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:
798bda6555fbdebc8377686617f0b1f7c9070c3164d6e6b5d4f8e8c5f9

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

Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 11м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

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. Диянова/*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	=	=	=	=						*	Э	Э						*	*	К	К					*		Э	Э	Э					*	*					*	Э	Э						К	К	К	К
II	К	К	К	К	Э	Э				*					Э	Э	Э	*	*	К	К					*						Э	Э	Э	*	*					*								К	К	К	К
III	К	К	К	К						*		Э	Э					*	*	К	К	Э	Э	Э	Э	*								*	*			Э	Э	Э	Э	У	У					К	К	К	К
IV	К	К	К	К				Э	Э	Э								*	*	Э	Э	Э	К	К		*					Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н											К	К	К	К
V	К	К	К	К	Э	Э	Э	Э		*								*	*	К						*					Э	Э	Э	Э	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	12		16		11		12		16		11	
Дата начала/Номер недели	11 ноября 2019 г.	11	10 марта 2020 г.	28	15 июня 2020 г.	42	29 сентября 2020 г.	5	9 декабря 2020 г.	15	12 апреля 2021 г.	32
Дата окончания/Номер недели	22 ноября 2019 г.	12	25 марта 2020 г.	30	25 июня 2020 г.	43	10 октября 2020 г.	6	24 декабря 2020 г.	17	22 апреля 2021 г.	34
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	12		22		15		12		21		16	
Дата начала/Номер недели	17 ноября 2021 г.	12	1 февраля 2022 г.	22	30 мая 2022 г.	39	24 октября 2022 г.	8	9 января 2023 г.	19	28 марта 2023 г.	30
Дата окончания/Номер недели	28 ноября 2021 г.	13	22 февраля 2022 г.	25	13 июня 2022 г.	41	4 ноября 2022 г.	10	29 января 2023 г.	22	12 апреля 2023 г.	32
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность	25		24									
Дата начала/Номер недели	29 сентября 2023 г.	5	30 марта 2024 г.	31								
Дата окончания/Номер недели	23 октября 2023 г.	8	22 апреля 2024 г.	34								

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**33**	**32**	**29 1/6**	**29 2/6**	**19 3/6**	143
Э	Экзаменационные сессии	**7**	**8**	**8 5/6**	**6 4/6**	**7 3/6**	38
У	Учебная практика			**2**			2
Н	Научно-исслед. работа				**4**		4
П	Производственная практика					**2**	2
Пд	Преддипломная практика					**4**	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**6**	6
К	Продолжительность каникул	**70 дн**	**70 дн**	**70 дн**	**70 дн**	**50 дн**	330 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**12 дн**	**12 дн**	**12 дн**	**12 дн**	**12 дн**	60 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	337 дн	1797 дн
Високосный год							
Студентов							
Групп							

| - | - | - | Форма контроля | | | | | | з.е. | | - | Итого акад.часов | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |

| Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |

| Курс 3 | | |

| | | |

| Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | Курс 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика										
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3			2						
		4	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика										
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	5			2						
		4	+	2		25	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	5			4						
		4	+	4		25	0	0	0	0
Вид практики: Научно-исследовательская работа										
Научно-исследовательская работа	4			4						
		4	+	4		25	0	0	0	0
Итого по факту				12						
Итого по плану				12						

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия															Зимняя сессия															Летняя сессия														Итого за курс															Каф.	Курсы
				Академических часов															Академических часов															Академических часов															Академических часов																				
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Контр оль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Контр оль	з.е. Всего	Недель			
ИТОГО (с факультативами)				**456**													12		**926**													16		**674**													11		**2056**														**48**	40			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**456**															**926**															**674**															**2056**														**48**				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																																																									
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																																																									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**456**	**62**	**26**	**8**	**28**						**394**					**926**	**76**	**22**	**12**	**34**			**6**	**1,3**		**811**	**1,1**	**39**			**674**	**10,65**					**8**	**1,3**		**618**	**1,4**	**45,35**			**2056**	**148,95**	**48**	**20**	**62**			**14**	**2,5**		**1823**	**2,5**	**84,05**	**48**	ТО: 33 Э: 7		
1	Б1.Б.01	Исторические дисциплины		**54**	8	4		4						46				Экз К	**90**	8,4	4		2			2			75	0,4	6,7		За К	**36**	0,25						0,3		32		3,75		Экз За К(2)	**180**	16,6	8		6			2	0,3		153	0,4	10,4	5			1
2	Б1.Б.01.01	История		**54**	8	4		4						46				Экз К	**54**	2,4						2			45	0,4	6,7																	Экз К	**108**	10,35	4		4			2			91	0,4	6,65	3		2	1
3	Б1.Б.01.02	История экономики																	**36**	6	4		2						30				За К	**36**	0,25						0,3		32		3,75		За К	**72**	6,25	4		2				0,3		62		3,75	2		2	1
4	Б1.Б.02	Иностранный язык		**50**	4			4						46				За К	**50**	4,3			4				0,3		42		3,8		ЗаО К	**80**	0,25						0,3		76		3,75		За ЗаО К(2)	**180**	8,5			8				0,5		164		7,5	5		2	123
5	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности		**36**	6	4		2						30				За К	**36**	0,3							0,3		32		3,8																	За К	**72**	6,25	4		2				0,3		62		3,75	2		4	1
6	Б1.Б.06	Физико-математические дисциплины		**100**	8	2		6						92				ЗаО К	**208**	20	6	8	6				0,3		184		3,8		Экз(2) К(2)	**160**	4,7					4			142	0,7	13,3		Экз(2) ЗаО К(3)	**468**	32,95	8	8	12			4	0,3		418	0,7	17,05	13			1
7	Б1.Б.06.01	Высшая математика		**100**	8	2		6						92				ЗаО К	**100**	8,3	2		6				0,3		88		3,8		Экз К	**52**	2,35					2			43	0,4	6,65		Экз ЗаО К(2)	**252**	18,6	4		12			2	0,3		223	0,4	10,4	7		2	1
8	Б1.Б.06.02	Физика																	**108**	12	4	8							96				Экз К	**108**	2,35					2			99	0,4	6,65		Экз К	**216**	14,35	4	8				2			195	0,4	6,65	6		4	1
9	Б1.Б.07	Право																	**72**	8	4		4						64				Экз К	**72**	2,35					2			63	0,4	6,65		Экз К	**144**	10,35	4		4			2			127	0,4	6,65	4		2	1
10	Б1.Б.08	Информационные технологии и системы		**72**	12	4	8							60				Экз К	**72**	2,4						2			63	0,4	6,7																	Экз К	**144**	14,35	4	8				2			123	0,4	6,65	4			12
11	Б1.Б.08.01	Информационные технологии		**72**	12	4	8							60				Экз К	**72**	2,4						2			63	0,4	6,7																	Экз К	**144**	14,35	4	8				2			123	0,4	6,65	4		2	1
12	Б1.Б.09	Химико-микробиологические дисциплины		**72**	8	4		4						64				Экз К	**72**	6,4		4				2			59	0,4	6,7		Экз К	**72**	2,35					2			63	0,4	6,65		Экз(2) К(2)	**216**	16,7	4	4	4			4			186	0,7	13,3	6			12
13	Б1.Б.09.01	Химия		**72**	8	4		4						64				Экз К	**72**	6,4		4				2			59	0,4	6,7		Экз К	**72**	2,35					2			63	0,4	6,65		Экз(2) К(2)	**216**	16,7	4	4	4			4			186	0,7	13,3	6		4	1
14	Б1.Б.11	Психология																	**54**	10	4		6						44				За К	**54**	0,25						0,3		50		3,75		За К	**108**	10,25	4		6				0,3		94		3,75	3		2	1
15	Б1.Б.18	Основы деловой документации и делопроизводства в организации		**36**	8	4		4						28				За К	**36**	0,3							0,3		32		3,8																	За К	**72**	8,25	4		4				0,3		60		3,75	2		2	1
16	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)		**36**	8	4		4						28				За К	**200**	10			10				0,3		186		3,8		За К	**164**	0,25						0,3		160		3,75		За(2) К(2)	**400**	18,5	4		14				0,5		374		7,5	2			1
17	Б1.Б.19.01	Физическая культура		**36**	8	4		4						28				За К	**36**	0,3							0,3		32		3,8																	За К	**72**	8,25	4		4				0,3		60		3,75	2		2	1
18	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту																	**164**	10			10						154				За К	**164**	0,25						0,3		160		3,75		За К	**328**	10,25			10				0,3		314		3,75			2	1
19	Б1.В.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе																	**36**	6	4		2						30				За К	**36**	0,25						0,3		32		3,75		За К	**72**	6,25	4		2				0,3		62		3,75	2			1234
20	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе																	**36**	6	4		2						30				За К	**36**	0,25						0,3		32		3,75		За К	**72**	6,25	4		2				0,3		62		3,75	2		4	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(4) ЗаО К(8)															Экз(4) За(4) ЗаО К(9)															Экз(7) За(8) ЗаО(2) К(17)																																		
ПРАКТИКИ		(План)																																																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТА		(План)																																																																		
КАНИКУЛЫ																																																																			

| № | Индекс | Наименование | Установочная сессия | | | | | | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия															Зимняя сессия															Летняя сессия															Итого за курс															Каф.	Курсы
				Академических часов															Академических часов															Академических часов															Академических часов																
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	з.е. Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**486**													15		**774**													20		**540**													14		**1800**													**50**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**486**															**738**															**504**															**1728**													**48**				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																																	**44,6**																	
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																																	**141**																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**486**	**66**	**26**	**12**	**28**						**420**					**774**	**76**	**26**	**12**	**30**			**6**	**0,8**		**667**	**1,1**	**31**			**432**	**7,2**					**0,5**	**4**	**2**	**18**	**379,5**	**0,7**	**27**			**1692**	**149**	**52**	**24**	**58**		**0,5**	**10**	**2,8**	**18**	**1466,5**	**1,8**	**59**	**47**	ТО: 28 1/6 Э: 9		
1	Б1.Б.02	Иностранный язык		**72**	4			4						68				Экз К	**72**	2,4						2		63	0,4	6,7																		Экз К	**144**	6,4			4			2			131	0,4	6,7	4	2	123
2	Б1.Б.10	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		**90**	16	8	4	4						74				Экз К	**90**	2,4						2		81	0,4	6,7																		Экз К	**180**	18	8	4	4			2			155	0,4	6,7	5	4	3
3	Б1.Б.13	Бухгалтерский учет		**54**	12	6		6						42				ЗаО К	**54**	0,3							0,3	50		3,8																		ЗаО К	**108**	12	6		6				0,3		92		3,8	3	2	3
4	Б1.Б.14	Санитария и гигиена питания																	**72**	12	4		8					60					ЗаО К	**72**	0,3							0,3		68		3,8		ЗаО К	**144**	12	4		8				0,3		128		3,8	4	4	3
5	Б1.В.01	Технология продукции общественного питания		**144**	12	4	8							132				За К	**108**	12	4	8					0,3	92		3,8			Экз КР	**108**	3,9					0,5	2	1	18	80,5	0,4	5,7		Экз За КР К	**360**	28	8	16			0,5	2	1,3	18	304,5	0,4	9,4	10	4	3
6	Б1.В.03	Физиология питания		**90**	14	6		8						76				Экз К	**90**	2,4						2		81	0,4	6,7																		Экз К	**180**	16	6		8			2			157	0,4	6,7	5	4	3
7	Б1.В.09	Технические дисциплины																	**54**	12	4		8					42					За К	**54**	0,3							0,3		50		3,8		За К	**108**	12	4		8				0,3		92		3,8	3		34
8	Б1.В.09.01	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания																	**54**	12	4		8					42					За К	**54**	0,3							0,3		50		3,8		За К	**108**	12	4		8				0,3		92		3,8	3	4	3
9	Б1.В.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		**36**	8	2		6						28				За К	**36**	0,3							0,3	32		3,8																		За К	**72**	8,3	2		6				0,3		60		3,8	2		1234
10	Б1.В.10.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле		**36**	8	2		6						28				За К	**36**	0,3							0,3	32		3,8																		За К	**72**	8,3	2		6				0,3		60		3,8	2	4	3
11	Б1.В.ДВ.02.01	Управление электронным бизнесом																	**72**	10	4		6					62					За К	**72**	0,3							0,3		68		3,8		За К	**144**	10	4		6				0,3		130		3,8	4	2	3
12	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела*																	**72**	10	4		6					62					За К	**72**	0,3							0,3		68		3,8		За К	**144**	10	4		6				0,3		130		3,8	4	1	3
13	Б1.В.ДВ.03.01	Модуль "Организация лечебно-профилактического питания".																	**90**	14	6	4	4					76					Экз К	**90**	2,4						2			81	0,4	6,7		Экз К	**180**	16	6	4	4			2			157	0,4	6,7	5		34
14	Б1.В.ДВ.03.01.01	Лечебно-профилактическое и диетическое питание																	**90**	14	6	4	4					76					Экз К	**90**	2,4						2			81	0,4	6,7		Экз К	**180**	16	6	4	4			2			157	0,4	6,7	5	4	3
15	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Модуль "Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции"*																	**90**	14	6		8					76					Экз К	**90**	2,4						2			81	0,4	6,7		Экз К	**180**	16	6		8			2			157	0,4	6,7	5		34
16	*Б1.В.ДВ.03.02.01*	*Функциональное питание*																	**90**	14	6		8					76					Экз К	**90**	2,4						2			81	0,4	6,7		Экз К	**180**	16	6		8			2			157	0,4	6,7	5	4	3
17	ФТД.В.02	Антикоррупционная политика																	**36**	8	4		4					28					За К	**36**	0,3							0,3		32		3,8		За К	**72**	8,3	4		4				0,3		60		3,8	2	2	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																			Экз(3) За(2) ЗаО К(6)															Экз(2) За(3) ЗаО КР К(5)															Экз(5) За(5) ЗаО(2) КР К(11)																
ПРАКТИКИ		(План)																																															108	3					2		1		105			3	2		
	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																																108	3					2		1		105			За	108	3					2		1		105			3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТА		(План)																																																															
КАНИКУЛЫ																																																																				10		

| № | Индекс | Наименование | Установочная сессия | | | | | | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия															Зимняя сессия														Летняя сессия														Итого за курс															
				Академических часов															Академических часов															Академических часов															Академических часов															з.е.			
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Всего	Недель	Каф.	Курсы
ИТОГО (с факультативами)				**522**													25		**558**													24		**648**													0		**1728**													**48**	39		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**522**															**558**															**648**															**1728**													**48**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																																	**40**																
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																																	**131**																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**522**	**120**	**44**	**8**	**68**						**402**					**558**	**11**					**0,5**	**8**	**1,5**	**18**	**495,5**	**1,4**	**33**																		**1080**	**131,4**	**44**	**8**	**68**		**0,5**	**8**	**1,5**	**18**	**897,5**	**1,4**	**33**	**30**	ТО: 19 1/2 Э: 7		
1	Б1.Б.16	Управление качеством		**108**	24	8	8	8						84				Экз К	**144**	2,4					2			135	0,4	6,7																		Экз К	**252**	26,35	8	8	8			2			219	0,4	6,7	7			25
2	Б1.Б.16.02	Управление качеством		**108**	24	8	8	8						84				Экз К	**144**	2,4					2			135	0,4	6,7																		Экз К	**252**	26,35	8	8	8			2			219	0,4	6,7	7		4	5
3	Б1.Б.17	Экономика предприятий питания		**90**	22	8		14						68				Экз К	**90**	2,4					2			81	0,4	6,7																		Экз К	**180**	24,35	8		14			2			149	0,4	6,7	5		1	5
4	Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания		**108**	24	8		16						84				Экз КР	**108**	3,9				0,5	2	1	18	80,5	0,4	5,7																		Экз КР	**216**	27,85	8		16		0,5	2	1	18	164,5	0,4	5,7	6		4	5
5	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль "Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания"		**108**	22	8		14						86				Экз К	**108**	2,4					2			99	0,4	6,7																		Экз К	**216**	24,35	8		14			2			185	0,4	6,7	6			45
6	Б1.В.ДВ.04.01.02	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания		**108**	22	8		14						86				Экз К	**108**	2,4					2			99	0,4	6,7																		Экз К	**216**	24,35	8		14			2			185	0,4	6,7	6		2	5
7	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Модуль "Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью"*		**108**	22	8		14						86				Экз К	**108**	2,4					2			99	0,4	6,7																		Экз К	**216**	24,35	8		14			2			185	0,4	6,7	6			45
8	*Б1.В.ДВ.04.02.02*	*Бизнес-планирование*		**108**	22	8		14						86				Экз К	**108**	2,4					2			99	0,4	6,7																		Экз К	**216**	24,35	8		14			2			185	0,4	6,7	6		1	5
9	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль "Инновационные технологии ресторанного сервиса"		**108**	28	12		16						80				За(2) К(2)	**108**	0,5						0,5		100		7,5																		За(2) К(2)	**216**	28,5	12		16				0,5		180		7,5	6			5
10	Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология ресторанного сервиса		**54**	14	6		8						40				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,8																		За К	**108**	14,25	6		8				0,3		90		3,8	3		4	5
11	Б1.В.ДВ.05.01.02	Инновации в ресторанном бизнесе		**54**	14	6		8						40				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,8																		За К	**108**	14,25	6		8				0,3		90		3,8	3		4	5
12	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Модуль "Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции "*		**108**	28	12		16						80				За(2) К(2)	**108**	0,5						0,5		100		7,5																		За(2) К(2)	**216**	28,5	12		16				0,5		180		7,5	6			5
13	*Б1.В.ДВ.05.02.01*	*Фирменный стиль предприятий общественного питания*		**54**	14	6		8						40				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,8																		За К	**108**	14,25	6		8				0,3		90		3,8	3		4	5
14	*Б1.В.ДВ.05.02.02*	*Эстетика ресторанной продукции*		**54**	14	6		8						40				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,8																		За К	**108**	14,25	6		8				0,3		90		3,8	3		4	5
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																			Экз(4) За(2) КР К(5)																														Экз(4) За(2) КР К(5)																
ПРАКТИКИ		(План)																																															324	7					4		3		317			9	6		
	Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																																108	3					2		1		105				ЗаО	108	3					2		1		105			3	2		
	Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика																															ЗаО	216	4					2		2		212				ЗаО	216	4					2		2		212			6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТА		(План)																																															324	14					6				310	8		9	6		
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																																324	14					6				310	8		Экз	324	14					6				310	8		9	6		
КАНИКУЛЫ																																																																7		

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-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; ОК-7
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.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				237	253	245	48	50	50	49	48
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.7%	213	213	213	48	48	45	42	30
Б1.Б	Базовая часть				102	130	106	46	27	16	5	12
Б1.В	Вариативная часть				83	111	107	2	21	29	37	18
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18			3	6	9
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18			3	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы					10	5		2	2	1	
ФТД.В	Вариативная часть					10	5		2	2	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					45.2	51.4	45	44.6	43	40
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					145.4	138.7	143.6	140.75	172.6	131.4
	Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					124.4	120	126	126	130	120
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	6	5	6	5
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	6	5	2	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	2	2	2	2
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1	1	1	1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						15	13	10	8	5
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					39.88%					
		в интерактивной форме					47.2%					