

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



Д.А. Соловьев

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

Институт: заочного обучения и дополнительного образования

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

И.о. директора

/ А.Н. Никишанов/

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов										Курс 4								Курс 5													
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Летняя сессия						з.е. на курсе	Итого	Летняя сессия											
																					Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль			Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.				
Блок 1. Дисциплины (модули)																																								
Базовая часть																																								
Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1					6	6	36	216	216	36,3																											
Б1.Б.02	История	1						3	3	36	108	108	10,2	4		6	0,2	89	8,8																					
Б1.Б.03	Философия	2						3	3	36	108	108	14,2	8		6	0,2	85	8,8																					
Б1.Б.04	Маркетинг		3					2	2	36	72	72	14,1	6		8	0,1	57,9																						
Б1.Б.05	Математика	1						4	4	36	144	144	18,2	8		10	0,2	117	8,8																					
Б1.Б.06	Физика	1						4	4	36	144	144	18,2	8		10	0,2	117	8,8																					
Б1.Б.07	Информационные технологии		1					4	4	36	144	144	12,1		12		0,1	131,9																						
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности		3					3	3	36	108	108	14,1	6		8	0,1	93,9																						
Б1.Б.09	Экология		2					2	2	36	72	72	8,1	4		4	0,1	63,9																						
Б1.Б.10	Неорганическая химия	1						5	5	36	180	180	22,2	10	12		0,2	149	8,8																					
Б1.Б.11	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1						5	5	36	180	180	20,2	8	12		0,2	151	8,8																					
Б1.Б.12	Органическая химия	2						5	5	36	180	180	18,2	8	10		0,2	153	8,8																					
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия		2					4	4	36	144	144	18,1	8	10		0,1	125,9																						
Б1.Б.14	Биохимия	2						4	4	36	144	144	18,2	8	10		0,2	117	8,8																					
Б1.Б.15	Микробиология пищевых продуктов		1					4	4	36	144	144	22,1	10	12		0,1	121,9																						
Б1.Б.16	Тепло- и холодильника		2					3	3	36	108	108	14,1	6		8	0,1	93,9																						
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	2						4	4	36	144	144	18,2	8	8	2	0,2	117	8,8																					
Б1.Б.18	Санитария и гигиена питания		3					2	2	36	72	72	10,1	4		6	0,1	61,9																						
Б1.Б.19	Физиология питания		2					3	3	36	108	108	12,1	6		6	0,1	95,9																						
Б1.Б.20	Товароведение продовольственных товаров	1						2	2	36	72	72	10,1	4	6		0,1	61,9																						
Б1.Б.21	Правоведение (общий курс)	4						3	3	36	108	108	10,2	4		6	0,2	89	8,8	3	108	4		6	0,2	89	8,8	э												
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	1						2	2	36	72	72	10,2	6		4	0,2	53	8,8																					
Б1.Б.23	Экономика	3						3	3	36	108	108	14,2	6		8	0,2	85	8,8																					
Б1.Б.24	Психология работы в малых группах		3					2	2	36	72	72	6,1	2		4	0,1	65,9																						
Б1.Б.25	Питание как часть культуры народа		1					4	4	36	144	144	8,1	4		4	0,1	135,9																						
Б1.Б.26	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	4						4	4	36	144	144	22,1	10	12		0,1	121,9	4	144	10	12		0,1	121,9	э														
Б1.Б.27	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	4						3	3	36	108	108	12,2	6		6	0,2	87	8,8	3	108	6	6	0,2	87	8,8	э													
Б1.Б.28	Пищевые добавки		4					3	3	36	108	108	12,1	6		6	0,1	95,9	3	108	6	6	0,1	95,9	э															
Б1.Б.29	Теоретическая технология	2						3	3	36	108	108	14,2	6	8		0,2	85	8,8																					
Б1.Б.30	Русский язык и культура речи	1						3	3	36	108	108	12,2			12	0,2	87	8,8																					
Б1.Б.31	Деловой этикет и психология общения		4					2	2	36	72	72	4,1	2		2	0,1	67,9		2	72	2		2	0,1	67,9	э													
Б1.Б.32	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания		3					3	3	36	108	108	14,1	6		8	0,1	93,9																						
								107	107		3852	3852	468,9	182	112	170	4,9	3242,3	140,8	15	540	28	12	20	0,7	461,7	17,6													
Вариативная часть																																								
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания		12					6	6	36	216	216	26,2	6	20		0,2	189,8																						
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания		4					3	3	36	108	108	12,1	6	6		0,1	95,9	3	108	6	6		0,1	95,9	э														
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	2						5	5	36	180	180	24,1	10	10	4	0,1	155,9																						
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	4						3	3	36	108	108	12,2	6	6		0,2	87	8,8	3	108	6	6		0,2	87	8,8	э												
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания		3					4	4	36	144	144	16,1	8		8	0,1	127,9																						
Б1.В.06	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	4						4	4	36	144	144	22,2	8	12	2	0,2	113	8,8	4	144	8	12	2	0,2	113	8,8	э												
Б1.В.07	Охрана труда на предприятиях общественного питания	5						3	3	36	108	108	18,2	8		10	0,2	81	8,8								3	108	8		10	0,2	81	8,8	э					
Б1.В.08	Основы Бизнес- планирования предприятий общественного питания		5					3	3	36	108	108	14,1	6		8	0,1	93,9								3	108	6		8	0,1	93,9	э							
Б1.В.09	Производственный учет в сфере общественного питания		5					3	3	36	108	108	18,1	8	10		0,1	89,9								3	108	8	10		0,1	89,9	э							
Б1.В.10	Стандарт организации предприятий общественного питания		4					3	3	36	108	108	12,1	6		6	0,1	95,9	3	108	6		6	0,1	95,9	э														
Б1.В.11	Технология продуктов функционального питания		4					3	3	36	108	108	14,1	6	4	4	0,1	93,9	3																					

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
Б1.В.05	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	ОПК-3; ОК-4; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-19; ПК-26

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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 в общественном питании	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	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				239	245	242	48	48	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.1%	213	213	213	48	45	45	45	30
Б1.Б	Базовая часть				102	130	107	43	34	15	15	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	106	5	11	30	30	30
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18		3	3	3	9
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18		3	3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2					2
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2					2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.8	40.5	41.9	41.9	41.9	43.1
		в период гос. экзаменов										
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					996.8	198.1	199.9	199.7	199.9	199.2
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	6	4	5	2
		ЗАЧЕТ (За)						7	7	9	9	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								2		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					41.1%					