

		Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР
Блок 1.Дисциплины (модули)							207	207	7452	7452	912.55	834	316	180	338	63
Обязательная часть							160	160	5760	5760	678.25	618	234	170	214	48
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1				5	5	180	180	13.35	12	4		8	1
+	Б1.О.02	Философия		1			3	3	108	108	9.15	8	4		4	1
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	11			6	6	216	216	27.2	24		24		3
+	Б1.О.04	Экономическая теория		1			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
+	Б1.О.05	Основы финансовой грамотности		2			3	3	108	108	9.15	8	4		4	1
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации		1			2	2	72	72	9.15	8	4		4	1
+	Б1.О.07	Психология управления		3			2	2	72	72	9.15	8	4		4	1
+	Б1.О.08	Социология			3		3	3	108	108	9.15	8	4		4	1
+	Б1.О.09	Правовые основы профессиональной деятельности		2			3	3	108	108	9.15	8	4		4	1
+	Б1.О.10	Математика	1				5	5	180	180	13.35	12	4		8	1
+	Б1.О.11	Физика	1				5	5	180	180	13.35	12	4	8		1
+	Б1.О.12	Информатика	1				4	4	144	144	13.35	12	4	8		1
+	Б1.О.13	Информационные технологии на предприятиях общественного питания			1		3	3	108	108	13.15	12	4	8		1
+	Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности	4	4			7	7	252	252	30.5	28	10	18		2
+	Б1.О.15	Физическая культура и спорт		1			2	2	72	72	9.15	8	8			1
+	Б1.О.16	Химия	1122				17	17	612	612	69.4	64	24	40		4
+	Б1.О.16.01	Химия неорганическая и аналитическая	1				5	5	180	180	17.35	16	6	10		1
+	Б1.О.16.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	1				4	4	144	144	17.35	16	6	10		1
+	Б1.О.16.03	Биохимия	2				3	3	108	108	17.35	16	6	10		1
+	Б1.О.16.04	Пищевая химия	2				5	5	180	180	17.35	16	6	10		1
+	Б1.О.17	Физико-химические методы анализа		1			3	3	108	108	13.15	12	4	8		1
+	Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение на предприятиях общественного питания		2			3	3	108	108	13.15	12	4	8		1
+	Б1.О.19	Физиология питания		3			4	4	144	144	13.15	12	4		8	1
+	Б1.О.20	Пищевая микробиология	2				4	4	144	144	17.35	16	6	10		1
+	Б1.О.21	Пищевые добавки		3			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
+	Б1.О.22	Введение в специальность		2			3	3	108	108	9.15	8	4		4	1
+	Б1.О.23	Оборудование предприятий общественного питания	3	23			9	9	324	324	53.65	50	24		26	3
+	Б1.О.24	Проектирование предприятий общественного питания	5			5	4	4	144	144	21.85	20	8		12	1
+	Б1.О.25	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	3	2			6	6	216	216	30.5	28	10	8	10	2
+	Б1.О.26	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2				4	4	144	144	17.35	16	6	10		1

+	Б1.О.27	Контроль качества сырья и кулинарной продукции	4	4			8	8	288	288	34.5	32	12	20		2
+	Б1.О.28	Технология продукции общественного питания	4	3		4	6	6	216	216	31	28	10		18	2
+	Б1.О.29	Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции		5			3	3	108	108	17.15	16	6		10	1
+	Б1.О.30	Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания	4				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
+	Б1.О.31	Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания		4			3	3	108	108	17.15	16	6		10	1
+	Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4			4	4	4	144	144	17.85	16	6		10	1
+	Б1.О.33	Экономика предприятий общественного питания		3			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
+	Б1.О.34	Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания	2				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
+	Б1.О.35	Логистика		4			3	3	108	108	17.15	16	6		10	1
+	Б1.О.36	Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания		3			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
+	Б1.О.37	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания		2			3	3	108	108	9.15	8	4		4	1
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							47	47	1692	1692	234.3	216	82	10	124	15
+	Б1.В.01	Технология и организация производства специальных видов питания	4	4			7	7	252	252	38.5	36	16		20	2
+	Б1.В.02	Технология булочных и мучных кондитерских изделий	5				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
+	Б1.В.03	Технология и сервис гастрономических русской кухни	5				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
+	Б1.В.04	Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции	3				4	4	144	144	21.35	20	8		12	1
+	Б1.В.05	Технология напитков на предприятиях общественного питания		5			3	3	108	108	17.15	16	6		10	1
+	Б1.В.06	Барное дело	5				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
+	Б1.В.07	Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания		3			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
+	Б1.В.08	Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания		5			3	3	108	108	17.15	16	6	10		1
+	Б1.В.09	Технология десертов на предприятиях общественного питания		5			3	3	108	108	18.15	16	6		10	2
+	Б1.В.10	Основы кулинарного дела		2			2	2	72	72	13.15	12	4		8	1
+	Б1.В.11	Организация ресторанного дела		3			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	5				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
+	Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение и экспертиза потребительской продукции	5				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
-	Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции	5				4	4	144	144	17.35	16	6		10	1
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		5			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
+	Б1.В.ДВ.02.01	Кухни мира		5			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1
-	Б1.В.ДВ.02.02	Европейская кухня		5			3	3	108	108	13.15	12	4		8	1

Блок 2.Практика						24	24	864	864	2.5					
Обязательная часть						12	12	432	432	1.5					
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика			1	3	3	108	108	0.25					
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика: технологическая практика			2	3	3	108	108	0.25					
+	Б2.О.03(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика			5	6	6	216	216	1					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						12	12	432	432	1					
+	Б2.В.01	Производственная практика: технологическая практика			44	12	12	432	432	1					
+	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика: технологическая практика. Часть 1			4	6	6	216	216						
+	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика технологическая практика. Часть 2			4	6	6	216	216	1					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324	12.5					
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324	12.5					
ФТД.Факультативные дисциплины						3	3	108	108	23.45	20	8		12	3
+	ФТД.01	Социально-психологическая адаптация первокурсников			1	1	1	36	36	5.15	4			4	1
+	ФТД.02	Рабочая профессия: Повар			2	1	1	36	36	9.15	8	4		4	1
+	ФТД.03	Рабочая профессия: Бармен			4	1	1	36	36	9.15	8	4		4	1

				Курс 2																				
				-	Зимняя сессия									Летняя сессия										
КРКП	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КнтРС	ИКЗ	КРКП	СР	Конт роль	Формы контр.	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КнтРС	ИКЗ	КРКП	СР
	760.55	42		44	84.5	28	36	12	7	0.6	0.9		664.5	43		104.65	38	28	30	7	0.6	1.05		644.35
	760.55	42		42	84.5	28	36	12	7	0.6	0.9		664.5	43		91.5	34	28	22	6	0.6	0.9		589.5
	94.85	4	з																					
	59	4	з	2	9.2		8		1	0.2			53.8	9	э									
	90.85	4	з																					
				3	9.15	4		4	1		0.15		94.85	4	з									
	58.85	4	з																					
				3	9.15	4		4	1		0.15		94.85	4	з									
	157.65	9	э																					
	90.85	4	о																					
	117.65	9	э	8	34.7	12	20		2	0.4	0.3		235.3	18	2э									
	117.65	9	э																					
				3	17.35	6	10		1	0.2	0.15		81.65	9	э									
				5	17.35	6	10		1	0.2	0.15		153.65	9	э									
	90.85	4	з																					
				3	13.15	4	8		1		0.15		90.85	4	з									
				4												17.35	6	10		1	0.2	0.15		117.65
				3												9.15	4		4	1		0.15		94.85
				2												17.15	8		8	1		0.15		50.85
				3												13.15	4	8		1		0.15		90.85
				4												17.35	6	10		1	0.2	0.15		117.65

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.О	Обязательная часть
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.02	Философия
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.04	Экономическая теория
Б1.О.05	Основы финансовой грамотности
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.07	Психология управления
Б1.О.08	Социология
Б1.О.09	Правовые основы профессиональной деятельности
Б1.О.10	Математика
Б1.О.11	Физика
Б1.О.12	Информатика
Б1.О.13	Информационные технологии на предприятиях общественного питания
Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.15	Физическая культура и спорт
Б1.О.16	Химия
Б1.О.16.01	Химия неорганическая и аналитическая
Б1.О.16.02	Органическая, физическая и коллоидная химия
Б1.О.16.03	Биохимия
Б1.О.16.04	Пищевая химия
Б1.О.17	Физико-химические методы анализа
Б1.О.18	Экология и здоровьесбережение на предприятиях общественного питания
Б1.О.19	Физиология питания
Б1.О.20	Пищевая микробиология
Б1.О.21	Пищевые добавки
Б1.О.22	Введение в специальность
Б1.О.23	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.24	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.О.25	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания
Б1.О.26	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.О.27	Контроль качества сырья и кулинарной продукции
Б1.О.28	Технология продукции общественного питания
Б1.О.29	Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции
Б1.О.30	Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания

Б1.О.31	Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания
Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.33	Экономика предприятий общественного питания
Б1.О.34	Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания
Б1.О.35	Логистика
Б1.О.36	Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания
Б1.О.37	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.01	Технология и организация производства специальных видов питания
Б1.В.02	Технология булочных и мучных кондитерских изделий
Б1.В.03	Технология и сервис гастрономических русской кухни
Б1.В.04	Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции
Б1.В.05	Технология напитков на предприятиях общественного питания
Б1.В.06	Барное дело
Б1.В.07	Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания
Б1.В.08	Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания
Б1.В.09	Технология десертов на предприятиях общественного питания
Б1.В.10	Основы кулинарного дела
Б1.В.11	Организация ресторанного дела
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)
Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение и экспертиза потребительской продукции
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.02.01	Кухни мира
Б1.В.ДВ.02.02	Европейская кухня
Б2	Практика
Б2.О	Обязательная часть
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика
Б2.О.02(У)	Учебная практика: технологическая практика
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б2.В.01	Производственная практика: технологическая практика
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика: технологическая практика. Часть 1

	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика технологическая практика. Часть 2
БЗ		Государственная итоговая аттестация
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД		Факультативные дисциплины
	ФТД.01	Социально-психологическая адаптация первокурсников
	ФТД.02	Рабочая профессия: Повар
	ФТД.03	Рабочая профессия: Бармен

Формируемые компетенции

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; ПКО-1; ПКО-2

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; ПКО-1; ПКО-2

УК-1; УК-5

УК-1; УК-5

УК-4; УК-5

УК-2; УК-10

УК-2; УК-10

УК-4; УК-5

УК-3; УК-6

УК-3; УК-5

УК-2; УК-11

УК-1; ОПК-2

ОПК-2

УК-1; ОПК-1

УК-1; ОПК-1

УК-8; УК-9

УК-7; УК-9

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

ОПК-2

УК-6; ОПК-1

ОПК-3

ОПК-3

ОПК-2; ОПК-5

ОПК-2; ОПК-5

ОПК-2; ОПК-5; ПКО-2

ОПК-4; ОПК-5; ПКО-1

ОПК-4; ПКО-1

ОПК-5; ПКО-2

УК-2; ОПК-4; ПКО-2
ОПК-5; ПКО-2
ОПК-5; ПКО-2
ОПК-5; ПКО-2
ОПК-5; ПКО-2
ОПК-5; ПКО-1; ПКО-2
ОПК-1
ПКО-1; ПКО-2
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1; ПКО-2
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ПКО-1
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКО-1; ПКО-2
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
ОПК-1; ОПК-2
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
ПКО-1; ПКО-2
ПКО-1; ПКО-2
ПКО-1; ПКО-2

ПКО-1; ПКО-2
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; ПКО-1; ПКО-2
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; ПКО-1; ПКО-2
УК-3; УК-6; ПКО-1
УК-3; УК-6
ПКО-1
ПКО-1