

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

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	15	8	34	7	30				
История (история России, всеобщая история)	4	4	16						
Основы социокультурной коммуникации	4	4	18						
Социология	2	2	16						
Психология коммуникаций	2	2	2						
Философия	4			4	16				
Экономика и управление на предприятии общественного питания	3			3	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	47	33	94	10	4	4	2		
Математика	12	12	30						
Информатика и информационные технологии	5	5	30						
Физика	4	4	2						
Химия	22	12	32	10	4				
Неорганическая химия	6	6	16						
Органическая химия	6	6	16						
Физическая и коллоидная химия	5			5	2				
Биохимия пищевых продуктов	5			5	2				
Микробиология	4					4	2		
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	3							3	2
Безопасность жизнедеятельности	3							3	2
Инженерно-технический модуль	16			6	4	8	16	2	2
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	2							2	2
Общепрофессиональный модуль	9	4	14	3	2			2	2
Введение в профессию	4	4	14						
Пищевые и биологически активные добавки	3			3	2				
Организация производства на предприятиях общественного питания	2							2	2

Часть, формируемая участниками образовательных отношений									
Модуль практической подготовки на базовой кафедре	37			11		20		6	
Практикум на базовой кафедре	37			11		20		6	
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	6							6	4
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	4							4	2
Санитария и гигиена питания	2							2	2
Общепрофессиональный модуль (В)	20			4	2	12	6	4	2
Методы исследований в профессиональной деятельности	4			4	2				
Физиология питания	5					5	2		
Технология продукции общественного питания	7					7	4		
Товароведение продовольственных товаров	4							4	2
Элективные модули	22					3	2	19	12
Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий	22					3	2	19	12
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	12
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	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									
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9							9	
ФТД. Факультативы									
Информационно-библиографическая культура	1	1							
Профессиональный иностранный язык для ресторанных услуг	2			2					
Научно-исследовательский семинар	2					2			