

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
9	Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания	Б1.В1.9	2	72	31	8		16		2	5	41			3			3			1	3	2								АУФ
10	Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств	Б1.В1.10	2	72	24	8		8	8	2	6	48						3			1	2	1							ТОПП	
11	Микробиология и эпидемиология в области питания	Б1.В1.11	3	108	53	8	36		16	2	7	55			1			1	0.5	2,	2									ТОПП	
12	Современные методы исследований сырья и продукции питания	Б1.В1.12	3	108	61	18	36		24	2	5	47			1		1		1	3	2									ТОПП	
13	Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения	Б1.В1.13	3	108	61	18		36	20	2	5	47			1			1	1	3	2									ТОПП	
14	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Б1.В1.14	3	108	30	10		10	16	2	8	78			2			2			1	2	1							Правоведения	
15	Управление продуктовыми и процессными инновациями на предприятии	Б1.В1.15	3	108	48	18		18	24	2	10	60			1			1	1	2	1									КМ	
16	Маркетинг и логистика в индустрии питания	Б1.В1.16	3	108	40	10		20	20	2	8	68			2		2				1	3	2							МиС	
17	Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания	Б1.В1.17	3	108	34	8		16	16	2	8	74			3			3			1	3	2							АУФ	

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

18.1	Создание меню предприятия ресторанного бизнеса	Б1.В2.18.1	4	144	58	8	36		16	2	12	86			1		1		0.5	2,	2									ТОПП
18.2	Производство продуктов питания общего и специального назначения	Б1.В2.18.2																		4	144									ТОПП

По выбору 1 из 2

19.1	Статистические методы управления качеством	Б1.В2.19.1	3	108	52	8		36	36	2	6	56						1	0.5	2,	2									ТОПП
19.2	Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции	Б1.В2.19.2																		3	108									ТОПП

По выбору 1 из 2

20.1	Технология открытия предприятия питания	Б1.В2.20.1	4	144	51	8		32	18	2	9	93				3	3				1	5	4							ТОПП	
20.2	Организация предпринимательской деятельности	Б1.В2.20.2																				4	144								КМ

По выбору 1 из 2

Б2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)

Вариативная часть. Производственная практика

21	Производственная практика: научно-исследовательская работа	Б2.В1.21	14	504	2					2		502						Д2												ТОПП
22	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Б2.В1.22	25	900	4					4		896						Д3 Д4				16	576	9	324					ТОПП

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
23	Производственная (преддипломная) практика практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2 В1 23	12	432	2					2		430						Д4					12	432							ТОП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

24	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.24	3	108								108					Г														ТОП
25	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.25	6	216								216																			ТОП

Факультативные дисциплины

26	Технология работы с научной информацией	Ф В1.26	2	72	42	18		18	8	2	4	30					1		2	1											Филологи и
27	Управление предприятием в конкурентной среде	Ф В1.27	2	72	27		20			2	5	45					2			2	2										КМ

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	Практи ки
З.Е.	Часов всего

Обозначения курсовых проектов:

n - по дисциплине в *n*-ом семестре

Кл - комплексный (междисциплинарный) в *n*-ом семестре

Мл - межфакультетский в *n*-ом семестре

*- указан суммарный планируемый объем консультаций по всем видам учебной работы в расчете на одну учебную группу. Фактический объем консультаций определяется на основе действующих в университете норм учебной нагрузки в расчете на одного обучающегося.

Примечание: ФБТХМ-81, ФБТХМ-91

Обозначения зачетов и экзаменов:

n - зачет или экзамен в *n*-ом семестре

Дn - дифференцированный зачет в *n*-ом семестре

Г - государственный экзамен

Часов всего: 4320 Часов аудиторных 750 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 28,3

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	120	31	29	30	30								
Часов аудиторных в неделю		27	14	16	0								
Часов всего в неделю		58	54	54									
Часов в сессию в неделю		48	48	48									
Часов на практиках в неделю		0	53,1	50,1	50,4								
Часов на ГИА в неделю					54								
Экзаменов	10	4	4	2	0								
Зачетов	14	6	2	4	2								
Курсовых проектов	1	0	0	1	0								
Курсовых работ	1	0	1	0	0								
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	12	7	3	2	0								
Контрольных работ	3	1	1	1	0								

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1. Дисциплины (модули)	60
Базовая часть	24
Вариативная часть	36
в том числе по выбору	11
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51
Вариативная часть	51
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Базовая часть	9
Объем программы	120

Ответственный за образовательную программу
 Декан факультета бизнеса
 Заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств



Рождественская Л. Н.
 Хайруллина М. В.
 Рождественская Л. Н.



Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №5/1 от 21.06.2019