

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Петровская Анна Викторовна
 Должность: Директор
 Дата подписания: 26.08.2022 09:19:17
 Уникальный программный ключ:
 798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

* "26" 06 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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очно-заочная
Срок получения образования: 4г 6м

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по дополнительному образованию и филиалам [Signature] / А.М. Асалиев/

Начальник учебно-методического управления [Signature] / И.Б. Стукалова/

Директор центра по работе с филиалами [Signature] / А.А. Степанов/

И.о. директора [Signature] / А.В. Петровская/

Заместитель директора по высшему образованию [Signature] / Г.Л. Авагян/

Заведующий кафедрой [Signature] / С.Н. Диянова/

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	5	1			2						
			4	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	5	1			4						
			4	+	4		25	0	0	0	18
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Научно-исследовательская работа	4	2			4						
			4	+	4		25	0	0	0	18
Итого по факту					10						
Итого по плану					10						

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Неделя	Семестр 2													Неделя	Итого за курс													Каф.	Семестры					
			Контроль	Академических часов													з.е.	Контроль	Академических часов												з.е.	Контроль	Академических часов													з.е.				
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	Элек. т.	ИК	КЭ	Катт.	СРкр.	СР	Катт. экз.				Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	Элек. т.	ИК	КЭ	Катт.	СРкр.				СР	Катт. экз.	Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	Элек. т.	ИК	КЭ				Катт.	СРкр.	СР	Катт. экз.
ИТОГО (с факультативами)			1050													25	19 4/6	1042													24	20 2/6	2092													49	40			
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1050													25		1042													24		2092													49				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)	53,8															51,3															52,6																	
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)	51															51															51																	
		Ауд. нагр. (ОП)	14,9															12,8															13,9																	
		Конт. раб. (ОП)	15,5															13,2															14,4																	
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	1															0,9															1																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			1050	280,4	82	50	138			8	1		635	1,4	134,6	25	ТО: 17 Э: 2 2/3	1042	258,8	82	34	134			6	1,8		682,25	1,1	100,95	24	ТО: 18 1/3 Э: 2	2092	539,2	164	84	272			14	2,8		1317,25	2,5	235,55	49	ТО: 35 1/3 Э: 4			
1	Б1.Б.01	Исторические дисциплины	Экз	108	26,35	8		16			2		48	0,4	33,65	3		Экз	72	18,25	8		10			0,3		53,75		2	Экз	180	44,6	16		26			2	0,3		101,75	0,4	33,65	5		12			
2	Б1.Б.01.01	История	Экз	108	26,35	8		16			2		48	0,4	33,65	3		Экз	108	26,35	8		16			2		48	0,4	33,65	3		Экз	108	26,35	8		16			2	0,3		48	0,4	33,65	3		2	1
3	Б1.Б.01.02	История экономики	Экз	72	18,25	8		10					48	0,4	33,65	3		Экз	72	18,25	8		10			0,3		53,75		2	Экз	72	18,25	8		10			0,3		53,75		2	2	2					
4	Б1.Б.02	Иностранный язык	Экз	72	26,25			26			0,3		46		2			Экз	72	26,25			26			0,3		45,75		2	Экз	144	52,5			52			0,5		91,5		4	2	123466					
5	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности	Экз	72	20,25	8		12			0,3		52		2			Экз	72	20,25	8		12			0,3		51,75		2	Экз	72	20,25	8		12			0,3		51,75		2	4	1					
6	Б1.Б.06	Физико-математические дисциплины	Экз	180	58,25	22	16	20			0,3		122		5			Экз(2)	288	66,7	24	20	18			4		154	0,7	67,3	8		Экз(2)	468	125	46	36	38			4	0,3		275,75	0,7	67,3	13		12	
7	Б1.Б.06.01	Высшая математика	Экз	108	32,25	12		20			0,3		76		3			Экз	144	34,35	14		18			2		76	0,4	33,65	4		Экз	252	66,6	26		38			2	0,3		151,75	0,4	33,65	7		2	12
8	Б1.Б.06.02	Физика	Экз	72	26	10	16					46		2				Экз	144	32,35	10	20				2		78	0,4	33,65	4		Экз	216	58,35	20	36			2		124	0,4	33,65	6		4	12		
9	Б1.Б.07	Право	Экз	144	30,35	8		20			2		80	0,4	33,65	4		Экз	144	30,35	8		20			2		80	0,4	33,65	4		Экз	144	30,35	8		20			2		80	0,4	33,65	4		2	1	
10	Б1.Б.08	Информационные технологии и системы	Экз	144	30,35	4	24			2		80	0,4	33,65	4			Экз	72	26,25	10		16			0,3		45,75		2	Экз	216	56,6	14	24	16			2	0,3		125,75	0,4	33,65	6		12			
11	Б1.Б.08.01	Информационные технологии	Экз	144	30,35	4	24			2		80	0,4	33,65	4			Экз	144	30,35	4	24				2		80	0,4	33,65	4		Экз	144	30,35	4	24			2		80	0,4	33,65	4		2	1		
12	Б1.Б.08.02	Програмные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	Экз	72	26,25	10		16			0,3		45,75		2			Экз	72	26,25	10		16			0,3		45,75		2	Экз	72	26,25	10		16			0,3		45,75		2	2	2					
13	Б1.Б.09	Химико-микробиологические дисциплины	Экз	72	28,35	10	10	6			2		10	0,4	33,65	2		Экз	144	30,35	8	14	6			2		80	0,4	33,65	4		Экз(2)	216	58,7	18	24	12			4		90	0,7	67,3	6		124		
14	Б1.Б.09.01	Химия	Экз	72	28,35	10	10	6			2		10	0,4	33,65	2		Экз	144	30,35	8	14	6			2		80	0,4	33,65	4		Экз(2)	216	58,7	18	24	12			4		90	0,7	67,3	6		4	12	
15	Б1.Б.11	Психология	Экз	108	30,25	10		20			0,3		77,75		3			Экз	108	30,25	10		20			0,3		77,75		3	Экз	108	30,25	10		20			0,3		77,75		3	2	2					
16	Б1.Б.18	Основы деловой документации и делопроизводства в организации	Экз	72	24,25	8		16			0,3		47,75		2			Экз	72	24,25	8		16			0,3		47,75		2	Экз	72	24,25	8		16			0,3		47,75		2	2	2					
17	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)	Экз	186	36	14		22				150		1				Экз(2)	214	36,5	14		22			0,5		177,5		1	Экз(2)	400	72,5	28		44			0,5		327,5		2	2	12					
18	Б1.Б.19.01	Физическая культура	Экз	36	20	8		12				16		1			Экз	36	20,25	8		12			0,3		15,75		1	Экз	72	40,25	16		24			0,3		31,75		2	2	12						
19	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Экз	150	16	6		10				134					Экз	178	16,25	6		10			0,3		161,75			Экз	328	32,25	12		20			0,3		295,75			2	12						
20	Б1.В.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Экз	72	24,25	8		16			0,3		48		2			Экз	72	24,25	8		16			0,3		47,75		2	Экз	72	24,25	8		16			0,3		47,75		2		1367					
21	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Экз	72	24,25	8		16			0,3		48		2			Экз	72	24,25	8		16			0,3		47,75		2	Экз	72	24,25	8		16			0,3		47,75		2	4	1					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) Экз(3) Экз													Экз(3) Экз(6) Экз													Экз(7) Экз(9) Экз(2)																					
ПРАКТИКИ			(План)																																															
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																															
КАНИКУЛЫ																																										2	8	10						

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5														з.е.	Неделя	Контроль	Семестр 6														з.е.	Неделя	Итого за курс														Каф.	Семестры						
				Академических часов																	Академических часов																Академических часов																					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Контроль	Всего				Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Контроль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Контроль	Всего										
ИТОГО (с факультативами)				936															26	19 4/6		1008															28	20 2/6	1944															54	40			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864															24			1008															28		1872															52				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		48																		49,5																	48,9																			
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		44																		50,5																	47,2																			
		Ауд. нагр. (ОП)		15																		15,3																	15,2																			
		Конт. раб. (ОП)		16																		15,8																	15,7																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				936	284,3	98	82	96				6	1,3		550,75	1,1	100,95	26	ТО: 17 1/3 Э: 2	1008	289,55	84	42	154		0,5	6	2	18	600,5	1,1	99,95	28	ТО: 18 1/3 Э: 2	1944	573,85	182	124	250		0,5	12	3,3	18	1151,25	2,1	200,9	54	ТО: 35 2/3 Э: 4									
1	Б1.Б.02	Иностранный язык	За	72	28,25								0,3	43,75			2		Экз	108	30,35			28			2		44	0,4	33,65	3		Экз За	180	58,6			56		2	0,3	87,75	0,4	33,65	5		2	123456									
2	Б1.Б.04	Современные системы и концепции питания	За																За	180	46,25	18		28			0,3	133,8				5		За	180	46,25	18		28		0,3	133,75			5		4	6										
3	Б1.Б.10	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Экз	180	44,35	16	16	10					2	102	0,4	33,65	5		Экз	180	44,35	16	16	10			2		102	0,4	33,65	5		Экз	180	44,35	16	16	10		2		102	0,4	33,65	5		4	5									
4	Б1.Б.16	Управление качеством	Экз	144	36,35	14	20					2	74	0,4	33,65	4			Экз	144	36,35	14	20				2		74	0,4	33,65	4		Экз	144	36,35	14	20			2		74	0,4	33,65	4		578										
5	Б1.Б.16.01	Метрология, стандартизация и сертификация	Экз	144	36,35	14	20					2	74	0,4	33,65	4			Экз	144	36,35	14	20				2		74	0,4	33,65	4		Экз	144	36,35	14	20			2		74	0,4	33,65	4		4	5									
6	Б1.Б.01	Технология продукции общественного питания	За	108	38,25	18	20					0,3	69,75				3		Экз КР	144	45,85	18	24			0,5	2	1	18	47,5	0,4	32,65	4		Экз За КР	252	84,1	36	44		0,5	2	1,3	18	117,25	0,4	32,65	7		4	456							
7	Б1.Б.07	Традиции и культура питания народов мира	За	108	32,25	12		20				0,3	75,75				3		За	108	32,25	12		20					0,3	75,75			3		За	108	32,25	12		20		0,3	75,75			3		4	5									
8	Б1.Б.09	Технические дисциплины	За	72	44,25	16	14	14				0,3	27,75				2		Экз За	252	82,6	32	18	30			2	0,3	135,8	0,4	33,65	7		Экз За(2)	324	126,85	48	32	44		2	0,5	163,5	0,4	33,65	9		56										
9	Б1.Б.09.01	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	За																За	108	36,25	16		20			0,3	71,75			3		За	108	36,25	16		20		0,3	71,75			3		4	6											
10	Б1.Б.09.02	Оборудование предприятий общественного питания	За	72	44,25	16	14	14				0,3	27,75				2		Экз	144	46,35	16	18	10			2		64	0,4	33,65	4		Экз За	216	90,6	32	32	24		2	0,3	91,75	0,4	33,65	6		4	56									
11	Б1.Б.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе																	За	72	26,25	8		18			0,3	45,75			2		За	72	26,25	8		18		0,3	45,75			2		1367												
12	Б1.Б.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле																	За	72	26,25	8		18			0,3	45,75			2		За	72	26,25	8		18		0,3	45,75			2		4	6											
13	Б1.Б.ДВ.02.01	Управление электронным бизнесом																	За	144	28,25	8		20			0,3	115,8			4		За	144	28,25	8		20		0,3	115,75			4		2	6											
14	Б1.Б.ДВ.02.02	Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела																	За	144	28,25	8		20			0,3	115,8			4		За	144	28,25	8		20		0,3	115,75			4		1	6											
15	Б1.Б.ДВ.03.01	Модуль "Организация лечебно-профилактического питания"	Экз	180	44,35	14	12	16				2	102	0,4	33,65	5			Экз	180	44,35	14	12	16			2		102	0,4	33,65	5		Экз	180	44,35	14	12	16		2		102	0,4	33,65	5		57										
16	Б1.Б.ДВ.03.01.01	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	Экз	180	44,35	14	12	16				2	102	0,4	33,65	5			Экз	180	44,35	14	12	16			2		102	0,4	33,65	5		Экз	180	44,35	14	12	16		2		102	0,4	33,65	5		4	5									
17	Б1.Б.ДВ.03.02	Модуль "Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции"	Экз	180	44,35	14		28				2	102	0,4	33,65	5			Экз	180	44,35	14		28			2		102	0,4	33,65	5		Экз	180	44,35	14		28		2		102	0,4	33,65	5		57										
18	Б1.Б.ДВ.03.02.01	Функциональное питание	Экз	180	44,35	14		28				2	102	0,4	33,65	5			Экз	180	44,35	14		28			2		102	0,4	33,65	5		Экз	180	44,35	14		28		2		102	0,4	33,65	5		4	5									
19	Б2.В.01	Учебная практика																	За	108	30			30				78			3		За	108	30			30			78			3		6												
20	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																	За	108	30			30				78			3		За	108	30			30			78			3		4	6											
21	ФТД.В.02	Антикоррупционная политика	За	72	16,25	8		8				0,3	55,75				2		За	72	16,25	8		8				0,3	55,75			2		За	72	16,25	8		8		0,3	55,75			2		2	5										
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) За(5)																Экз(3) За(5) КР																Экз(6) За(10) КР																						
ПРАКТИКИ				(План)																																																						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																																						
КАНИКУЛЫ																		2																8																10								

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 9														Неделя	Контроль	Семестр А														Неделя	Контроль	Итого за курс														Каф.	Семестры
				Академических часов																Академических часов																Академических часов															
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРур	СР	Катт экз	Конт роль	з.е.			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРур	СР	Катт экз	Конт роль	з.е.			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРур	СР	Катт экз	Конт роль	з.е.		
ИТОГО (с факультативами)				##															30	21 3/6	##															30	21 3/6														
ИТОГО по ОП (без факультативов)				##															30	21 3/6	##															30	21 3/6														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		46																	23																														
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		45																	22																														
		Ауд. нагр. (ОП)		14																	7,1																														
		Конт. раб. (ОП)		15																	7,5																														
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				432	120,45	42	72	0,5	4	1,3	18	227,25	0,7	66	12	ТО: Э: 1 1/2	432	120,45	42	72	0,5	4	1,3	18	227,25	0,7	66	12	ТО: Э: 1 1/2																						
1	Б1.Б.17	Экономика предприятий питания	Экз	108	40,35	14	24		2			34	0,4	34	3	Экз	108	40,35	14	24		2		34	0,4	34	3	1	89																						
2	Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания	Экз КР	216	45,85	16	26	0,5	2	1	18	119,5	0,4	33	6	Экз КР	216	45,85	16	26	0,5	2	1	18	119,5	0,4	33	6	4	9																					
3	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль "Инновационные технологии ресторанного сервиса"	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3		89																							
4	Б1.В.ДВ.05.01.02	Инновации в ресторанном бизнесе	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3		4	9																						
5	Б1.В.ДВ.05.02	Модуль "Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции"	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3		89																							
6	Б1.В.ДВ.05.02.02	Эстетика ресторанной продукции	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3	За	108	34,25	12	22			0,3		73,75		3		4	9																						
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(2) За КР														Экз(2) За КР																																	
ПРАКТИКИ				(План)														Экз(2) За КР																																	
	Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ЗаО	108	3			2		1		105		3	2	ЗаО	108	3			2		1	105		3	2																								
	Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика	ЗаО	216	4			2		2		212		6	4	ЗаО	216	4			2		2	212		6	4																								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)														Экз(2) За КР																																	
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Экз	324	14			6				310	8	9	6	Экз	324	14			6			310	8	9	6																								
КАНИКУЛЫ				3														3																																	

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			Курс 5		
		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	Всего	Сем 9	Сем А
					Мин.	Макс.	Факт															
	Итого (с факультативами)				237	253	245	49	25	24	56	28	28	54	26	28	56	27	29	30	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	49	25	24	54	26	28	52	24	28	55	27	28	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.7%	213	213	213	49	25	24	54	26	28	49	24	25	49	27	22	12	12	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	106	47	23	24	23	10	13	19	11	8	14	7	7	3	3	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	107	2	2		31	16	15	30	13	17	35	20	15	9	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)					50.1	-	53.8	51.3	-	51.9	49.5	-	48.2	49.5	-	51.2	47.4	-	45.7	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.5	-	51	51	-	48	50.7	-	43.8	50.5	-	34	51	-	44.7	
		Конт. раб. (ОП)					14.9	-	15.5	13.2	-	14.8	15.6	-	15.5	15.8	-	14.8	14	-	15	
		Ауд. нагр. (ОП)					14.4	-	14.9	12.8	-	14.1	14.9	-	15	15.3	-	14.5	13.4	-	14.2	
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					0.3	-	1	0.9	-			-			-			-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)					7	4	3	8	4	4	6	3	3	5	2	3	3	3	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)					7	3	4	4	2	2	9	4	5	5	2	3	1	1		
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1	3	1	2				3	3	2	2			
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)														1		1				
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)								2	1	1	1		1					1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.59%															
		в интерактивной форме					29.2%															