



Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																Индикаторы достижения компетенций (код)		
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5		ПК-1	ПК-2
																			УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 УК-8.7 УК-8.9 УК-8.10
Б1.О.01.10 Русский язык и культура коммуникаций				+															УК-4.2
Б1.О.01.11 Основы российской государственности					+														УК-5.4 УК-5.5 УК-5.6 УК-5.7
<b>Фундаментальный модуль</b>																			
Б1.О.02.01 Математика													+						ОПК-2.1
Б1.О.02.02 Теория вероятностей и математическая статистика													+						ОПК-2.1
Б1.О.02.03 Физика													+	+					ОПК-2.1 ОПК-3.1
Б1.О.02.04 Введение в информационные технологии													+						ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
Б1.О.02.05 Инженерная и компьютерная графика															+				ОПК-3.2
Б1.О.02.06 Общая и неорганическая химия														+					ОПК-2.2
Б1.О.02.07 Электротехника и электроника															+				ОПК-3.1
Б1.О.02.08 Биоорганическая химия														+		+			ОПК-2.2 ОПК-5.2
<b>Базовый модуль направления подготовки</b>																			
Б1.О.03.01 Прикладная механика															+				ОПК-3.1
Б1.О.03.02 Технология продукции общественного питания																	+	+	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-1.1
Б1.О.03.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																+			ОПК-4.3
Б1.О.03.04 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа														+					ОПК-2.2

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																Индикаторы достижения компетенций (код)		
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5		ПК-1	ПК-2
Б1.О.03.05 Технологическое оборудование предприятий общественного питания														+				+	ОПК-3.1 ПК-2.3
Б1.О.03.06 Органическая химия													+						ОПК-2.2
Б1.О.03.07 Процессы и аппараты пищевых производств														+					ОПК-3.1
Б1.О.03.08 Физиология питания															+				ОПК-4.4
Б1.О.03.09 Системы искусственного интеллекта												+							ОПК-1.2
Б1.О.03.10 Контроль качества продуктов общественного питания																+		+	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-2.2
Б1.О.03.11 Химические основы биологических процессов													+						ОПК-2.2
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																			
<b>Обязательные модули профильной направленности</b>																			
Б1.В.01.01 Методы исследования продуктов общественного питания																	+		ПК-1.2
Б1.В.01.02 Инновационные технологии в общественном питании																	+		ПК-1.2
Б1.В.01.03 Сервис и персонал в общественном питании																		+	ПК-2.2
Б1.В.01.04 Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания																	+		ПК-1.2
Б1.В.01.05 Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания																		+	ПК-2.4
Б1.В.01.06 Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания																		+	ПК-2.2
Б1.В.01.07 Технология функциональных продуктов общественного питания																	+		ПК-1.3
Б1.В.01.08 Безопасность продуктов общественного питания																		+	ПК-2.2
Б1.В.01.09 Органолептический анализ продуктов общественного питания																		+	ПК-2.5
Б1.В.01.10 Проектирование предприятий общественного питания																		+	ПК-2.3
Б1.В.01.11 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания																		+	ПК-2.1
Б1.В.01.12 НАССР в общественном питании																		+	ПК-2.6
Б1.В.01.13 Технология специальных видов питания																	+		ПК-1.1
Б1.В.01.14 Пищевой дизайн продуктов общественного питания																	+		ПК-1.2
Б1.В.01.15 Основы гастрономического туризма																	+		ПК-1.3

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																Индикаторы достижения компетенций (код)			
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5		ПК-1	ПК-2	
Б1.В.01.16 Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания																		+	ПК-2.5	
Б1.В.01.17 Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания																		+	ПК-2.2	
Б1.В.02 Элективные курсы по физической культуре и спорту							+												УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3	
<b>Модуль проектной деятельности</b>																				
Б1.В.03.01 Инновационная экономика и технологическое предпринимательство		+	+							+								+	ПК-2.8 УК-2.2 УК-3.2 УК-10.2	
Б1.В.03.02 Практико-ориентированный проект			+															+	ПК-2.8 УК-3.2	
<b>Элективные модули профильной направленности</b>																				
<b>Дисциплины по выбору 1</b>																				
Б1.В.04.ДВ.01.01 Упаковка продуктов общественного питания																		+	ПК-2.7	
Б1.В.04.ДВ.01.02 Упаковочные материалы в общественном питании																		+	ПК-2.7	
<b>Блок 2. Практика</b>																				
<b>Обязательная часть</b>																				
Б2.О.01(У) Учебная практика: технологическая практика												+	+					+	ОПК-1.3 ОПК-2.3 ПК-1.3	
Б2.О.02(П) Производственная практика: технологическая практика														+	+	+		+	ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.2 ПК-1.1	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																				
Б2.В.01(Пд) Производственная практика: преддипломная практика																		+	+	ПК-1.1 ПК-2.2
<b>Модуль проектной деятельности</b>																				
Б2.В.02.01(У) Учебная практика: проектная практика			+															+	ПК-2.2	

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																Индикаторы достижения компетенций (код)		
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5		ПК-1	ПК-2
																			ПК-2.8 УК-3.1 УК-3.2
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																			
Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Все 3, У, В
<b>Факультативные дисциплины</b>																			
ФТД.01 Основы военной подготовки								+											УК-8.5 УК-8.6 УК-8.7 УК-8.8 УК-8.10
ФТД.02 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	+																		УК-1.1 УК-1.2
ФТД.03 Психология общения				+	+	+													УК-4.3 УК-5.3 УК-6.3