

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.08.2022 09:19:16
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe82776856f1710bd17a9070c731fd1b6c6e51610c855199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
Краснодарский филиал



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.И. Гришин

2019 г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 13 от 25.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
направленность (профиль) программы "Технология и организация ресторанного дела"

Кафедра: Торговли и общественного питания

Факультет: Экономики, менеджмента и торговли

Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

	Основной	Виды деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная
+	-	маркетинговая

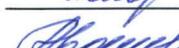
СОГЛАСОВАНО

Проректор по дополнительному образованию и филиалам  / А.М. Асалиев/

Начальник учебно-методического управления  / И.Б. Стукалова/

Директор центра по работе с филиалами  / А.А. Степанов/

И.о. директора  / А.В. Петровская/

Заместитель директора по высшему образованию  / Г.Л. Авагян/

Заведующий кафедрой  / С.Н. Дьянова/

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.			Итого акад. часов														Курс 1																					
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Элект	ИК	КЭ	Катт	СРер	СР	Каттэкс	Конт роль	Сем. 1																				
																										з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Элект	ИК	КЭ	Катт	СРер	СР	Каттэкс	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб
Блок 1 Дисциплины (модули)																																														
Базовая часть																																														
+	Б1.Б.01	Исторические дисциплины	1	1				5	5		180	180	64.6	62	30		32			2	0.25		81.75	0.35	33.65	5	180	30	8		32	8		2	0.25		81.75	0.35	33.65							
+	Б1.Б.01.01	История	1					3	3	36	108	108	36.35	34	16		18			2			38	0.35	33.65	3	108	16	4		18	4		2		38	0.35	33.65								
+	Б1.Б.01.02	История экономики		1				2	2	36	72	72	28.25	28	14		14				0.25		43.75			2	72	14	4		14	4			0.25		43.75									
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	46	135	2			14	14	36	504	504	257.7	252			252			4	1		179	0.7	67.3	2	72				42	8			0.25		29.75		2	72						
+	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	28.25	28	14		14				0.25		43.75			2	72	14	4		14	4			0.25		43.75									
+	Б1.Б.04	Современные системы и концепции питания		5				5	5	36	180	180	56.25	56	28		28				0.25		123.75																							
+	Б1.Б.05	Философия	3					4	4	36	144	144	44.35	42	14		28			2			66	0.35	33.65																					
+	Б1.Б.06	Физико-математические дисциплины	22		1			13	13		468	468	200.95	196	84	56	56			4	0.25		199.75	0.7	67.3	6	216	42	8	28	4	28	8		0.25		117.75		7	252	42	8	28			
+	Б1.Б.06.01	Высшая математика	2		1			7	7	36	252	252	114.6	112	56		56			2	0.25		103.75	0.35	33.65	3	108	28	4		28	8		0.25		51.75		4	144	28	4					
+	Б1.Б.06.02	Физика	2					6	6	36	216	216	86.35	84	28	56							96	0.35	33.65	3	108	14	4	28	4						66		3	108	14	4	28			
+	Б1.Б.07	Право	2					4	4	36	144	144	44.35	42	14		28			2			66	0.35	33.65													4	144	14	4					
+	Б1.Б.08	Информационные технологии и системы	1	2				6	6		216	216	66.6	64	22	28	14			2	0.25		115.75	0.35	33.65	4	144	8	2	28	12						72	0.35	33.65	2	72	14	2			
+	Б1.Б.08.01	Информационные технологии	1					4	4	36	144	144	38.35	36	8	28				2			72	0.35	33.65	4	144	8	2	28	12					72	0.35	33.65								
+	Б1.Б.08.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		2				2	2	36	72	72	28.25	28	14		14				0.25		43.75																2	72	14	2				
+	Б1.Б.09	Химико-микробиологические дисциплины	12		3			10	10		360	360	130.95	126	42	68	16			4	0.25		161.75	0.7	67.3	3	108	14	4	20	2	8	8		2		30	0.35	33.65	3	108	14	4	20		
+	Б1.Б.09.01	Химия	12					6	6	36	216	216	88.7	84	28	40	16			4			60	0.7	67.3	3	108	14	4	20	2	8	8		2		30	0.35	33.65	3	108	14	4	20		
+	Б1.Б.09.02	Микробиология			3			4	4	36	144	144	42.25	42	14	28					0.25		101.75																							
+	Б1.Б.10	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					5	5	36	180	180	72.35	70	28	28	14			2			74	0.35	33.65																					
+	Б1.Б.11	Психология		1				3	3	36	108	108	42.25	42	14	28					0.25		65.75			3	108	14	4		28	4			0.25		65.75									
+	Б1.Б.12	Менеджмент	6					5	5	36	180	180	58.35	56	28	28				2			88	0.35	33.65																					
+	Б1.Б.13	Бухгалтерский учет			4			3	3	36	108	108	56.25	56	28	28					0.25		51.75																							
+	Б1.Б.14	Санитария и гигиена питания			2			4	4	36	144	144	56.25	56	28	28					0.25		87.75															4	144	28	4					
+	Б1.Б.15	Товароведение продовольственных товаров	4					3	3	36	108	108	44.35	42	14	28							30	0.35	33.65																					
+	Б1.Б.16	Управление качеством	47	6				11	11		396	396	130.95	126	42	56	28			4	0.25		197.75	0.7	67.3																					
+	Б1.Б.16.01	Метрология, стандартизация и сертификация	4					4	4	36	144	144	44.35	42	14	28				2			66	0.35	33.65																					
+	Б1.Б.16.02	Управление качеством	7	6				7	7	36	252	252	86.6	84	28	28	28			2	0.25		131.75	0.35	33.65																					
+	Б1.Б.17	Экономика предприятий питания	8	7				5	5	36	180	180	72.6	70	28	28	42			2	0.25		73.75	0.35	33.65																					
+	Б1.Б.18	Основы деловой документации и делопроизводства в организации		1				2	2	36	72	72	28.25	28	14	14					0.25		43.75			2	72	14	4		14	4			0.25		43.75									
+	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)	2246					2	2		400	400	400	392	28		364					8				1	90	14										1	90	14						
+	Б1.Б.19.01	Физическая культура		2				2	2	36	72	72	72	70	28	28	42			2					1	36	14										1	36	14							
+	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		246							328	328	328	322			322					6					54											54								
								106	106		4144	4144	1855.6	1806	500	236	1070					32	12		1750	5.6	538.4	28	1062	150	34	76	18	242	42		6	1.5	484.5	1.05	100.95	23	882	126	22	48
Вариативная часть																																														
+	Б1.В.01	Технология продукции общественного питания	5	34				5	10	10	36	360	360	158.35	154	56	98			0.5	2	1.5	18	151	0.35	32.65																				
+	Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания	8					8	6	6	36	216	216	73.85	70	28	42			0.5	2	1	18	91.5	0.35	32.65																				
+	Б1.В.03	Физиология питания	3					5	5	36	180	180	58.35	56	28	28	28			2			88	0.35	33.65																					
+	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	3					4	4	36	144	144	72.35	70	28	28	14			2			38	0.35	33.65																					
+	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	467	6				4	14	14	504	504	218.8	210	98	56	56			0.5	6	1.25	18	167.25	1.05	99.95																				
+	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	4					4	4	4	36	144	144	59.85	56	28	28			0.5	2	1	18	33.5	0.35	32.65																				
+	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	6					4	4	36	144	144	58.35	56	28	28				2			52	0.35	33.65																					

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4	2			2						
			4	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	4	2			4						
			4	+	4		25	0	0	0	18
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Научно-исследовательская работа	3	2			4						
			4	+	4		25	0	0	0	18
Итого по факту					10						
Итого по плану					10						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-30; ПК-33
Б1.Б.01	Исторические дисциплины	ОК-2; ОК-3
Б1.Б.01.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.02	История экономики	ОК-2; ОК-3
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-8; ПК-18
Б1.Б.04	Современные системы и концепции питания	ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.05	Философия	ОК-1
Б1.Б.06	Физико-математические дисциплины	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.06.01	Высшая математика	ОК-7
Б1.Б.06.02	Физика	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.07	Право	ОК-4; ОК-6; ОК-7; ПК-19
Б1.Б.08	Информационные технологии и системы	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08.01	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.09	Химико-микробиологические дисциплины	ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.09.01	Химия	ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.09.02	Микробиология	ОПК-3; ПК-1; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.10	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-3; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.11	Психология	ОК-6; ОК-7; ОПК-5
Б1.Б.12	Менеджмент	ОК-3; ПК-23
Б1.Б.13	Бухгалтерский учет	ОК-3; ОПК-1
Б1.Б.14	Санитария и гигиена питания	ОПК-5; ПК-3
Б1.Б.15	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-33
Б1.Б.16	Управление качеством	ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-7
Б1.Б.16.01	Метрология, стандартизация и сертификация	ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.16.02	Управление качеством	ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-7
Б1.Б.17	Экономика предприятий питания	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30
Б1.Б.18	Основы деловой документации и делопроизводства в организации	ОК-5; ОПК-1; ПК-6
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)	ОК-8; ОК-9
Б1.Б.19.01	Физическая культура	ОК-8; ОК-9

	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В		Вариативная часть	ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.01	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-17
	Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-27; ПК-28; ПК-29
	Б1.В.03	Физиология питания	ПК-1; ПК-25
	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ПК-1; ПК-4
	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	ОПК-5; ПК-1; ПК-6; ПК-9; ПК-13; ПК-17; ПК-21; ПК-25
	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	ПК-1; ПК-6
	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	ПК-6; ПК-25
	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-17; ПК-21
	Б1.В.06	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-2; ПК-15; ПК-24; ПК-25; ПК-26
	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира	ПК-25
	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.09	Технические дисциплины	ОК-9; ОПК-4; ПК-5; ПК-27
	Б1.В.09.01	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	ОПК-4; ПК-27
	Б1.В.09.02	Оборудование предприятий общественного питания	ОК-9; ПК-5; ПК-27
	Б1.В.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	ОК-6; ПК-3; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-25; ПК-28
	Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания	ОК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-19
	Б1.В.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	ПК-15; ПК-20; ПК-23
	Б1.В.10.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	ПК-7; ПК-15; ПК-28
	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	ПК-3; ПК-25
	Б1.В.11	Междисциплинарный проект по дисциплинам "Технология ресторанной продукции за рубежом" и "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания"	ОПК-5; ПК-6; ПК-17; ПК-25
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-5; ОК-6; ПК-12
	Б1.В.ДВ.01.01	Деловая культура в ресторанном бизнесе	ОК-5; ОК-6; ПК-12
	Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	ОК-5; ОК-6; ПК-12
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-16
	Б1.В.ДВ.02.01	Управление электронным бизнесом	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-16
	Б1.В.ДВ.02.02	Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела	ОПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-16

Б1.В.ДВ.03	Модуль дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2; ПК-6; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль "Организация лечебно-профилактического питания"	ОПК-2; ПК-6; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.01.01	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01.02	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-2; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль "Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции"	ОПК-2; ПК-6; ПК-25
Б1.В.ДВ.03.02.01	Функциональное питание	ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02.02	Сенсорный анализ	ОПК-2; ПК-25
Б1.В.ДВ.04	Модуль дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01	Модуль "Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания"	ОК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01.01	Охрана труда в отрасли общественного питания	ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.01.02	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.04.02	Модуль "Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью"	ОК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02.01	Производственная и пожарная безопасность	ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18; ПК-29
Б1.В.ДВ.04.02.02	Бизнес-планирование	ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.В.ДВ.05	Модуль дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль "Инновационные технологии ресторанного сервиса"	ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология ресторанного сервиса	ПК-7
Б1.В.ДВ.05.01.02	Инновации в ресторанном бизнесе	ПК-15
Б1.В.ДВ.05.02	Модуль "Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции "	ПК-7; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.02.01	Фирменный стиль предприятий общественного питания	ПК-7
Б1.В.ДВ.05.02.02	Эстетика ресторанной продукции	ПК-15
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01	Учебная практика	ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-9; ПК-15; ПК-25; ПК-28; ПК-30
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-9; ПК-15; ПК-25; ПК-28; ПК-30

Б2.В.02	Производственная практика	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-15; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-4; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
ФТД	Факультативы	ОК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-28
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ПК-6; ПК-24; ПК-28
ФТД.В.01	Биохимия	ПК-24
ФТД.В.02	Антикоррупционная политика	ОК-4; ПК-6
ФТД.В.03	Интерьер предприятий общественного питания	ПК-28

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				237	253	245	60	30	30	62	30	32	62	28	34	61	30	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	30	30	60	30	30	60	28	32	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.7%	213	213	213	60	30	30	57	30	27	54	28	26	42	30	12	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	106	51	28	23	23	10	13	22	12	10	10	7	3	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	107	9	2	7	34	20	14	32	16	16	32	23	9	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18				3		3	6		6	9		9	
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18				3		3	6		6	9		9	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы					10	5				2		2	2		2	1		1	
ФТД.В	Вариативная часть					10	5				2		2	2		2	1		1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.2	-	58.5	56.8	-	58.8	60.7	-	54.6	55.7	-	55.4	57.3	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					50.8	-	51	50.7	-	51	50.7	-	50.5	51	-	51	50.3	
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					23.3	-	25.5	25.1	-	23.6	24.4	-	22.7	22.4	-	19.8	22.9	
		Ауд. нагр. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					22.7	-	25	24.2	-	23	23.7	-	22.2	21.8	-	19.2	21.9	
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.6	-	3.1	3.2	-	3.2	3.1	-	3.2	3.4	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	3	5	8	4	4	7	3	4	6	3	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)						8	6	2	7	3	4	8	5	3	3	2	1	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	1	2	2	1	1	1		1	4	2	2	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)															1	1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)						1		1	1		1	1	1	1		1		1
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных						37.03%													
	в интерактивной форме						23.7%													