

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 15.05.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
УВР

Постнова М.В.

"15" мая 2018 г.

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Кафедра: Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Факультет: Инженерно-экономический

| |
|--|
| Квалификация: бакалавр |
| Программа подготовки: прикладной бакалавриат |
| Форма обучения: Заочная |
| Срок получения образования: 5л |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018
Учебный год 2018-2019
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

| | Основной | Виды деятельности |
|---|----------|---------------------------------|
| + | | |
| + | + | производственно-технологическая |
| + | - | организационно-управленческая |

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УиВР

/ Авдонина И.А./

Декан

/ Ротанов Е.Г./

Зав.кафедрой

/ Шигапов И.И./

| Формы контр. | з.е. на курсе | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | з.е. на курсе | Итого | Лек | | | |
|--------------|---------------|----------|----|-------|----|-----------|--------------|-------|----------|-----|----|-------|----|-----------|--------------|---------------|-------|-----|-----|----|-------|----|-----------|--------------|-------|-----|-----|----|-------|---------------|-----------|--------------|---------------|-------|-----|
| | | Сессия 2 | | | | | | | Сессия 3 | | | | | | | Сессия 2 | | | | | | | Сессия 3 | | | | | | | | | | | | |
| Итого | Лек | Лаб | Пр | КитРС | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Лек | Лаб | Пр | КитРС | СР | Конт роль | Формы контр. | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | КитРС | СР | Конт роль | Формы контр. | Итого | Лек | Лаб | Пр | КитРС | СР | Конт роль | Формы контр. | з.е. на курсе | Итого | Лек |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----|-----|----|----|----|------|--------|----|---|-----|----|----|----|------|--------|----|---|----|-----|----|----|----|------|--------|----|---|-----|----|----|--|-----|-------|---|--|----|-----|-----|-----|----|
| э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | 8 | 144 | | 10 | | | 130 | 4 | э | 144 | | 12 | | 0.2 | 122.8 | 9 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | 8 | 144 | | 10 | | | 130 | 4 | э | 144 | | 12 | | 0.2 | 122.8 | 9 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | 6 | | | | | | | | | 216 | 6 | | 12 | 0.35 | 188.65 | 9 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | 3 | 108 | 6 | | 12 | 0.15 | 85.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 6 | 10 | | 0.15 | 87.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | 108 | 6 | 10 | | 0.15 | 87.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | 108 | 6 | 10 | | 0.15 | 87.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 144 | 6 | 10 | | 0.35 | 118.65 | 9 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | 3 | 108 | 6 | 12 | | 0.15 | 85.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 108 | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | 6 | 10 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 6 | 10 | | 0.15 | 87.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | | | | | | | | | 108 | 6 | 10 | | 0.15 | 87.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 6 | | 12 | 0.15 | 85.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 144 | 4 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | 108 | 6 | | 10 | 0.15 | 87.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | | | | | | | | | 252 | 6 | 12 | | 0.35 | 224.65 | 9 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | | | | | | | | | 180 | 6 | 12 | | 0.35 | 152.65 | 9 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 45 | 720 | 30 | 42 | 22 | 0.95 | 596.05 | 29 | | 900 | 24 | 46 | 12 | 1.4 | 776.6 | 40 | | 15 | 324 | 18 | 20 | 12 | 0.45 | 261.55 | 12 | | 216 | 12 | 20 | | 0.3 | 175.7 | 8 | | 10 | 252 | 10 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|-----|---|--|----|------|-------|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|-----|---|----|---|----|------|-------|---|---|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 6 | | 10 | 0.15 | 87.85 | 4 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 6 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 72 | 6 | 10 | 0.15 | 51.85 | 4 | э | | | | |

| |
|---|
| |
| Компетенции |
| |
| |
| ОК-2 |
| ОК-1 |
| ОК-5 |
| ОК-5 |
| ОК-5 |
| ОК-5 |
| ОК-3 |
| ОПК-5; ПК-15; ПК-16; ПК-10 |
| ПК-23; ПК-20; ОК-7; ПК-16; ПК-12; ПК-11 |
| ОПК-6 |
| ОПК-6 |
| ПК-4; ОПК-3 |
| ОПК-1; ПК-2 |
| ОПК-1 |
| ОПК-1; ПК-2 |
| ОПК-3; ОПК-6 |
| ОПК-3; ОПК-6 |
| ОПК-3; ОПК-6 |
| ОПК-3; ОПК-6 |
| ОПК-3 |
| ПК-3; ОК-9; ПК-8; ПК-18; ПК-9 |
| ОПК-4 |
| ОПК-4 |
| ОПК-4 |
| ОПК-2; ПК-4 |
| ПК-10; ОПК-5 |
| ОПК-3 |
| ОК-6; ОК-7; ПК-23 |
| ОК-4; ПК-19 |
| ОПК-3; ОПК-6 |
| ОПК-2; ОПК-3 |
| ОПК-6 |
| ОК-8 |
| |
| |
| ПК-14; ПК-7; ПК-22; ПК-16 |
| ПК-3 |
| ПК-3 |

| |
|----------------------------|
| ОПК-3; ПК-8 |
| ПК-6 |
| ОПК-5; ПК-17; ПК-7 |
| ОПК-5; ПК-19 |
| ОПК-4; ПК-4 |
| ПК-1; ПК-4 |
| ОПК-2; ОПК-3; ПК-1 |
| ПК-4 |
| ПК-1; ПК-4 |
| ПК-17; ОПК-5; ПК-7; ПК-21 |
| ПК-4; ПК-5; ПК-18 |
| ПК-10; ПК-15 |
| ОПК-4; ПК-5 |
| ОК-7; ОК-6; ПК-6; ПК-1 |
| ПК-12; ПК-11; ПК-23; ПК-13 |
| ПК-10 |
| ОПК-5; ОК-5; ПК-12; ПК-21 |
| ОПК-5; ОК-5; ПК-12; ПК-21 |
| ОПК-5; ОК-5; ПК-12; ПК-21 |
| ОПК-1; ПК-2 |
| ОПК-1; ПК-2 |
| ОПК-1; ПК-2 |
| ОПК-4; ПК-9 |
| ОПК-4; ПК-9 |
| ОПК-4; ПК-9 |
| ОПК-3; ОПК-2; ПК-4; ПК-1 |
| ОПК-3; ОПК-2; ПК-4; ПК-1 |
| ОПК-3; ОПК-2; ПК-4; ПК-1 |
| ПК-1; ПК-4 |
| ПК-1; ПК-4 |
| ПК-1; ПК-4 |
| ПК-1; ПК-4 |
| ПК-1; ПК-4 |
| ПК-1 |
| ПК-1 |
| ПК-1 |
| ПК-1 |

| |
|---|
| ПК-1 |
| ПК-1 |
| ПК-1 |
| ОК-8 |
| ОК-8 |
| ОК-8 |
| ОК-8 |
| ОК-8 |
| |
| |
| |
| ОПК-5; ОПК-4; ПК-6; ПК-3 |
| ПК-8; ПК-7; ПК-10; ПК-9; ОПК-5; ОПК-4; ПК-3; ПК-1; ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-18; ПК-12; ПК-11; ПК-14; ПК-13 |
| ПК-2; ПК-3; ПК-15; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-23; ОК-8; ОК-9; ПК-19; ПК-21; ПК-22 |
| ПК-1; ПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-2; ПК-4 |
| |
| |
| |
| ОПК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ОПК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-5; ОК-8; ОК-9; ОК-6; ОК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-20; ПК- 21; ПК-14; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-10; ПК-11 |
| |
| |
| |
| ПК-1 |
| ПК-1 |
| |
| |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|------------|--|--|
| Б1 | Дисциплины (модули) | ОК-6; ОК-2; ОК-7; ОПК-5; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-9; ОПК-6; ОК-4; ОПК-3; ОПК-2; ОПК-1; ОК-8; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-2; ПК-5; ПК-14; ПК-23; ПК-20; ПК-10; ПК-13; ПК-11; ПК-16; ПК-9; ПК-18; ПК-15; ПК-21; ПК-12; ПК-8; ПК-22; ПК-19; ПК-7; ПК-17 |
| Б1.Б | Базовая часть | ОК-2; ОК-9; ОПК-5; ОПК-4; ОК-5; ОК-1; ОПК-1; ОК-3; ОК-6; ОК-8; ОПК-2; ОК-4; ОК-7; ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-15; ПК-20; ПК-23; ПК-10; ПК-9; ПК-18; ПК-8; ПК-19; ПК-11; ПК-12; ПК-16 |
| Б1.Б.01 | История | ОК-2 |
| Б1.Б.02 | Философия | ОК-1 |
| Б1.Б.03 | Иностранный язык | ОК-5 |
| Б1.Б.03.01 | Иностранный язык | ОК-5 |
| Б1.Б.03.02 | Профессиональный иностранный язык | ОК-5 |
| Б1.Б.04 | Экономика | ОК-3 |
| Б1.Б.05 | Маркетинг | ОПК-5; ПК-15; ПК-16; ПК-10 |
| Б1.Б.06 | Менеджмент | ПК-23; ПК-20; ОК-7; ПК-16; ПК-12; ПК-11 |
| Б1.Б.07 | Математика | ОПК-6 |
| Б1.Б.08 | Физика | ОПК-6 |
| Б1.Б.09 | Экология в общественном питании | ПК-4; ОПК-3 |
| Б1.Б.10 | Информатика | ОПК-1; ПК-2 |
| Б1.Б.10.01 | Информатика | ОПК-1 |
| Б1.Б.10.02 | Профессиональные компьютерные программы | ОПК-1; ПК-2 |
| Б1.Б.11 | Биохимия | ОПК-3; ОПК-6 |
| Б1.Б.12 | Химия неорганическая и аналитическая | ОПК-3; ОПК-6 |
| Б1.Б.13 | Органическая химия | ОПК-3; ОПК-6 |
| Б1.Б.14 | Физическая и коллоидная химия | ОПК-3; ОПК-6 |
| Б1.Б.15 | Физико-химические методы анализа | ОПК-3 |
| Б1.Б.16 | Безопасность жизнедеятельности | ПК-3; ОК-9; ПК-8; ПК-18; ПК-9 |
| Б1.Б.17 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОПК-4 |
| Б1.Б.18 | Теплотехника | ОПК-4 |
| Б1.Б.19 | Электротехника и электроника | ОПК-4 |
| Б1.Б.20 | Физиология питания | ОПК-2; ПК-4 |
| Б1.Б.21 | Коммерческая деятельность | ПК-10; ОПК-5 |
| Б1.Б.22 | Метрология, стандартизация, сертификация | ОПК-3 |
| Б1.Б.23 | Организационное поведение | ОК-6; ОК-7; ПК-23 |
| Б1.Б.24 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК-4; ПК-19 |
| Б1.Б.25 | Пищевая химия | ОПК-3; ОПК-6 |
| Б1.Б.26 | Пищевая микробиология | ОПК-2; ОПК-3 |
| Б1.Б.27 | Физико-механические свойства пищевых продуктов | ОПК-6 |
| Б1.Б.28 | Физическая культура и спорт | ОК-8 |

| | | |
|---------------|---|--|
| Б1.В | Вариативная часть | ОПК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОК-6; ОК-7; ОК-5; ОПК-2; ОК-8; ОПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-16; ПК-22; ПК-8; ПК-23; ПК-13; ПК-14; ПК-11; ПК-19; ПК-21; ПК-15; ПК-9; ПК-12; ПК-7; ПК-17; ПК-10; ПК-18 |
| Б1.В.01 | Экономика общественного питания | ПК-14; ПК-7; ПК-22; ПК-16 |
| Б1.В.02 | Санитария и гигиена питания | ПК-3 |
| Б1.В.03 | Дезинфекция, дезинсекция и дератизация | ПК-3 |
| Б1.В.04 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | ОПК-3; ПК-8 |
| Б1.В.05 | Документационное обеспечение управленческой деятельности | ПК-6 |
| Б1.В.06 | Организация ресторанного дела | ОПК-5; ПК-17; ПК-7 |
| Б1.В.07 | Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания | ОПК-5; ПК-19 |
| Б1.В.08 | Комплексное оснащение ресторанов | ОПК-4; ПК-4 |
| Б1.В.09 | Технология приготовления и оформления ресторанной продукции | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.10 | Контроль качества производства кулинарной продукции | ОПК-2; ОПК-3; ПК-1 |
| Б1.В.11 | Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции | ПК-4 |
| Б1.В.12 | Технология продукции общественного питания | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.13 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | ПК-17; ОПК-5; ПК-7; ПК-21 |
| Б1.В.14 | Проектирование предприятий общественного питания | ПК-4; ПК-5; ПК-18 |
| Б1.В.15 | Товароведение продовольственных товаров | ПК-10; ПК-15 |
| Б1.В.16 | Оборудование предприятий общественного питания | ОПК-4; ПК-5 |
| Б1.В.17 | Введение в специальность | ОК-7; ОК-6; ПК-6; ПК-1 |
| Б1.В.18 | Управление персоналом | ПК-12; ПК-11; ПК-23; ПК-13 |
| Б1.В.19 | Логистика | ПК-10 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | ОПК-5; ОК-5; ПК-12; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания | ОПК-5; ОК-5; ПК-12; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Этикет и культура общения | ОПК-5; ОК-5; ПК-12; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | ОПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Информационные технологии в общественном питании | ОПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Компьютерная обработка информации в общественном питании | ОПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 | ОПК-4; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Холодильное оборудование предприятий общественного питания | ОПК-4; ПК-9 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Тепловое оборудование предприятий общественного питания | ОПК-4; ПК-9 |

| | | |
|---------------|--|--|
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 | ОПК-3; ОПК-2; ПК-4; ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология мучных изделий | ОПК-3; ОПК-2; ПК-4; ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технология кондитерских изделий | ОПК-3; ОПК-2; ПК-4; ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Технология продуктов функционального питания | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Технология продуктов детского питания | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6 | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Технология продуктов диетического питания | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Технология кулинарной продукции за рубежом | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7 | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Товароведение и экспертиза потребительской продукции | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Барное дело | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8 | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Кухни мира | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9. Элективные курсы по физической культуре и спорту | ОК-8 |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка | ОК-8 |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Элективные курсы по физической культуре и спорту. Легкая атлетика | ОК-8 |
| Б1.В.ДВ.09.03 | Элективные курсы по физической культуре и спорту. Плавание | ОК-8 |
| Б1.В.ДВ.09.04 | Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья | ОК-8 |
| Б2 | Практики | ОПК-5; ОПК-4; ОК-9; ОК-8; ПК-6; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-3; ПК-2; ПК-12; ПК-11; ПК-14; ПК-13; ПК-8; ПК-7; ПК-10; ПК-9; ПК-16; ПК-21; ПК-19; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-17; ПК-15; ПК-20 |
| Б2.В | Вариативная часть | ОПК-5; ОПК-4; ОК-9; ОК-8; ПК-6; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-3; ПК-2; ПК-12; ПК-11; ПК-14; ПК-13; ПК-8; ПК-7; ПК-10; ПК-9; ПК-16; ПК-21; ПК-19; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-17; ПК-15; ПК-20 |
| Б2.В.01(У) | Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | ОПК-5; ОПК-4; ПК-6; ПК-3 |
| Б2.В.02(П) | Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | ПК-8; ПК-7; ПК-10; ПК-9; ОПК-5; ОПК-4; ПК-3; ПК-1; ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-18; ПК-12; ПК-11; ПК-14; ПК-13 |
| Б2.В.03(П) | Преддипломная практика | ПК-2; ПК-3; ПК-15; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-23; ОК-8; ОК-9; ПК-19; ПК-21; ПК-22 |
| Б2.В.04(П) | Технологическая практика | ПК-1; ПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-2; ПК-4 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | ОПК-2; ОПК-1; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; ОПК-5; ОПК-4; ОК-8; ОК-3; ОК-2; ОК-1; ОК-4; ОК-7; ОК-6; ОК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-18; ПК-19; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-23; ПК-20; ПК-21; ПК-15; ПК-9; ПК-10; ПК-7; ПК-8; ПК-13; ПК-14; ПК-11; ПК-12 |

| | | |
|----------|--|--|
| БЗ.Б | Базовая часть | ОПК-2; ОПК-1; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; ОПК-5; ОПК-4; ОК-8; ОК-3; ОК-2; ОК-1; ОК-4; ОК-7; ОК-6; ОК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-18; ПК-19; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-23; ПК-20; ПК-21; ПК-15; ПК-9; ПК-10; ПК-7; ПК-8; ПК-13; ПК-14; ПК-11; ПК-12 |
| БЗ.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | ОПК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ОПК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-5; ОК-8; ОК-9; ОК-6; ОК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-20; ПК-21; ПК-14; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-10; ПК-11 |
| ФТД | Факультативы | ПК-1 |
| ФТД.В | Вариативная часть | ПК-1 |
| ФТД.В.01 | Основы профессиональной деятельности в индустрии питания | ПК-1 |
| ФТД.В.02 | Основы высокотехнологичного производства кулинарной продукции | ПК-1 |