УР-1.416; УР-1.417; УР-1.418; УР-1.419; УР-1.420; УР-1.421; УР-1.422; УР-1.423; УР-1.424; УР-1.425; УР-1.426; УР-1.427; УР-1.428; УР-1.429; УР-1.430; УР-1.431; УР-1.432; УР-1.433; УР-1.434; УР-1.435; УР-1.436; УР-1.437; УР-1.438; УР-1.439; УР-1.440; УР-1.441; УР-1.442; УР-1.443; УР-1.444; УР-1.445; УР-1.446; УР-1.447; УР-1.448; УР-1.449; УР-1.450; УР-1.451; УР-1.452; УР-1.453; УР-1.454; УР-1.455; УР-1.456; УР-1.457; УР-1.458; УР-1.459; УР-1.460; УР-1.461; УР-1.462; УР-1.463; УР-1.464; УР-1.465; УР-1.466; УР-1.467; УР-1.468; УР-1.469; УР-1.470; УР-1.471; УР-1.472; УР-1.473; УР-1.474; УР-1.475; УР-1.476; УР-1.477; УР-1.478; УР-1.479; УР-1.480; УР-1.481; УР-1.482; УР-1.483; УР-1.484; УР-1.485; УР-1.486; УР-1.487; УР-1.488; УР-1.489; УР-1.490; УР-1.491; УР-1.492; УР-1.493; УР-1.494; УР-1.495; УР-1.496; УР-1.497; УР-1.498; УР-1.499; УР-1.500; УР-1.501; УР-1.502; УР-1.503; УР-1.504; УР-1.505; УР-1.506; УР-1.507; УР-1.508; УР-1.509; УР-1.510; УР-1.511; УР-1.512; УР-1.513; УР-1.514; УР-1.515; УР-1.516; УР-1.517; УР-1.518; УР-1.519; УР-1.520; УР-1.521; УР-1.522; УР-1.523; УР-1.524; УР-1.525; УР-1.526; УР-1.527; УР-1.528; УР-1.529; УР-1.530; УР-1.531; УР-1.532; УР-1.533; УР-1.534; УР-1.535; УР-1.536; УР-1.537; УР-1.538; УР-1.539; УР-1.540; УР-1.541; УР-1.542; УР-1.543; УР-1.544; УР-1.545; УР-1.546; УР-1.547; УР-1.548; УР-1.549; УР-1.550; УР-1.551; УР-1.552; УР-1.553; УР-1.554; УР-1.555; УР-1.556; УР-1.557; УР-1.558; УР-1.559; УР-1.560; УР-1.561; УР-1.562; УР-1.563; УР-1.564; УР-1.565; УР-1.566; УР-1.567; УР-1.568; УР-1.569; УР-1.570; УР-1.571; УР-1.572; УР-1.573; УР-1.574; УР-1.575; УР-1.576; УР-1.577; УР-1.578; УР-1.579; УР-1.580; УР-1.581; УР-1.582; УР-1.583; УР-1.584; УР-1.585; УР-1.586; УР-1.587; УР-1.588; УР-1.589; УР-1.590; УР-1.591; УР-1.592; УР-1.593; УР-1.594; УР-1.595; УР-1.596; УР-1.597; УР-1.598; УР-1.599; УР-1.600; УР-1.601; УР-1.602; УР-1.603; УР-1.604; УР-1.605; УР-1.606; УР-1.607; УР-1.608; УР-1.609; УР-1.610; УР-1.611; УР-1.612; УР-1.613; УР-1.614; УР-1.615; УР-1.616; УР-1.617; УР-1.618; УР-1.619; УР-1.620; УР-1.621; УР-1.622; УР-1.623; УР-1.624; УР-1.625; УР-1.626; УР-1.627; УР-1.628; УР-1.629; УР-1.630; УР-1.631; УР-1.632; УР-1.633; УР-1.634; УР-1.635; УР-1.636; УР-1.637; УР-1.638; УР-1.639; УР-1.640; УР-1.641; УР-1.642; УР-1.643; УР-1.644; УР-1.645; УР-1.646; УР-1.647; УР-1.648; УР-1.649; УР-1.650; УР-1.651; УР-1.652; УР-1.653; УР-1.654; УР-1.655; УР-1.656; УР-1.657; УР-1.658; УР-1.659; УР-1.660; УР-1.661; УР-1.662; УР-1.663; УР-1.664; УР-1.665; УР-1.666; УР-1.667; УР-1.668; УР-1.669; УР-1.670; УР-1.671; УР-1.672; УР-1.673; УР-1.674; УР-1.675; УР-1.676; УР-1.677; УР-1.678; УР-1.679; УР-1.680; УР-1.681; УР-1.682; УР-1.683; УР-1.684; УР-1.685; УР-1.686; УР-1.687; УР-1.688; УР-1.689; УР-1.690; УР-1.691; УР-1.692; УР-1.693; УР-1.694; УР-1.695; УР-1.696; УР-1.697; УР-1.698; УР-1.699; УР-1.700; УР-1.701; УР-1.702; УР-1.703; УР-1.704; УР-1.705; УР-1.706; УР-1.707; УР-1.708; УР-1.709; УР-1.710; УР-1.711; УР-1.712; УР-1.713; УР-1.714; УР-1.715; УР-1.716; УР-1.717; УР-1.718; УР-1.719; УР-1.720; УР-1.721; УР-1.722; УР-1.723; УР-1.724; УР-1.725; УР-1.726; УР-1.727; УР-1.728; УР-1.729; УР-1.730; УР-1.731; УР-1.732; УР-1.733; УР-1.734; УР-1.735; УР-1.736; УР-1.737; УР-1.738; УР-1.739; УР-1.740; УР-1.741; УР-1.742; УР-1.743; УР-1.744; УР-1.745; УР-1.746; УР-1.747; УР-1.748; УР-1.749; УР-1.750; УР-1.751; УР-1.752; УР-1.753; УР-1.754; УР-1.755; УР-1.756; УР-1.757; УР-1.758; УР-1.759; УР-1.760; УР-1.761; УР-1.762; УР-1.763; УР-1.764; УР-1.765; УР-1.766; УР-1.767; УР-1.768; УР-1.769; УР-1.770; УР-1.771; УР-1.772; УР-1.773; УР-1.774; УР-1.775; УР-1.776; УР-1.777; УР-1.778; УР-1.779; УР-1.780; УР-1.781; УР-1.782; УР-1.783; УР-1.784; УР-1.785; УР-1.786; УР-1.787; УР-1.788; УР-1.789; УР-1.790; УР-1.791; УР-1.792; УР-1.793; УР-1.794; УР-1.795; УР-1.796; УР-1.797; УР-1.798; УР-1.799; УР-1.800; УР-1.801; УР-1.802; УР-1.803; УР-1.804; УР-1.805; УР-1.806; УР-1.807; УР-1.808; УР-1.809; УР-1.810; УР-1.811; УР-1.812; УР-1.813; УР-1.814; УР-1.815; УР-1.816; УР-1.817; УР-1.818; УР-1.819; УР-1.820; УР-1.821; УР-1.822; УР-1.823; УР-1.824; УР-1.825; УР-1.826; УР-1.827; УР-1.828; УР-1.829; УР-1.830; УР-1.831; УР-1.832; УР-1.833; УР-1.834; УР-1.835; УР-1.836; УР-1.837; УР-1.838; УР-1.839; УР-1.840; УР-1.841; УР-1.842; УР-1.843; УР-1.844; УР-1.845; УР-1.846; УР-1.847; УР-1.848; УР-1.849; УР-1.850; УР-1.851; УР-1.852; УР-1.853; УР-1.854; УР-1.855; УР-1.856; УР-1.857; УР-1.858; УР-1.859; УР-1.860; УР-1.861; УР-1.862; УР-1.863; УР-1.864; УР-1.865; УР-1.866; УР-1.867; УР-1.868; УР-1.869; УР-1.870; УР-1.871; УР-1.872; УР-1.873; УР-1.874; УР-1.875; УР-1.876; УР-1.877; УР-1.878; УР-1.879; УР-1.880; УР-1.881; УР-1.882; УР-1.883; УР-1.884; УР-1.885; УР-1.886; УР-1.887; УР-1.888; УР-1.889; УР-1.890; УР-1.891; УР-1.892; УР-1.893; УР-1.894; УР-1.895; УР-1.896; УР-1.897; УР-1.898; УР-1.899; УР-1.900; УР-1.901; УР-1.902; УР-1.903; УР-1.904; УР-1.905; УР-1.906; УР-1.907; УР-1.908; УР-1.909; УР-1.910; УР-1.911; УР-1.912; УР-1.913; УР-1.914; УР-1.915; УР-1.916; УР-1.917; УР-1.918; УР-1.919; УР-1.920; УР-1.921; УР-1.922; УР-1.923; УР-1.924; УР-1.925; УР-1.926; УР-1.927; УР-1.928; УР-1.929; УР-1.930; УР-1.931; УР-1.932; УР-1.933; УР-1.934; УР-1.935; УР-1.936; УР-1.937; УР-1.938; УР-1.939; УР-1.940; УР-1.941; УР-1.942; УР-1.943; УР-1.944; УР-1.945; УР-1.946; УР-1.947; УР-1.948; УР-1.949; УР-1.950; УР-1.951; УР-1.952; УР-1.953; УР-1.954; УР-1.955; УР-1.956; УР-1.957; УР-1.958; УР-1.959; УР-1.960; УР-1.961; УР-1.962; УР-1.963; УР-1.964; УР-1.965; УР-1.966; УР-1.967; УР-1.968; УР-1.969; УР-1.970; УР-1.971; УР-1.972; УР-1.973; УР-1.974; УР-1.975; УР-1.976; УР-1.977; УР-1.978; УР-1.979; УР-1.980; УР-1.981; УР-1.982; УР-1.983; УР-1.984; УР-1.985; УР-1.986; УР-1.987; УР-1.988; УР-1.989; УР-1.990; УР-1.991; УР-1.992; УР-1.993; УР-1.99	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Осуществляет поиск, сбор информации с помощью компьютерных технологий	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.07	Биоэкономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Применяет информационные продукты для обработки и анализа информации, следуя принципам критической оценки и верификации источников	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.07	Биоэкономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Выбирает и анализирует правовые нормы, которые подлежат использованию при решении задач в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Выбирает оптимальные способы решения задач на основе предписаний правовых норм	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.5	Применяет правила юридической техники при документальном оформлении принятых решений	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-

	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Предпринимает инициативные действия при работе в команде	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3		Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4		Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1		Применяет информационные продукты в деловой коммуникации для достижения поставленной цели	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей профессиональной деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.01	Философия	
	Б1.О.01.02	История России	
	Б1.О.01.03	Иностранный язык	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Грамотно и эффективно выстраивает деловую устную и письменную коммуникацию с представителями других национальностей и культур на иностранных языках и государственном языке РФ	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	

	Б1.О.01.03	Иностранный язык	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1		Воспринимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.01	Философия	
	Б1.О.01.02	История России	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2		Понимает разнообразие сообществ различных регионов на основе знаний об особенностях их развития и взаимодействия	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.03	Иностранный язык	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3		Учитывает особенности культурного разнообразия общества, ключевые аспекты развития Азиатско-Тихоокеанского региона	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.4		Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.5		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.6		Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.7		Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1		Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	

	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2		Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1		Понимает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности, значение физкультурно-спортивной активности в структуре здорового образа жизни и особенности планирования оптимального двигательного режима с учетом условий будущей профессиональной деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2		Использует методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.3		Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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		Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2		Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3		Разрабатывает мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	

	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4		Реализует способы здоровьесберегающих технологий с учетом физиологических особенностей организма	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5		Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью, выполняет поставленные задачи, предусмотренные общевоинским уставом	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9		Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1		Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2		Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3		Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1		Прогнозирует результаты личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата предпринимательской деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
	Б1.О.07	Биоэкономика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2		Применяет базовые экономические знания для решения задач в различных областях жизнедеятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
	Б1.О.07	Биоэкономика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-11.1		Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Б1.О.01	Принимает участие в планировании, организации и проведении мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.3	Б1.О.01	Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	-
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.4	Б1.О.01	Понимает необходимость получения основ военно-политической и правовой подготовки для формирования гражданской позиции и предотвращения правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1		Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
	Б1.О.02.02	Математика	
	Б1.О.02.11	Биоинформатика	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2		Разрабатывает и применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
	Б1.О.02.02	Математика	
	Б1.О.02.11	Биоинформатика	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2		Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1		Применяет теоретические положения при решении практических задач по основным направлениям исследований	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	

B1.O.02.03	Физика	
B1.O.02.04	Общая и неорганическая химия	
B1.O.02.05	Органическая химия	
B1.O.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
B1.O.02.07	Физическая и коллоидная химия	
B1.O.02.08	Биохимия и пищевая химия	
B1.O.02.10	Инструментальные методы исследования	
B1.O.03	Товароведение и управление качеством	
B1.O.05	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
B2.O.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Применяет основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	-
B1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
B1.O.02.03	Физика	
B1.O.02.04	Общая и неорганическая химия	
B1.O.02.05	Органическая химия	
B1.O.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
B1.O.02.07	Физическая и коллоидная химия	
B1.O.02.08	Биохимия и пищевая химия	
B1.O.02.10	Инструментальные методы исследования	
B1.O.03	Товароведение и управление качеством	
B1.O.05	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
B2.O.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	-
B1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
B1.O.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
B1.O.02.15	Проектный практикум	
B1.O.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	-
B1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
B1.O.02.15	Проектный практикум	
B1.O.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	-

	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б1.О.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4		Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1		Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
	Б1.О.02.14	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б1.О.06	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2		Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
	Б1.О.02.14	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б1.О.06	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3		Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
	Б1.О.02.14	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
	Б1.О.02.15	Проектный практикум	
	Б1.О.06	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5		Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
ОПК-5.1		Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	

B1.O.02.10	Инструментальные методы исследования	
B1.O.02.13	Основы биотехнологии	
B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	-
B1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
B1.O.02.09	Общая биология и микробиология	
B1.O.02.10	Инструментальные методы исследования	
B1.O.02.13	Основы биотехнологии	
B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Владеет основными приемами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции	-
B1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
B1.O.02.09	Общая биология и микробиология	
B1.O.02.10	Инструментальные методы исследования	
B1.O.02.13	Основы биотехнологии	
B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-1.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
B1.V.01	Физиологические основы питания различных групп населения	
B1.V.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
B1.V.03	Особенности технологии ресторанной продукции	
B1.V.04	Технология продукции и организация специальных видов питания	
B1.V.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	
B1.V.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
B1.V.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
B1.V.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
B1.V.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
B1.V.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
B1.V.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
B1.V.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
B1.V.ДВ.02.01	Барное дело	
B1.V.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	
B1.V.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
B1.V.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
B2.O.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	

Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии	
ФТД.ДВ.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности	
ПК-1.2	Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения	
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	
Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
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	
Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии	
ФТД.ДВ.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ПК-1.3	Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения	
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	
Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	

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	
Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии	
ФТД.ДВ.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности	
ПК-2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-2.1	Моделирует технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства	-
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Б1.В.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-2.2	Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	-
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	

Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Б1.В.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-2.3	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	
Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции	
Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания	
Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Б1.В.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств	
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанной продукции	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.ДВ.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК
ПК-3.1	Оценивает функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания	-
Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	
Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	

Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	-
Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	
Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	-
Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	
Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	
Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	
Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация управления предприятиями питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК
ПК-4.1	Организует контроль исполнения персоналом принятых решений	-
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2	Организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия питания	-
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.3	Выявляет проблемы в системе контроля предприятия питания и определяет уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)	-
Б1.В.07	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Тип задач проф. деятельности:	проектный	
ПК-5	Способен к оперативному управлению производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-5.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.15	Проектный практикум	
Б1.О.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания	
Б1.В.13	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.2	Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.15	Проектный практикум	
Б1.О.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания	
Б1.В.13	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.3	Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.15	Проектный практикум	
Б1.О.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	
Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания	
Б1.В.13	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-6	Способен к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	ПК
ПК-6.1	Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.15	Проектный практикум	

Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6.2	Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.15	Проектный практикум	
Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6.3	Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.15	Проектный практикум	
Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	
Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Каф	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; ПК-5; ПК-6
Б1.0.01		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
Б1.0.01.01	140	Философия	УК-4.2; УК-5.1
Б1.0.01.02	137	История России	УК-4.2; УК-5.1
Б1.0.01.03	317	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
Б1.0.01.04	233	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
Б1.0.01.05	152	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.01.06	152	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.01.07	247	Основы экономической грамотности	УК-10.1; УК-10.2
Б1.0.01.08	316	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
Б1.0.01.09	83	Правоведение	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4
Б1.0.01.10	76	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
Б1.0.01.11	139	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.0.01.12	317	Основы российской государственности	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
Б1.0.02		Общешкольный блок дисциплин / модулей	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; 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-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.0.02.01		FEFU Digital Core	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.0.02.01.01	312	Основы цифровой грамотности	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
Б1.0.02.01.02	312	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.0.02.02	312	Математика	ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.0.02.03	312	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.02.04	318	Общая и неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.02.05	318	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.02.06	318	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1
Б1.0.02.07	318	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.02.08	318	Биохимия и пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.02.09	312	Общая биология и микробиология	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.02.10	318	Инструментальные методы исследования	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.02.11	318	Биоинформатика	ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.0.02.12	312	Инженерная и компьютерная графика	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
Б1.0.02.13	303	Основы биотехнологии	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.02.14	312	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.02.15	316	Проектный практикум	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
Б1.0.03	312	Товароведение и управление качеством	ОПК-2.1; ОПК-2.2

Б1.О.04	303	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.О.05	312	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.06	303	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.07	312	Биоэкономика	УК-1.1; УК-1.2; УК-10.1; УК-10.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.В.01	303	Физиологические основы питания различных групп населения	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.02	303	Основы технологии продукции индустрии питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.03	303	Особенности технологии ресторанной продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.04	303	Технология продукции и организация специальных видов питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.05	303	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.06	303	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.07	303	Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.08	303	Проектирование предприятий индустрии питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.09	303	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.10	303	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.11	303	Национальные традиции питания народов России и славянских народов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.12	303	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.13	303	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	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	303	Технология производства функциональных продуктов питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01.02	303	Инновационные технологии пищевых производств	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)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	303	Барное дело	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	303	Технология смешанных напитков	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.01	303	Бизнес-процессы в ресторанной индустрии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.02	303	Автоматизация управления предприятиями питания	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	303	Дизайн ресторанных блюд	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04.02	303	Фудстайлинг ресторанной продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

Б2		Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.О		Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Б2.О.01(У)	317	Учебная практика. Ознакомительная практика	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)	317	Учебная практика. Технологическая практика	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)	316	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	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		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.01(П)	317	Производственная практика. Технологическая практика	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)	317	Производственная практика. Организационно-управленческая практика	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.В.03(П)	303	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	303	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-1; ПК-2
ФТД.ДВ.01		Факультативы	ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.3
ФТД.ДВ.01.01	303	Введение в основы технологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД.ДВ.01.02	312	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД.ДВ.01.03	303	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД.ДВ.01.04	312	Основы экспортной деятельности	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	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	19	4/6		1296										34	22	1/6		2340											63	41	5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044							29				1188										31				2232										60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53,5											53,6													53,6																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			51											54													52,5																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,6											33,1													32,9																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,6											33,1													32,9																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														3,8													1,9																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1044	542	168	90	284			349	153	29	ТО: 16 2/3 2,3		1188	706	220	162	324			320	162	31	ТО: 19 1/6 2,3		2232	1248	388	252	608			669	315	60	ТО: 35 5/6 2,6							
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	Эк За(4) ЗаО	432	308	60		248			97	27	12		Эк(2) За(4)	468	292	58		234			122	54	11		Эк(3) За(8) ЗаО	900	600	118		482			219	81	23			123456					
2	Б1.О.01.02	История России	За	72	58	22		36			14		2		За	72	58	22		36			14		2		За(2)	144	116	44		72			28		4			137	12				
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк	72	36			36			9	27	2		Эк	72	36			36			9	27	2		Эк(2)	144	72			72			18	54	4			317	12				
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	54	18		36			18		2														За	72	54	18		36			18		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			152	1				
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту													За	72	72			72								За	72	72			72							152	23456				
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности													Эк	72	36	18		18			9	27	2			Эк	72	36	18		18			9	27	2			247	2			
8	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности													За	108	54	18		36			54		3			За	108	54	18		36			54		3			316	2			
9	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации													За	72	36			36			36		2			За	72	36			36			36		2			76	2			
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	За	72	36			36			36		2														За	72	36			36			36		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			317	1				
12	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3)	612	234	108		90			36		252	126	17										20		Эк(7) За	1332	648	270	252	126			450	234	37				12345678				
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core													Эк	108	54	18		36			27	27	3			Эк	108	54	18		36			27	27	3			234				
14	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности													Эк	108	54	18		36			27	27	3			Эк	108	54	18		36			27	27	3			312	2			
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк	180	72	36		36			54	54	5		Эк	180	90	36		54			63	27	5			Эк(2)	360	162	72		90			117	81	10			312	12			
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк	216	72	36		36			108	36	6		Эк	180	90	36	54				63	27	5			Эк(2)	396	162	72	90				171	63	11			312	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													За	108	90	36	54				18		3			За	108	90	36	54				18		3			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			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(4) ЗаО											Эк(6) За(6)										Эк(10) За(10) ЗаО																					
ПРАКТИКИ			(План)																																										
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																										
КАНИКУЛЫ														1										7										8											

№	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	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР			СР	Контр оль											
ИТОГО (с факультативами)				1260										33	20	4/6		1152											30	22	1/6		2412												63	42	5/6									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1152										30				1152											30				2304												60											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56														53																																						
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54														46,7																																						
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			31,8														33,7																																						
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			31,8														33,7																																						
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4														4,4																																						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1152	644	204	216	224			364	144	30	ТО: 18 Э: 2 2/3				1044	628	220	54	354			245	171	27	ТО: 16 1/2 Э: 3 2/3				2196	1272	424	270	578			609	315	57	ТО: 34 1/2 Э: 6 1/3														
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За(3)	252	174	34			140			78		5			За(2)	144	108	18			90			36		2			За(5)	396	282	52			230			114		7			123456											
2	Б1.О.01.01	Философия	За	108	54	18			36			54		3																	За	108	54	18			36			54		3			140	3										
3	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	48	16			32			24		2																	За	72	48	16			32			24		2			233	13										
4	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72				72								За	72	72					72							За(2)	144	144				144								152	23456										
5	Б1.О.01.09	Правоведение															За	72	36	18			18			36		2			За	72	36	18			18			36		2			83	4										
6	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3) За(4)	900	470	170	216	84			286	144	25				Эк(2) За	288	146	44			102			79	63	8			Эк(5) За(6)	1188	616	214	216	186			365	207	33				12345678											
7	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	За	72	36				36			36		2			Эк	72	36				36			9	27	2			Эк За	144	72				72			45	27	4			234											
8	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	За	72	36				36			36		2			Эк	72	36				36			9	27	2			Эк За	144	72				72			45	27	4			312	34										
9	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	Эк	180	90	36	54				54	36	5																	Эк	180	90	36	54			54	36	5				318	3												
10	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	Эк	180	90	36	54				36	54	5																	Эк	180	90	36	54			36	54	5				318	3												
11	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	Эк	180	90	36	54				36	54	5																	Эк	180	90	36	54			36	54	5				312	3												
12	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	За	108	90	36	54				18		3																	За	108	90	36	54			18		3				318	3												
13	Б1.О.02.11	Биоинформатика															Эк	144	90	36			54			18	36	4			Эк	144	90	36	54			18	36	4				318	4											
14	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	За	108	54	18			36			54		3																За	108	54	18			36			54		3			312	3											
15	Б1.О.02.15	Проектный практикум	За	72	20	8			12			52		2			За	72	20	8			12			52		2			За(2)	144	40	16			24			104		4			316	345678										
16	Б1.О.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa															Эк	108	72	36			36			9	27	3			Эк	108	72	36			36			9	27	3			303	45										
17	Б1.О.05	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания															Эк	108	68	32	36					13	27	3			Эк	108	68	32	36			13	27	3				312	4											
18	Б1.О.06	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции															Эк	108	72	36	18	18				9	27	3			Эк	108	72	36	18	18			9	27	3				303	4										
19	Б1.О.07	Биоэкономика															За	72	54	18			36			18		2			За	72	54	18			36			18		2			312	4										
20	Б1.В.01	Физиологические основы питания различных групп населения															Эк	108	72	36			36			9	27	3			Эк	108	72	36			36			9	27	3			303	4										
21	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика															ЗаО	108	36				36			72		3			ЗаО	108	36				36			72		3			317	4										
22	ФТД.ДВ.01.01	Введение в основы технологии	За	108	90	36	30	24			18		3				За	108	90	36	30	24			18		3			За	108	90	36	30	24			18		3				303	23											
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(8)													Эк(6) За(4) ЗаО													Эк(9) За(12) ЗаО																											
ПРАКТИКИ			(План)																																																					
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Технологическая практика															ЗаО	108	18				18	90		3	2			ЗаО	108	18				18	90		3	2			317	4												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																					
КАНИКУЛЫ																1													6													7														

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											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	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль					Всего	Неделя	
ИТОГО (с факультативами)				1152									30	19 4/6		1264									34	23 1/6		2416									64	42 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080									28			1192									32			2272									60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			55,1												50,8												53												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54												54												54												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,3												27,9												28,6												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,3												27,9												28,6												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4,4												4,3												4,4												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1080	560	224	126	210		358	162	28	ТО: 16 2/3 2,3		1084	546	224	150	172		376	162	29	ТО: 18 1/6 2,3		2164	1106	448	276	382		734	324	57	ТО: 34 5/6 2,6					
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За	72	72			72					За	40	40			40						За(2)	112	112			112							123456				
2	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72					За	40	40			40						За(2)	112	112			112						152	23456				
3	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк За	252	110	44		66		97	45	7	За(2) КП	216	110	44		66		106		6		Эк За(3) КП	468	220	88		132		203	45	13		12345678					
4	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	Эк	180	90	36		54		45	45	5											Эк	180	90	36		54		45	45	5		303	5					
5	Б1.О.02.14	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия											За	144	90	36		54		54		4		За	144	90	36		54		54		4		312	6				
6	Б1.О.02.15	Проектный практикум	За	72	20	8		12		52		2	За КП	72	20	8		12		52		2		За(2) КП	144	40	16		24		104		4		316	345678				
7	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	Эк	180	90	36	54			54	36	5											Эк	180	90	36	54		54	36	5			312	5					
8	Б1.О.04	Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa	Эк	144	72	36		36		45	27	4											Эк	144	72	36		36		45	27	4		303	45					
9	Б1.В.02	Основы технологии продукции индустрии питания	Эк	144	72	36	24	12		45	27	4											Эк	144	72	36	24	12		45	27	4		303	5					
10	Б1.В.03	Особенности технологии ресторанной продукции	Эк	144	72	36	24	12		45	27	4											Эк	144	72	36	24	12		45	27	4		303	5					
11	Б1.В.04	Технология продукции и организация специальных видов питания	ЗаО	144	72	36	24	12		72		4											ЗаО	144	72	36	24	12		72		4		303	5					
12	Б1.В.05	Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания											Эк	144	72	36	36			45	27	4		Эк	144	72	36	36		45	27	4		303	6					
13	Б1.В.06	Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки											Эк	144	72	36	36			36	36	4		Эк	144	72	36	36		36	36	4		303	6					
14	Б1.В.11	Национальные традиции питания народов России и славянских народов											Эк	144	72	36	36			36	36	4		Эк	144	72	36	36		36	36	4		303	6					
15	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства функциональных продуктов питания											Эк	180	72	36	18	18		72	36	5		Эк	180	72	36	18	18		72	36	5		303	6				
16	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии пищевых производств											Эк	180	72	36	18	18		72	36	5		Эк	180	72	36	18	18		72	36	5		303	6				
17	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн ресторанных блюд											Эк	108	72	36	24	12		9	27	3		Эк	108	72	36	24	12		9	27	3		303	6				
18	Б1.В.ДВ.04.02	Фудстайлинг ресторанный продукции											Эк	108	72	36	24	12		9	27	3		Эк	108	72	36	24	12		9	27	3		303	6				
19	Б2.О.03(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)											ЗаО	108	36			36		72		3		ЗаО	108	36			36		72		3		316	6				
20	ФТД.ДВ.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	За	72	36	18		18		36		2											За	72	36	18		18		36		2		312	5					
21	ФТД.ДВ.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни											За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18		36		2		303	6				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(3) ЗаО											Эк(5) За(4) ЗаО КП											Эк(10) За(7) ЗаО(2) КП															
ПРАКТИКИ														108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2						
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Технологическая практика										ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2	317	6				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																								
КАНИКУЛЫ												1												6												7				

№	Индекс	Наименование	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				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Контр оль	Всего	Неделя					
ИТОГО (с факультативами)				1116								31	19 4/6		1116									31	21 1/6		2232								62	40 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1116									31			2160								60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											54												36,9																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			46,8											27												26,9																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			31,6											22,1												26,9																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			31,6											22,1												26,9																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1044	542	260	144	138			385	117	29	ТО: 17 1/6 Э: 2 1/2		252	92	44	24	24			133	27	7	ТО: 4 1/6 Э: 1		1296	634	304	168	162			518	144	36	ТО: 21 1/3 Э: 3 1/2						
1	Б1.0.02	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	Б1.0.02.15	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.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				
4	Б1.В.08	Проектирование предприятий индустрии питания	Эк	144	72	36	36						45	27	4												Эк	144	72	36	36			45	27	4		303	7					
5	Б1.В.09	Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий														Эк	180	72	36	24	12			81	27	5		Эк	180	72	36	24	12		81	27	5		303	8				
6	Б1.В.10	Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР	Эк	144	72	36	24	12					45	27	4												Эк	144	72	36	24	12		45	27	4		303	7					
7	Б1.В.12	Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока	За	144	72	36	24	12					72	4													За	144	72	36	24	12		72		4		303	7					
8	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					
9	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело	За	144	72	36	24	12					72	4													За	144	72	36	24	12		72		4		303	7					
10	Б1.В.ДВ.02.02	Технология смешанных напитков	За	144	72	36	24	12					72	4													За	144	72	36	24	12		72		4		303	7					
11	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					
12	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					
13	ФТД.ДВ.01.04	Основы экспортной деятельности	За	72	36	18					18		36	2													За	72	36	18			18		36	2		312	7					
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(5) КП										Эк За										Эк(5) За(6) КП																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Организационно-управленческая практика														ЗаО	108	18						36	504		15	10	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	8	ЗаО	432	18				18	414		12	8	303	8			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
	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			
КАНИКУЛЫ													1										8										9											

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				193	252	63	29	34	63	33	30	64	30	34	62	31	31
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	60	29	31	60	30	30	60	28	32	60	29	31
Б1	Дисциплины (модули)	67%	33%	22.3%	162	204	60	29	31	54	30	24	54	28	26	36	29	7
Б1.О	Обязательная часть					137	60	29	31	51	30	21	22	16	6	4	2	2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					67				3		3	32	12	20	32	27	5
Б2	Практика	33%	67%	0%	21	27				6		6	6		6	15		15
Б2.О	Обязательная часть					9				6		6	3		3			
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18							3		3	15		15
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				1	12	3		3	3	3		4	2	2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.7	-	53.5	53.6	-	56	53	-	55.1	50.8	-	54	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				50.3	-	51	54	-	54	46.7	-	54	54	-	46.8	27
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				31.1	-	32.6	33.1	-	31.8	33.7	-	29.3	27.9	-	31.6	22.1
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-		3.8	-	4	4.4	-	4.4	2.3	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4188	-	542	706	-	644	592	-	560	510	-	542	92
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		72	-	72	72	-	72	40	-		
		Блок Б2				144	-			-		54	-		54	-		36
		Блок Б3				18	-			-			-			-		18
		Блок ФТД				288	-		90	-	90		-	36	36	-	36	
		Итого по всем блокам				4638	-	542	796	-	734	646	-	596	600	-	578	146
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					10	4	6	9	3	6	10	5	5	6	4	2
		ЗАЧЕТ (За)					9	4	5	11	7	4	5	2	3	5	4	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	1		2		2	3	1	2	2		2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				40.52%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					60.8%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					54.59%												