Квалификация (степень) Бакалавриат:
Бакалавр
срок обучения: 4 года
Одобрено Учёным Советом ФГБОУ ВО Горский ГАУ
Протокол №6 от 11 апреля 2023 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«Утверждаю»
Врио ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ,
Гогаев Олег Казбекович
11 апреля 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009351AA643028C65A4759D7CBFC2046D1
Владелец: Гогаев Олег Казбекович
Действителен: с 11.10.2022 до 04.01.2024

**Форма обучения: Заочная**
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Горский государственный аграрный университет"**
**Технология продукции и организация общественного питания**
**Бакалавр**
**Технология продукции и организация общественного питания**
**2021г.**

| Курс | Сентябрь 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 окт | Октябрь 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 ноя | Ноябрь 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | Декабрь 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 4 янв | Январь 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 26 - 1 фев | Февраль 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 1 мар | Март 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 30 - 5 апр | Апрель 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 3 май | Май 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | Июнь 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 июл | Июль 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 авг | Август 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 | Недель: Теоретическое обучение 1-й период | Теоретическое обучение Итого | Учебная практика | Преддипломная практика | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье) | Дипломные работы или проекты | Другие практики | Экзаменационные сессии | вторая повторная промежуточная | Каникулы | Научно-исследовательская работа | Всего | Студентов | Групп | Курс |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | * | | | Э | Э Э К К К К | К | | | * * * | * * * * * | | | | | | | * | * | | | | | | | | * | * | | | | | * | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | 38,7 | 38,7 | | | 2,3 | | | 1,3 | | 9,7 | | 52 | 14 | 1 | 1 |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | * * * | * * * | | | | | | Э | Э | К К К К К * | К | | | | | | | * | * | | | | | * | У | У | | К | К | К | К | К | К | К | К | 36,5 | 36,5 | 2 | | 1,7 | | | 2 | | 9,8 | | 52 | 13 | 1 | 2 |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э Э Э Э Э * | К | | | | | | | * | * | | | | П | П П П П * П | П | П | П К К К К К | К | К | К | К | К | К | К | К | 35,7 | 35,7 | | | 0,7 | | 4 | 1,8 | | 9,8 | | 52 | 14 | 1 | 3 |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э Э Э Э Э * | К | | | | | | | * | * | | | | | * | Н | Н | К | К | К | К | К | К | К | К | К | 37,5 | 37,5 | | | 0,7 | | | 1,8 | | 10 | 2 | 52 | | | 4 |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э Э Э Э Э * | К | | Пд Пд Пд | П Д | П Д | П Д | П Д | Пд Пд Пд Пд * Пд | Пд Пд Пд Пд * ПА | ПА ПА ПА ПА ПА Д | Д | Д | Д | Д Д Д Д * Д | Д | Д | К | К | К | К | К | К | К | К | К | 26,5 | 26,5 | | 6 | 0,7 | 6 | | 1,8 | 1 | 10 | | 52 | | | 5 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 175 | 2 | 6 | 6 | 6 | 4 | 9 | 1 | 49 | 2 | 260 | 41 | 3 | |

| | |
|---|---|
| Наименование направления подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология продукции и организация общественного питания |
| Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования | Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 |
| Год начала подготовки | 2021 |
| Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ | Б-190304-2021 |
| Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО | Протокол от 11 апреля 2023 г. №6 |
| Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО | Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06 |

**Обозначения графика учебного процесса:**

| | |
|---|---|
| У | Учебная практика |
| Д | Дипломные работы или проекты |
| ПА | Повторная, вторая повторная промежуточная аттестация |
| Пд | Преддипломная практика |
| П | Другие практики |
| К | Каникулы |
| * | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье) |
| Э | Экзаменационные сессии |
| Н | Научно-исследовательская работа |

| № | Название дисциплины | По семестрам: Курсовой проект | Курсовая работа | Зачет | Дифференцированный зачет | Экзамен | Всего часов: Количество: Всего | Часов по плану | В том числе: Контактная работа | из них: Лекции | Практические | Лабораторные | КСР | СРС | ЗЕТ: Экспертное | Фактическое | 1 курс (Первый курс): Контактная работа | Лекции | Практические | Лабораторные | Самостоятельная | Часы на контроль | ЗЕТ | 2 курс (Второй курс): Контактная работа | Лекции | Практические | Лабораторные | Самостоятельная | Часы на контроль | ЗЕТ | 3 курс (Третий курс): Контактная работа | Лекции | Практические | Лабораторные | Самостоятельная | Часы на контроль | ЗЕТ | 4 курс (Четвертый курс): Контактная работа | Лекции | Практические | Лабораторные | Самостоятельная | Часы на контроль | ЗЕТ | 5 курс (Пятый курс): Контактная работа | Лекции | Практические | Лабораторные | Самостоятельная | Часы на контроль | ЗЕТ | Закрепленная кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Б1 Дисциплины (модули)** | | **3,4** | **3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **7 888** | **7 888** | **780** | **334** | **268** | **178** | | **7 108** | **210** | **210** | **188** | **82** | **78** | **28** | **1 976** | | **57 ЗЕТ** | **204** | **88** | **80** | **36** | **1 848** | | **54 ЗЕТ** | **190** | **78** | **40** | **72** | **1 970** | | **57 ЗЕТ** | **108** | **48** | **46** | **14** | **792** | | **25 ЗЕТ** | **90** | **38** | **24** | **28** | **522** | | **17 ЗЕТ** | |
| **Б1.В.ДВ.01** | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1** | | | **1** | | | **72** | **72** | **6** | **2** | **4** | | | **66** | **2** | **2** | **6** | **2** | **4** | | **66** | | **2 ЗЕТ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.1 | Бухгалтерский учёт и калькулирование в общественном питании | | | 1 | | | 72 | 72 | 6 | 2 | 4 | | | 66 | 2 | 2 | 6 | 2 | 4 | | 66 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 67 |
| Б1.В.ДВ.01.2 | Учет и отчетность на предприятиях индустрии питания | | | 1 | | | 72 | 72 | 6 | 2 | 4 | | | 66 | 2 | 2 | 6 | 2 | 4 | | 66 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 67 |
| **Б1.В.ДВ.02** | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2** | | | **3** | | | **72** | **72** | **10** | **6** | | **4** | | **62** | **2** | **2** | | | | | | | | | | | | | | | **10** | **6** | | **4** | **62** | | **2 ЗЕТ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.1 | Управление проектами в ресторанном деле | | | 3 | | | 72 | 72 | 10 | 6 | | 4 | | 62 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 6 | | 4 | 62 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.ДВ.02.2 | Товароведение и экспертиза алкогольной продукции | | | 3 | | | 72 | 72 | 10 | 6 | | 4 | | 62 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 6 | | 4 | 62 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| **Б1.О Обязательная часть** | | **3,4** | **3** | **1,2,3** | **1,2,3,5** | **1,2,3,4** | **3 784** | **3 784** | **352** | **152** | **160** | **40** | | **3 432** | **96** | **96** | **144** | **64** | **56** | **24** | **1 588** | | **45 ЗЕТ** | **100** | **48** | **52** | | **872** | | **24 ЗЕТ** | **76** | **28** | **32** | **16** | **752** | | **20 ЗЕТ** | **16** | **6** | **10** | | **128** | | **4 ЗЕТ** | **16** | **6** | **10** | | **92** | | **3 ЗЕТ** | |
| Б1.О.1 | История | | | | | 1 | 144 | 144 | 8 | 4 | 4 | | | 136 | 4 | 4 | 8 | 4 | 4 | | 136 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 71 |
| Б1.О.2 | Философия | | | 2 | | | 108 | 108 | 8 | 4 | 4 | | | 100 | 3 | 3 | | | | | | | | 8 | 4 | 4 | | 100 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 71 |
| Б1.О.3 | Культура речи и деловое общение | | | 1 | | | 72 | 72 | 6 | 2 | 4 | | | 66 | 2 | 2 | 6 | 2 | 4 | | 66 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 71 |
| Б1.О.4 | Иностранный язык | | | 1 | | 2 | 216 | 216 | 18 | 10 | 8 | | | 198 | 6 | 6 | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | 10 | 6 | 4 | | 134 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 71 |
| Б1.О.5 | Физическая культура | | | 1 | | | 72 | 72 | 4 | | 4 | | | 68 | 2 | 2 | 4 | | 4 | | 68 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 37 |
| Б1.О.6 | Элективные курсы по физической культуре | | | 1,2,3 | | | 328 | 328 | 12 | | 12 | | | 316 | | | 4 | | 4 | | 108 | | | 4 | | 4 | | 104 | | | 4 | | 4 | | 104 | | | | | | | | | | | | | | | | | 37 |
| Б1.О.7 | Психология | | | 1 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | 4 | | | 64 | 2 | 2 | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 71 |
| Б1.О.8 | Математика | | | | | 1 | 216 | 216 | 14 | 6 | 8 | | | 202 | 6 | 6 | 14 | 6 | 8 | | 202 | | 6 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| Б1.О.9 | Экономическая теория | | | 2 | | | 108 | 108 | 8 | 6 | 2 | | | 100 | 3 | 3 | | | | | | | | 8 | 6 | 2 | | 100 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 67 |
| Б1.О.10 | Правоведение | | | 3 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | 4 | | | 64 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | 68 |
| Б1.О.11 | Основы информационных технологий | | | 1 | | | 144 | 144 | 20 | 10 | 10 | | | 124 | 4 | 4 | 20 | 10 | 10 | | 124 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 |
| Б1.О.12 | Специализированные пакеты профессиональной деятельности | | | 1 | | | 72 | 72 | 10 | 4 | 6 | | | 62 | 2 | 2 | 10 | 4 | 6 | | 62 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.О.13 | Безопасность жизнедеятельности | | | 2 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | 4 | | | 64 | 2 | 2 | | | | | | | | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 64 |
| Б1.О.14 | Неорганическая химия | | | | | 1 | 144 | 144 | 12 | 6 | | 6 | | 132 | 4 | 4 | 12 | 6 | | 6 | 132 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| Б1.О.15 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | 1 | 144 | 144 | 12 | 6 | | 6 | | 132 | 4 | 4 | 12 | 6 | | 6 | 132 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.О.16 | Системы искусственного интеллекта | | | 2 | | | 108 | 108 | 14 | 8 | 6 | | | 94 | 3 | 3 | | | | | | | | 14 | 8 | 6 | | 94 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| Б1.О.17 | Органическая химия | | | | | 1 | 144 | 144 | 10 | 4 | | 6 | | 134 | 4 | 4 | 10 | 4 | | 6 | 134 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| Б1.О.18 | Физическая и коллоидная химия | | | | | 1 | 144 | 144 | 12 | 6 | | 6 | | 132 | 4 | 4 | 12 | 6 | | 6 | 132 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| Б1.О.19 | Экология | | | | 1 | | 108 | 108 | 8 | 4 | 4 | | | 100 | 3 | 3 | 8 | 4 | 4 | | 100 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 47 |
| Б1.О.20 | Механика | | | | 2 | | 108 | 108 | 8 | 4 | 4 | | | 100 | 3 | 3 | | | | | | | | 8 | 4 | 4 | | 100 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 64 |
| Б1.О.21 | Электротехника и электроника | | | 1 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | 4 | | | 64 | 2 | 2 | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 65 |
| Б1.О.22 | Проектирование предприятий общественного питания | 4 | | | | 4 | 144 | 144 | 16 | 6 | 10 | | | 128 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 6 | 10 | | 128 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | 28 |
| Б1.О.23 | Оборудование предприятий общественного питания | 3 | | 2 | | 3 | 216 | 216 | 40 | 16 | 24 | | | 176 | 6 | 6 | | | | | | | | 20 | 8 | 12 | | 52 | | 2 ЗЕТ | 20 | 8 | 12 | | 124 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.О.24 | Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах | | | | 3 | | 108 | 108 | 12 | 4 | 8 | | | 96 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 4 | 8 | | 96 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.О.25 | Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания | | | | | 2 | 144 | 144 | 20 | 8 | 12 | | | 124 | 4 | 4 | | | | | | | | 20 | 8 | 12 | | 124 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.О.26 | Санитария и гигиена питания | | | 3 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | | 4 | | 64 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 8 | 4 | | 4 | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.О.27 | Технология продукции общественного питания | | 3 | | | 3 | 324 | 324 | 24 | 8 | 4 | 12 | | 300 | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | 24 | 8 | 4 | 12 | 300 | | 9 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.О.28 | Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания | | | | 5 | | 108 | 108 | 16 | 6 | 10 | | | 92 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 6 | 10 | | 92 | | 3 ЗЕТ | 28 |
| **Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | **3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **1,2,3,4** | **2,3,4,5** | **3 960** | **3 960** | **412** | **174** | **104** | **134** | | **3 548** | **110** | **110** | **38** | **16** | **18** | **4** | **322** | | **10 ЗЕТ** | **104** | **40** | **28** | **36** | **976** | | **30 ЗЕТ** | **104** | **44** | **8** | **52** | **1 156** | | **35 ЗЕТ** | **92** | **42** | **36** | **14** | **664** | | **21 ЗЕТ** | **74** | **32** | **14** | **28** | **430** | | **14 ЗЕТ** | |
| Б1.В.1 | Ресторанный сервис и этика | | | | | 2 | 180 | 180 | 12 | 4 | 8 | | | 168 | 5 | 5 | | | | | | | | 12 | 4 | 8 | | 168 | | 5 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.2 | Технология напитков и барное дело | | | | | 3 | 216 | 216 | 14 | 6 | | 8 | | 202 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 14 | 6 | | 8 | 202 | | 6 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.3 | Технология производства кулинарной продукции за рубежом | | | 3 | | | 72 | 72 | 12 | 6 | | 6 | | 60 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 6 | | 6 | 60 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.4 | Микробиология | | | 2 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | | 4 | | 64 | 2 | 2 | | | | | | | | 8 | 4 | | 4 | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 58 |
| Б1.В.5 | Основы строительства, реконструкция и инженерное оснащение предприятий индустрии питания | | | | 3 | | 108 | 108 | 10 | 4 | | 6 | | 98 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 4 | | 6 | 98 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 64 |
| Б1.В.6 | Производственно-хозяйственная деятельность в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | 4 | 144 | 144 | 24 | 10 | 14 | | | 120 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | 10 | 14 | | 120 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.7 | Экономика и управление на предприятиях общественного питания | | 5 | | | 5 | 144 | 144 | 24 | 10 | 14 | | | 120 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | 10 | 14 | | 120 | | 4 ЗЕТ | 49 |
| Б1.В.8 | Системы управления пищевой безопасности | | | 2 | | | 72 | 72 | 12 | 4 | 8 | | | 60 | 2 | 2 | | | | | | | | 12 | 4 | 8 | | 60 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.9 | Технология мучных кулинарных изделий | | | | | 5 | 144 | 144 | 22 | 10 | | 12 | | 122 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 22 | 10 | | 12 | 122 | | 4 ЗЕТ | 28 |
| Б1.В.10 | Технология кондитерских изделий | | | | | 5 | 144 | 144 | 14 | 6 | | 8 | | 130 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | 6 | | 8 | 130 | | 4 ЗЕТ | 28 |
| Б1.В.11 | Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания | | | | 4 | | 108 | 108 | 12 | 6 | | 6 | | 96 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 6 | | 6 | 96 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.12 | Основы индустрии гостеприимства | | | | | 3 | 144 | 144 | 8 | 4 | 4 | | | 136 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 8 | 4 | 4 | | 136 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.13 | Холодильное оборудование предприятий общественного питания | | | | 3 | | 108 | 108 | 8 | 2 | | 6 | | 100 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 8 | 2 | | 6 | 100 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 64 |
| Б1.В.14 | Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий | | | | | 2 | 144 | 144 | 14 | 6 | 2 | 6 | | 130 | 4 | 4 | | | | | | | | 14 | 6 | 2 | 6 | 130 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.15 | Менеджмент | | | | | 4 | 144 | 144 | 12 | 6 | 6 | | | 132 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 6 | 6 | | 132 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | 49 |
| Б1.В.16 | Маркетинг | | | | 3 | | 108 | 108 | 10 | 6 | 4 | | | 98 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 6 | 4 | | 98 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 49 |
| Б1.В.17 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | 3 | | 108 | 108 | 10 | 4 | | 6 | | 98 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 4 | | 6 | 98 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.18 | Современные технологии продукции общественного питания | | | 4 | | | 72 | 72 | 16 | 8 | | 8 | | 56 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 8 | | 8 | 56 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.19 | Технология и организация производства специальных видов питания | | | | 3 | | 108 | 108 | 10 | 4 | | 6 | | 98 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 4 | | 6 | 98 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.20 | Функциональные продукты питания | | | | 3 | | 108 | 108 | 10 | 4 | | 6 | | 98 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 4 | | 6 | 98 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.21 | Методы исследования свойств сырья и готовой продукции | | | | 2 | | 108 | 108 | 12 | 4 | | 8 | | 96 | 3 | 3 | | | | | | | | 12 | 4 | | 8 | 96 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.22 | Общая и специальная технология пищевых производств | | | 2 | | | 108 | 108 | 12 | 4 | | 8 | | 96 | 3 | 3 | | | | | | | | 12 | 4 | | 8 | 96 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.23 | Основы научных исследований | | | | 1 | | 108 | 108 | 12 | 4 | 4 | 4 | | 96 | 3 | 3 | 12 | 4 | 4 | 4 | 96 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.24 | Пищевая химия | | | | | 2 | 144 | 144 | 8 | 2 | | 6 | | 136 | 4 | 4 | | | | | | | | 8 | 2 | | 6 | 136 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| Б1.В.25 | Производство органической продукции | | | 2 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | 4 | | | 64 | 2 | 2 | | | | | | | | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.26 | Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания | | | 1 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | 4 | | | 64 | 2 | 2 | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.27 | Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания | | | | 2 | | 108 | 108 | 10 | 4 | 6 | | | 98 | 3 | 3 | | | | | | | | 10 | 4 | 6 | | 98 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| Б1.В.28 | Управление персоналом на предприятиях индустрии питания | | | 1 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | 4 | | | 64 | 2 | 2 | 8 | 4 | 4 | | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.29 | Управление качеством на предприятиях индустрии питания | | | 5 | | | 72 | 72 | 14 | 6 | | 8 | | 58 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | 6 | | 8 | 58 | | 2 ЗЕТ | 28 |
| Б1.В.30 | Патентоведение | | | | 1 | | 108 | 108 | 10 | 4 | 6 | | | 98 | 3 | 3 | 10 | 4 | 6 | | 98 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.31 | Организация производства на предприятиях индустрии питания | | | | | 4 | 144 | 144 | 14 | 6 | 8 | | | 130 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | 6 | 8 | | 130 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.32 | Товароведение продовольственных товаров | | 3 | | | 3 | 180 | 180 | 12 | 4 | | 8 | | 168 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 4 | | 8 | 168 | | 5 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.33 | Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания | | 4 | | | 4 | 144 | 144 | 14 | 6 | 8 | | | 130 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | 6 | 8 | | 130 | | 4 ЗЕТ | | | | | | | | 28 |
| Б1.В.34 | Биохимия | | | 2 | | | 72 | 72 | 8 | 4 | | 4 | | 64 | 2 | 2 | | | | | | | | 8 | 4 | | 4 | 64 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 57 |
| **Б2 Практика** | | | | | **2,3,4,5** | | **756** | **756** | **704** | **8** | **696** | | | **52** | **21** | **21** | | | | | | | | **102** | **2** | **100** | | **6** | | **3 ЗЕТ** | **202** | **2** | **200** | | **14** | | **6 ЗЕТ** | **92** | **2** | **90** | | **16** | | **3 ЗЕТ** | **308** | **2** | **306** | | **16** | | **9 ЗЕТ** | |
| **Б2.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | | | | **2,3,4,5** | | **756** | **756** | **704** | **8** | **696** | | | **52** | **21** | **21** | | | | | | | | **102** | **2** | **100** | | **6** | | **3 ЗЕТ** | **202** | **2** | **200** | | **14** | | **6 ЗЕТ** | **92** | **2** | **90** | | **16** | | **3 ЗЕТ** | **308** | **2** | **306** | | **16** | | **9 ЗЕТ** | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б2.В.1 | Ознакомительная практика | | | | 2 | | 108 | 108 | 102 | 2 | 100 | | | 6 | 3 | 3 | | | | | | | | 102 | 2 | 100 | | 6 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б2.В.2 | Технологическая практика | | | | 3 | | 216 | 216 | 202 | 2 | 200 | | | 14 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 202 | 2 | 200 | | 14 | | 6 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 28 |
| Б2.В.3 | Научно-исследовательская работа (практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы) | | | | 4 | | 108 | 108 | 92 | 2 | 90 | | | 16 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 92 | 2 | 90 | | 16 | | 3 ЗЕТ | | | | | | | 28 |
| Б2.В.4 | Производственная практика (преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа) | | | | 5 | | 324 | 324 | 308 | 2 | 306 | | | 16 | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 308 | 2 | 306 | | 16 | | 9 ЗЕТ | 28 |
| **Б3 Государственная итоговая аттестация** | | | | | **5** | | **324** | **324** | **324** | **18** | **306** | | | | **9** | **9** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **324** | **18** | **306** | | | | **9 ЗЕТ** | |
| Б3.1 | Защита выпускной квалификационной работы | | | | 5 | | 324 | 324 | 324 | 18 | 306 | | | | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 324 | 18 | 306 | | | | 9 ЗЕТ | 28 |
| **ФТД Факультативные дисциплины** | | | | **1,3** | | | **216** | **216** | **22** | **8** | **14** | | | **194** | **6** | **6** | **10** | **4** | **6** | | **62** | | **2 ЗЕТ** | | | | | | | | **12** | **4** | **8** | | **132** | | **4 ЗЕТ** | | | | | | | | | | | | | |
| ФТД.1 | Интернет вещей | | | 3 | | | 72 | 72 | 6 | 2 | 4 | | | 66 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 2 | 4 | | 66 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 12 |
| ФТД.2 | Кибербезопасность | | | 3 | | | 72 | 72 | 6 | 2 | 4 | | | 66 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 2 | 4 | | 66 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | 12 |
| ФТД.3 | Теплотехника | | | 1 | | | 72 | 72 | 10 | 4 | 6 | | | 62 | 2 | 2 | 10 | 4 | 6 | | 62 | | 2 ЗЕТ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 66 |
| **Итого** | | **3,4** | **3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **9 184** | **9 184** | **1 830** | **368** | **1 284** | **178** | | **7 354** | **246** | **246** | **198** | **86** | **84** | **28** | **2 038** | | **59 ЗЕТ** | **306** | **90** | **180** | **36** | **1 854** | | **57 ЗЕТ** | **404** | **84** | **248** | **72** | **2 116** | | **67 ЗЕТ** | **200** | **50** | **136** | **14** | **808** | | **28 ЗЕТ** | **722** | **58** | **636** | **28** | **538** | | **35 ЗЕТ** | |
| **Итого без факультативов** | | **3,4** | **3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **1,2,3,4,5** | **8 968** | **8 968** | **1 808** | **360** | **1 270** | **178** | | **7 160** | **240** | **240** | **188** | **82** | **78** | **28** | **1 976** | | **57 ЗЕТ** | **306** | **90** | **180** | **36** | **1 854** | | **57 ЗЕТ** | **392** | **80** | **240** | **72** | **1 984** | | **63 ЗЕТ** | **200** | **50** | **136** | **14** | **808** | | **28 ЗЕТ** | **722** | **58** | **636** | **28** | **538** | | **35 ЗЕТ** | |

| Вид контроля | Количество видов контроля | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Всего | Первый курс | Второй курс | Третий курс | Четвертый курс | Пятый курс |
| Курсовой проект | 2 | | | 1 | 1 | |
| Курсовая работа | 4 | | | 2 | 1 | 1 |
| Зачет | 32 | 12 | 11 | 7 | 1 | 1 |
| Дифференцированный зачет | 20 | 3 | 4 | 8 | 2 | 3 |
| Экзамен | 24 | 6 | 5 | 5 | 5 | 3 |