



Организация производства на предприятиях общественного питания	3						3	4		
Пищевые и биологически активные добавки	3					3	2			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>										
<b>Математический и естественнонаучный модуль (В)</b>	<b>8</b>					<b>8</b>	<b>8</b>			
Математическое моделирование	4					4	4			
Микробиология	4					4	4			
<b>Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)</b>	<b>7</b>							<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	4								4	6
Санитария и гигиена питания	3							3	4	
<b>Инженерно-технический модуль (В)</b>	<b>17</b>					<b>14</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
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	3							3	4	
<b>Общепрофессиональный модуль (В)</b>	<b>21</b>			<b>5</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
Методы научных исследований	5			5	4					
Физиология питания	5					5	8			
Технология продукции общественного питания	7					7	12			
Товароведение продовольственных товаров	4							4	4	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>							
Развитие рыбохозяйственного комплекса России	2	2	2							
Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса	2	2	2							
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>2</b>					
Корпоративная культура предприятий общественного питания	2			2	2					
Профессиональная этика	2			2	2					
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>2</b>							<b>2</b>	<b>2</b>	
Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	2							2	2	
Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере	2							2	2	
<b>Элективные модули</b>	<b>22</b>					<b>3</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
<b>Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий</b>	<b>22</b>					<b>3</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
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
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья	3							3	4	
<b>Модуль по выбору 2. Организация общественного питания</b>	<b>22</b>					<b>3</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
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
Сетевые предприятия общественного питания	3							3	4	
<b>Блок 2. Практика</b>										

<b>Обязательная часть</b>											
<b>Учебная практика</b>	<b>6</b>			<b>6</b>							
Ознакомительная практика	6			6							
<b>Производственная практика</b>	<b>15</b>							<b>6</b>		<b>9</b>	
Технологическая практика	6							6			
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9									9	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>											
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9									9	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>											
Информационно-библиографическая культура	2	2									
Научно-исследовательский семинар	2					2					