

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация предприятий общественного питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	Виды профессиональной деятельности
+	организационно-управленческая
+	проектная
+	маркетинговая
+	производственно-технологическая
+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

Начальник УОКО

И.о. декана

УТВЕРЖДАЮ

"30" августа 2019 г.

Д.А. Соловьев



[Signature] / С.А. Макаров/

[Signature] / А.Б. Хохлов/

[Signature] / А.В. Лукьяненко/

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов																Курс 3										Курс 4									
		Экз мн	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	Сем. 5								Сем. 6				Сем. 7				Сем. 8																	
										По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль		
Блок 1. Дисциплины (модули)																																											
Базовая часть																																											
Б1.Б.01	Иностранный язык	3	12			6	6	36	216	216	176.4				176	0.4	33.8	5.8																									
Б1.Б.02	История	1				3	3	36	108	108	80.2	40			40	0.2	10	17.8																									
Б1.Б.03	Философия	3				3	3	36	108	108	76.2	38			38	0.2	14	17.8																									
Б1.Б.04	Маркетинг		6			2	2	36	72	72	40.1	20			20	0.1	31.9			2	72	20			20	0.1	31.9																
Б1.Б.05	Математика	2	1			4	4	36	144	144	80.3	40			40	0.3	45.9	17.8																									
Б1.Б.06	Физика	2	1			4	4	36	144	144	100.3	40			60	0.3	39.9	3.8																									
Б1.Б.07	Информационные технологии		1			2	2	36	72	72	36.1		36			0.1	35.9																										
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности		5			3	3	36	108	108	60.1	20			40	0.1	47.9		3	108	20			40	0.1	47.9																	
Б1.Б.09	Экология		2			2	2	36	72	72	40.1	20			20	0.1	31.9																										
Б1.Б.10	Неорганическая химия	1				5	5	36	180	180	106.2	30	76			0.2	56	17.8																									
Б1.Б.11	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2				5	5	36	180	180	84.2	36	48			0.2	78	17.8																									
Б1.Б.12	Органическая химия	3				5	5	36	180	180	106.2	30	76			0.2	56	17.8																									
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия		4			4	4	36	144	144	64.1	28	36			0.1	79.9																										
Б1.Б.14	Биохимия	4				4	4	36	144	144	64.2	28	36			0.2	62	17.8																									
Б1.Б.15	Микробиология пищевых продуктов	2				4	4	36	144	144	64.1	20	44			0.1	79.9																										
Б1.Б.16	Тепло- и холодильная техника	3				3	3	36	108	108	42.1	18		24	0.1	65.9																											
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	4				4	4	36	144	144	76.2	18	40			0.2	50	17.8																									
Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания		6			3	3	36	108	108	46.1	26		3	108	26								20	0.1	61.9																	
Б1.Б.19	Физиология питания		3			3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9																											
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров		4			2	2	36	72	72	34.1	18	16			0.1	37.9																										
Б1.Б.21	Проведение (общий курс)	5				3	3	36	108	108	60.2	20		40	0.2	30	17.8		3	108	20			40	0.2	30	17.8																
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	38.2	18			0.2	16	17.8																										
Б1.Б.23	Экономика	4				3	3	36	108	108	80.2	40			40	0.2	10	17.8																									
Б1.Б.24	Психология работы в малых группах		4			2	2	36	72	72	40.1	20			20	0.1	31.9																										
Б1.Б.25	Питание как часть культуры народа		2			4	4	36	144	144	66.1	22		44	0.1	77.9																											
Б1.Б.26	Методы исследования сырья и пищевых продуктов		7			4	4	36	144	144	56.1	16	40			0.1	87.9					4	144	16	40		0.1	87.9															
Б1.Б.27	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	6				4	4	36	144	144	36.2	18		18	0.2	90	17.8			4	144	18		18	0.2	90	17.8																
Б1.Б.28	Пищевые добавки		6			3	3	36	108	108	44.1	22		22	0.1	63.9			3	108	22			22	0.1	63.9																	
Б1.Б.29	Теоретическая технология	4				3	3	36	108	108	58.2	18	40			0.2	32	17.8																									
Б1.Б.30	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	60.2			60	0.2	30	17.8																										
Б1.Б.31	Деловой этикет и психология общения	3				2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																											
Б1.Б.32	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания	3				3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9																											
						107	107		3852	3852	2061.2	718	488	850	5.2	1532	258.8	6	216	40			80	0.3	77.9	17.8	12	432	86		80	0.5	247.7	17.8	4	144	16	40		0.1	87.9		
Вариативная часть																																											
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания		23			6	6	36	216	216	110.2	18	92			0.2	105.8																										
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания		6			3	3	36	108	108	48.1	16	32			0.1	59.9		3	108	16	32			0.1	59.9																	
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции		2			5	5	36	180	180	70.1	20	40	10	0.1	109.9																											
Б1.В.04	Техноэкономический контроль продукции общественного питания	5				3	3	36	108	108	40.2	20	20			0.2	50	17.8	3	108	20	20			0.2	50	17.8																
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	1				4	4	36	144	144	56.1	18		38	0.1	87.9																											
Б1.В.06	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	7				4	4	36	144	144	60.2	22	20	18	0.2	66	17.8				4	144	22	20	18	0.2	66	17.8															
Б1.В.07	Охрана труда на предприятиях общественного питания	8				3	3	36	108	108	52.2	26		26	0.2	38	17.8											3	108	26		26	0.2	38	17.8								
Б1.В.08	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания	8				3	3	36	108	108	50.1	26	24	0.1	57.9							3	108	26		24	0.1	57.9															
Б1.В.09	Производственный учет в сфере общественного питания	8				3	3	36	108	108	52.1	26	26			0.1	55.9					3	108	26	26		0.1	55.9															
Б1.В.10	Стандарт организации предприятий общественного питания	5				3	3	36	108	108	56.1	20		36	0.1	51.9		3	108	20			36	0.1	51.9																		
Б1.В.11	Технология продуктов функционального питания	5				3	3	36	108	108	50.1	20	20	10	0.1	57.9		3	108	20	20	10	0.1	57.9																			

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-2; ОК-6; ОПК-3; ОПК-1; ОПК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-7; ОК-9; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-14; ПК-10; ПК-22; ПК-13; ПК-16; ПК-15; ПК-19; ПК-18; ПК-9; ПК-20; ПК-7; ПК-21; ПК-17; ПК-23; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-24; ПК-26; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-32; ПК-33; ПК-31; ПК-30
Б1.Б	Базовая часть	ОК-7; ОК-3; ОК-2; ОПК-5; ОПК-2; ОК-9; ОК-1; ОПК-4; ОК-8; ОК-4; ОК-6; ОК-5; ОПК-3; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-19; ПК-18; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-8; ПК-23; ПК-20; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-33; ПК-32; ПК-31
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	История	ОК-2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Маркетинг	ПК-19; ПК-10; ПК-15; ПК-33; ПК-31; ПК-32
Б1.Б.05	Математика	ОПК-1
Б1.Б.06	Физика	ОПК-1
Б1.Б.07	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	ОПК-4; ОК-9; ПК-3; ПК-18; ПК-9; ПК-8
Б1.Б.09	Экология	ПК-4
Б1.Б.10	Неорганическая химия	ПК-24
Б1.Б.11	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-24
Б1.Б.12	Органическая химия	ПК-24
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия	ПК-24
Б1.Б.14	Биохимия	ПК-24
Б1.Б.15	Микробиология пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-24
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	ПК-4; ПК-28
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-4; ПК-1
Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания	ОПК-4; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-8
Б1.Б.19	Физиология питания	ОПК-1
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15
Б1.Б.21	Правоведение (общий курс)	ОК-4
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.23	Экономика	ОК-3
Б1.Б.24	Психология работы в малых группах	ОК-7; ОК-6; ПК-12; ПК-11; ПК-13
Б1.Б.25	Питание как часть культуры народа	ОК-6; ОПК-1; ПК-25
Б1.Б.26	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	ПК-24; ПК-26
Б1.Б.27	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ПК-8
Б1.Б.28	Пищевые добавки	ПК-1
Б1.Б.29	Теоретическая технология	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.Б.30	Русский язык и культура речи	ОК-5; ПК-23; ПК-13; ПК-20
Б1.Б.31	Деловой этикет и психология общения	ОК-6; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-20
Б1.Б.32	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОК-6; ОПК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОК-7; ОК-9; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ПК-5; ПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-6; ПК-16; ПК-18; ПК-14; ПК-9; ПК-15; ПК-10; ПК-19; ПК-8; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-17; ПК-7; ПК-21; ПК-12; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-27; ПК-29; ПК-28; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания	ПК-4; ПК-28
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ПК-4; ПК-15; ПК-25; ПК-24; ПК-32
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	ОПК-3; ОПК-4; ПК-25
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-24

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	ОПК-3; ОК-4; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-19; ПК-26
Б1.В.06	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ПК-4
Б1.В.07	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ОК-9; ПК-3; ПК-18; ПК-9; ПК-8
Б1.В.08	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания	ПК-16; ПК-14; ПК-22; ПК-29
Б1.В.09	Производственный учет в сфере общественного питания	ОПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-22; ПК-7; ПК-14; ПК-31; ПК-30
Б1.В.10	Стандарт организации предприятий общественного питания	ПК-13; ПК-12; ПК-11; ПК-23; ПК-21; ПК-20
Б1.В.11	Технология продуктов функционального питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.12	Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания	ПК-24; ПК-26
Б1.В.13	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания	ОК-6; ПК-13; ПК-14; ПК-19; ПК-10; ПК-15; ПК-22; ПК-16; ПК-33; ПК-32
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-2; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.15	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-25
Б1.В.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК-17
Б1.В.17	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-1
Б1.В.18	Введение в профессию	ОК-7; ПК-1
Б1.В.19	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК-8
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-5; ПК-17; ПК-28; ПК-27; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-17; ПК-28; ПК-27; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-4; ПК-17; ПК-29; ПК-28; ПК-27
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.03.02	Тепло-физические процессы в общественном питании	ОПК-4; ПК-17; ПК-27
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Моделирование процессов в сфере общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Моделирование технологических процессов на предприятии общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.01	Структура пищевых систем кулинарной продукции	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.05.02	Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов детского питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.06.02	Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.01	Технология и организация диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.02	Современные системы и концепции питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.01	Организация обслуживания банкетов	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.08.02	Технология ресторанного сервиса	ОПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.09.01	Организация кейтеринга	ОПК-2; ПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.09.02	Технология карвинга	ПК-4
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.01	Рекламная деятельность предприятия общественного питания	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.11.01	Кондитерское производство	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.11.02	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12.01	Технология кулинарной продукции различных стран	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б1.В.ДВ.12.02	Технология блюд зарубежной кухни	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25
Б2	Практики	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)	ОК-7; ОК-9; ОК-6; ОПК-2; ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-20; ПК-18; ПК-13
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ОК-9; ОК-6; ОПК-3; ОПК-2; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-26; ПК-24; ПК-25
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)	ОК-6; ОК-5; ОПК-2; ОК-4; ОПК-3; ОПК-1; ОК-9; ОК-7; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-13; ПК-11; ПК-16; ПК-15; ПК-14; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-12; ПК-10; ПК-17; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25; ПК-33; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОПК-4; ОПК-5; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОК-9; ОК-7; ОПК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-1; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21; ПК-18; ПК-15; ПК-14; ПК-17; ПК-16; ПК-23; ПК-10; ПК-8; ПК-7; ПК-9; ПК-13; ПК-11; ПК-12; ПК-25; ПК-26; ПК-24; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-31; ПК-30; ПК-32; ПК-33
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
Б3.Б	Базовая часть	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-9; ОК-7; ОК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-3; ОК-5; ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-20; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-18; ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-31; ПК-33; ПК-30; ПК-32
ФТД	Факультативы	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-25
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-25
ФТД.В.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира	ПК-7
ФТД.В.02	Технология и техника работы бариста	ПК-1; ПК-4; ПК-25

		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	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				239	245	242	60	28	32	60	28	32	60	27	33	62	27	35	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	28	32	60	28	32	60	27	33	60	25	35	
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.1%	213	213	213	57	28	29	57	28	29	57	27	30	42	25	17	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	107	42	21	21	43	21	22	18	6	12	4	4		
Б1.В	Вариативная часть				83	111	106	15	7	8	14	7	7	39	21	18	38	21	17	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3		3	3		3		3		9		9	
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18	3		3	3		3		3		9		9	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	2	2										2	2		
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2										2	2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.6	-	53.1	53.3	-	53.7	54	-	53.9	53.9	-	53.3	53.9	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					41.5	-	35.6	39.4	-	35.5	53.4	-	45.8	45.8	-	33.8	53.4	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					26.7	-	30.9	26.7	-	26.1	28.6	-	27.7	23.3	-	24.8	25.3	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.3	-		3	-	4.2	1.9	-	4.3	2.2	-		3	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	3	7	3	4	6	3	3	4	3	1	
		ЗАЧЕТ (За)						12	6	6	12	6	6	12	6	6	9	4	5	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	1	1		
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												2	1	1				
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.07%													