













Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.02	Питание как часть культуры народа	УК-5
Б1.0.03	Философия	УК-5
Б1.0.04	Менеджмент	УК-2
Б1.0.05	Математика (базовый уровень)	ОПК-2
Б1.0.06	Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-2
Б1.0.07	Физика	ОПК-3
Б1.0.08	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.0.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.10	Экология	ОПК-2
Б1.0.11	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.0.12	Органическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.0.13	Биохимия	ОПК-2
Б1.0.14	Микробиология пищевых продуктов	ОПК-2; ОПК-5
Б1.0.15	Тепло - и хладотехника	ОПК-3; ПК-4
Б1.0.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-4
Б1.0.17	Санитария и гигиена питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5
Б1.0.18	Физиология питания	ОПК-4
Б1.0.19	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5
Б1.0.20	Правоведение	УК-11
Б1.0.21	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.22	Экономическая культура	УК-10
Б1.0.23	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6; ПК-2
Б1.0.24	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-3; ПК-5
Б1.0.25	Теоретическая технология	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3
Б1.0.26	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.0.27	Деловой этикет	УК-3; ПК-2
Б1.0.28	Социология	УК-3
Б1.0.29	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-1
Б1.0.30	История России	УК-5
Б1.0.31	Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-2
Б1.0.32	Специальные педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.0.33	Моделирование процессов в сфере общественного питания	ОПК-1
Б1.0.34	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	ОПК-4
Б1.0.35	Электротехника	ОПК-2
Б1.0.36	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.0.37	Основы российской государственности	УК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-7; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания	ПК-1
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания	УК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	ПК-4
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.05	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.06	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ПК-2
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания	УК-2; УК-10; ПК-2; ПК-4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08	Производственный учет в сфере общественного питания	УК-2; ПК-4
Б1.В.09	Стандарт организации предприятий общественного питания	УК-3; ПК-2; ПК-4
Б1.В.10	Технология продуктов функционального питания	ПК-4
Б1.В.11	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-1
Б1.В.13	Технология продукции общественного питания	ПК-4
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.15	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	ПК-4
Б1.В.16	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.17	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания	ПК-1
Б1.В.18	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания	ПК-4
Б1.В.19	Структура пищевых систем кулинарной продукции	ПК-3; ПК-4
Б1.В.20	Технология и организация детского питания	ПК-4
Б1.В.21	Технология и организация диетического питания	ПК-4
Б1.В.22	Технология ресторанного сервиса	ПК-2; ПК-4
Б1.В.23	Технология блюд зарубежной кухни	ПК-4
Б1.В.24	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	ПК-4; ПК-5
Б1.В.25	Пищевые добавки	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Организация кейтеринга	ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Технология карвинга	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Рекламная деятельность предприятия общественного питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.01	Кондитерское производство	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.02	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-4
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	УК-3; УК-4; ПК-4
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)	УК-3; УК-4; УК-8; ПК-2; ПК-4
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	УК-1; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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
Б3.01(Д)	Выполнение 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
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4
ФТД.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира	ПК-4
ФТД.02	Технология и техника работы бариста	ПК-4

		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)				194	242	60	25	35	60	29	31	60	27	33	62	27	35
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	60	25	35	60	29	31	60	27	33	60	25	35
Б1	Дисциплины (модули)	55%	45%	8.4%	162	210	57	25	32	57	29	28	54	27	27	42	25	17
Б1.О	Обязательная часть					115	49	25	24	48	26	22	9	9		9	6	3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					95	8		8	9	3	6	45	18	27	33	19	14
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	21	3		3	3		3	6		6	9		9
Б2.О	Обязательная часть																	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21	3		3	3		3	6		6	9		9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2										2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.2	-	53.5	52.6	-	53.6	52.1	-	53.6	53.5	-	53.7	53.6
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				51.2	-	53.4	51.4	-	53.4	47.5	-	53.4	53.4	-	53.4	35.6
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				29.3	-	33.4	32.5	-	28.4	26.3	-	26.4	27.7	-	28.2	32.8
		элективные дисциплины по физ.к.				2.4	-		3	-	2.9	1.9	-	3.9	2.9	-	1.7	2
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4434	-	505.5	767.6	-	597.4	523.3	-	559.2	555.1	-	527.1	398.8
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		64	-	54	34	-	72	52	-	30	22
		Блок Б2				154.2	-		72.1	-		72.1	-		3	-		7
		Блок Б3				16.5	-			-			-			-		16.5
		Блок ФТД				32.2	-			-			-			-	32.2	
		Итого по всем блокам				4636.9	-	505.5	839.7	-	597.4	595.4	-	559.2	558.1	-	559.3	422.3
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					10	5	5	8	4	4	6	3	3	4	3	1
		ЗАЧЕТ (За)					12	5	7	11	6	5	11	6	5	11	5	6
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											2	1	1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				32.18%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					47.9%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					56.21%												