

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

РЭ - использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

-	з.е.	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
Наименование	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Блок 1.Дисциплины (модули)									
Обязательная часть									
Социально-гуманитарный модуль	24	10	36	7	32	7	30		
История (история России, всеобщая история)	4	4	16						
Основы социокультурной коммуникации	6	6	20						
Культурология и межкультурные коммуникации	2	2	2						
Социология	2	2	16						
Психология коммуникаций	2	2	2						
Экономика	3			3	16				
Философия	4			4	16				
Правоведение	2					2	2		
Экономика и управление на предприятии	3					3	14		
Основы бухгалтерского учёта	2					2	14		
Модуль "Основы деловых коммуникаций"	10	6	6	4	4				
Русский язык и культура речи	2	2	2						
Иностранный язык	8	4	4	4	4				
Модуль "Физическая культура и спорт"	2	1				1			
Основы физической культуры	1	1							
Физическое самосовершенствование	1					1			
Математический и естественнонаучный модуль	55	34	94	21	34				
Математика	12	12	30						
Информатика	6	6	30						
Информационные технологии	4			4	16				
Физика	8	3	2	5	14				
Химия	25	13	32	12	4				
Неорганическая химия	6	6	16						
Органическая химия	7	7	16						
Физическая и коллоидная химия	6			6	2				
Биохимия	6			6	2				
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	6					2	14	4	2
Экологический менеджмент	2					2	14		
Безопасность жизнедеятельности	4							4	2
Инженерно-технический модуль	22			14	18	8	6		
Проекционное черчение и компьютерная графика	6			6	14				
Техническая механика	8			8	4				
Основы строительства зданий	3					3	2		
Теплотехника	3					3	2		
Электротехника и электроника	2					2	2		
Общепрофессиональный модуль	10	4	14			3	2	3	2
Введение в профессию	4	4	14						

Организация производства на предприятиях общественного питания	3						3	2
Пищевые и биологически активные добавки	3					3	2	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Математический и естественнонаучный модуль (В)	8			4	2	4	2	
Математическое моделирование	4			4	2			
Микробиология	4					4	2	
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	7						7	4
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	4						4	2
Санитария и гигиена питания	3						3	2
Инженерно-технический модуль (В)	17					14	20	3
Основы законодательства и стандартизации пищевых производств	2					2	2	
Метрология и техническое регулирование	4					4	2	
Процессы и аппараты пищевых производств	5					5	14	
Оборудование предприятий общественного питания	3					3	2	
Проектирование предприятий общественного питания	3						3	2
Общепрофессиональный модуль (В)	21			5	2	12	6	4
Методы научных исследований	5			5	2			
Физиология питания	5					5	2	
Технология продукции общественного питания	7					7	4	
Товароведение продовольственных товаров	4						4	2
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2	2	2					
Развитие рыбохозяйственного комплекса России	2	2	2					
Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса	2	2	2					
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2			2	2			
Корпоративная культура предприятий общественного питания	2			2	2			
Профессиональная этика	2			2	2			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	2						2	2
Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	2						2	2
Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере	2						2	2
Элективные модули	22					3	2	19
Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий	22					3	2	19
Холодильная техника и технологии	3					3	2	
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы	6						6	4
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	6						6	4
Производство мучных и кондитерских изделий	4						4	2
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья	3						3	2
Модуль по выбору 2. Организация общественного питания	22					3	2	19
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	3					3	2	
Технология блюд предприятий общественного питания	6						6	4
Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	6						6	4
Национальные кухни	4						4	2
Сетевые предприятия общественного питания	3						3	2
Блок 2.Практика								

Обязательная часть									
Учебная практика	6	3		3					
Ознакомительная практика	6	3		3					
Производственная практика	15					6		9	
Технологическая практика	6					6			
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9							9	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9							9	
ФТД.Факультативы									
Информационно-библиографическая культура	1	1							
Научно-исследовательский семинар	2					2			