

Информация об учебных предметах, курсах, дисциплинах (модулях) и использовании при реализации образовательных программ ЭО и ДОТ

РЭ - использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Наименование	з.е.	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Блок 1.Дисциплины (модули)	187	44	46	37	32	54	62	39	38	13	12
Обязательная часть	102	44	46	22	26	22	28	10	14	4	6
Социально-гуманитарный модуль	15	4	8	4	6			5	6	2	2
История России	4							2	2	2	2
Основы социокультурной коммуникации	4	4	8								
Социология	2	2	2								
Основы российской государственности	2	2	6								
Философия	4			4	6						
Экономика и управление на предприятии общественного питания	3							3	4		
Модуль "Основы деловых коммуникаций"	10	6	10	4	8						
Русский язык и культура речи	2	2	2								
Иностранный язык	8	4	8	4	8						
Модуль "Физическая культура и спорт"	2	1				1					
Основы физической культуры	1	1									
Физическое самосовершенствование	1					1					
Математический и естественнонаучный модуль	47	29	24	14	12	4	4				
Математика	12	12	12								
Информатика и информационные технологии	5	5	4								
Физика	4			4	4						
Химия	22	12	8	10	8						
Неорганическая химия	6	6	4								
Органическая химия	6	6	4								
Физическая и коллоидная химия	5			5	4						
Биохимия пищевых продуктов	5			5	4						
Микробиология	4					4	4				
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	3							3	4		
Безопасность жизнедеятельности	3							3	4		
Инженерно-технический модуль	16					14	22	2	4		
Основы законодательства и стандартизации пищевых производств	2					2	4				
Метрология и техническое регулирование	4					4	6				
Процессы и аппараты пищевых производств	5					5	8				
Оборудование предприятий общественного питания	3					3	4				
Проектирование предприятий общественного питания	2							2	4		
Общепрофессиональный модуль	9	4	4			3	2			2	4
Введение в профессию	4	4	4								
Пищевые и биологически активные добавки	3					3	2				
Организация производства на предприятиях общественного питания	2									2	4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	85			15	6	32	34	29	24	9	6
Модуль практической подготовки на базовой кафедре	37			11	2	11	2	10	2	5	2
Практикум на базовой кафедре	37			11	2	11	2	10	2	5	2
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	6					2	4	4	6		
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	4							4	6		
Санитария и гигиена питания	2					2	4				
Общепрофессиональный модуль (В)	20			4	4	16	24				
Методы исследований в профессиональной деятельности	4			4	4						
Физиология питания	5					5	8				
Технология продукции общественного питания	7					7	12				
Товароведение продовольственных товаров	4					4	4				
Элективные модули	22					3	4	15	16	4	4

Наименование	з.е.	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий	22					3	4	15	16	4	4
Холодильная техника и технологии	3					3	4				
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы	6							6	6		
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	6							6	6		
Производство мучных и кондитерских изделий	4									4	4
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья	3							3	4		
Модуль по выбору 2. Организация общественного питания	22					3	4	15	16	4	4
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	3					3	4				
Технология блюд предприятий общественного питания	6							6	6		
Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	6							6	6		
Национальные кухни	4									4	4
Сетевые предприятия общественного питания	3							3	4		
Блок 2. Практика	44			10		14		11		9	
Обязательная часть	44			10		14		11		9	
Учебная практика	24			10		14					
Ознакомительная практика	24			10		14					
Производственная практика	20							11		9	
Технологическая практика	11							11			
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9									9	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9									9	
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9									9	
ФТД. Факультативные дисциплины	9	3	4	4	4	2	2				
Информационно-библиографическая культура	1	1	2								
Профессиональный иностранный язык для ресторанных услуг	2			2	2						
Научно-исследовательский семинар	2					2	2				
Историческая роль России в системе международных отношений	2	2	2								
Великая отечественная война: без срока давности	2			2	2						