Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.08.2022 10:05:37
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f0f1710bd17a967c51dc1ba6ac5a1f10c6c5199

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) 2020

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	Э	* * * * * *								* * * * * *	К К					Э	* Э Э Э Э Э	Э										* * * * * *			Э	Э									К К К К К К	К	К	К
II	К	К	К	К	К К Э Э Э Э	Э				* * * * * *				Э	Э	Э		* * * * * *	К К						* * * * * *						Э	Э	Э	* * * * * *														К К К К К К	К	К	К
III	К	К	К	К	К К Э Э Э Э					* * * * * *		Э	Э Э Э Э Э Э					* * * * * *	К К		Э Э Э Э Э Э				* * * * * *									* * * * * *				Э	Э Э Э Э Э Э	У	У						К К К К К К	К	К	К
IV	К	К	К	К	К К Э Э Э Э	Э				* * * * * *			Э	Э	Э	Э	Э	* * * * * *	К К						* * * * * *				Э	Э	Э	Н	Н	Н Н Н Н Н Н	Н Н Н Н Н Н	Н Н Н Н Н Н													К К К К К К	К	К	К
V	К	К	К	К	К К Э Э Э Э	Э	Э	Э		* * * * * *								* * * * * *	К						* * * * * *				Э	Э	Э	Э Э Э П П П	П П П П П П	П П П П Пд *	Пд Пд Пд Пд Пд Пд	Пд Пд Пд Пд Пд Пд	Пд Пд Пд Пд Пд Пд	Пд Пд Пд Пд Пд К	К К К К * К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	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	19 октября 2020 г.	7	16 февраля 2021 г.	25	21 мая 2021 г.	38	1 октября 2021 г.	5	6 декабря 2021 г.	14	12 апреля 2022 г.	32
Дата окончания/Номер недели	30 октября 2020 г.	9	3 марта 2021 г.	27	31 мая 2021 г.	39	12 октября 2021 г.	6	21 декабря 2021 г.	16	22 апреля 2022 г.	34
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	11		22		16		11		24		14	
Дата начала/Номер недели	17 ноября 2022 г.	12	31 января 2023 г.	22	30 мая 2023 г.	39	1 октября 2023 г.	5	28 ноября 2023 г.	13	24 марта 2024 г.	30
Дата окончания/Номер недели	27 ноября 2022 г.	13	21 февраля 2023 г.	25	14 июня 2023 г.	41	11 октября 2023 г.	6	21 декабря 2023 г.	16	6 апреля 2024 г.	32
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность	25		24									
Дата начала/Номер недели	1 октября 2024 г.	5	30 марта 2025 г.	31								
Дата окончания/Номер недели	25 октября 2024 г.	8	22 апреля 2025 г.	34								

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**32 1/6**	**32 2/6**	**31 1/6**	**27 2/6**	**19 3/6**	142 3/6
Э	Экзаменационные сессии	**7 5/6**	**7 4/6**	**6 5/6**	**8 4/6**	**7 1/6**	38 1/6
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	335 дн	1795 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														

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия															Зимняя сессия														Летняя сессия														Итого за курс																
				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	Каф.	Курсы
ИТОГО (с факультативами)				482													11		860													18		458													10		1800														50	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				446															824															458															1728														48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																																45																			
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																																144																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**482**	**72**	**30**	**16**	**26**						**410**					**860**	**72**	**24**	**14**	**24**		**0,5**	**6**	**2,3**	**18**	**732,5**	**1,1**	**38**			**458**	**8,1**					**6**	**1**		**415**	**1,1**	**34,95**			**1800**	**151,85**	**54**	**30**	**50**		**0,5**	**12**	**3,3**	**18**	**1557,5**	**2,1**	**72,65**	**50**	ТО: 33 1/3 Э: 6		
1	Б1.Б.02	Иностранный язык		**50**	4			4						46				За К	**50**	4,3			4				0,3		42		3,8		Экз К	**80**	2,4					2			71	0,4	6,65		Экз За К(2)	**180**	10,6			8			2	0,3		159	0,4	10,4	5		2	123
2	Б1.Б.04	Современные системы и концепции питания		**90**	12	6		6						78				За К	**90**	0,3							0,3		86		3,8																	За К	**180**	12,25	6		6				0,3		164		3,75	5		4	2
3	Б1.Б.05	Философия		**72**	10	4		6						62				Экз К	**72**	2,4						2			63	0,4	6,7																	Экз К	**144**	12,35	4		6			2			125	0,4	6,65	4		2	2
4	Б1.Б.08	Информационные технологии и системы		**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			12
5	Б1.Б.08.02	Программные комплексы организационно технологической деятельности ресторана		**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		2	2
6	Б1.Б.09	Химико-микробиологические дисциплины		**72**	12	4	8							60				ЗаО К	**72**	0,3							0,3		68		3,8																	ЗаО К	**144**	12,25	4	8					0,3		128		3,75	4			12
7	Б1.Б.09.02	Микробиология		**72**	12	4	8							60				ЗаО К	**72**	0,3							0,3		68		3,8																	ЗаО К	**144**	12,25	4	8					0,3		128		3,75	4		4	2
8	Б1.Б.15	Товароведение продовольственных товаров		**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		4	2
9	Б1.Б.16	Управление качеством																	**72**	10	4	6							62				Экз К	**72**	2,4					2			63	0,4	6,65		Экз К	**144**	12,35	4	6				2			125	0,4	6,65	4			25
10	Б1.Б.16.01	Метрология, стандартизация и сертификация																	**72**	10	4	6							62				Экз К	**72**	2,4					2			63	0,4	6,65		Экз К	**144**	12,35	4	6				2			125	0,4	6,65	4		4	2
11	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке																	**72**	12	4	4	4						60				Экз К	**72**	2,4					2			63	0,4	6,65		Экз К	**144**	14,35	4	4	4			2			123	0,4	6,65	4		4	2
12	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины		**72**	12	4	8							60				Экз КР	**72**	3,9					0,5	2	1	18	44,5	0,4	5,7																	Экз КР	**144**	15,85	4	8			0,5	2	1	18	104,5	0,4	5,65	4			24
13	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания		**72**	12	4	8							60				Экз КР	**72**	3,9					0,5	2	1	18	44,5	0,4	5,7																	Экз КР	**144**	15,85	4	8			0,5	2	1	18	104,5	0,4	5,65	4		4	2
14	Б1.В.06	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания																	**54**	8	4		4						46				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,75		За К	**108**	8,25	4		4				0,3		96		3,75	3		4	2
15	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира																	**54**	8	4		4						46				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,75		За К	**108**	8,25	4		4				0,3		96		3,75	3		4	2
16	Б1.В.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе																	**72**	12	4	4	4						60				ЗаО К	**72**	0,3						0,3		68		3,75		ЗаО К	**144**	12,25	4	4	4				0,3		128		3,75	4			1234
17	Б1.В.10.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе																	**72**	12	4	4	4						60				ЗаО К	**72**	0,3						0,3		68		3,75		ЗаО К	**144**	12,25	4	4	4				0,3		128		3,75	4		4	2
18	Б1.В.ДВ.01.01	Деловая культура в ресторанном бизнесе																	**54**	8	4		4						46				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,75		За К	**108**	8,25	4		4				0,3		96		3,75	3		4	2
19	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе*																	**54**	8	4		4						46				За К	**54**	0,3						0,3		50		3,75		За К	**108**	8,25	4		4				0,3		96		3,75	3		2	2
20	ФТД.В.01	биохимия		**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		4	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																			Экз(3) За(4) ЗаО КР К(7)														Экз(3) За(3) ЗаО К(7)															Экз(6) За(7) ЗаО(2) КР К(14)																	
ПРАКТИКИ		(План)																																																															
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТА		(План)																																																															
КАНИКУЛЫ																																																																

№	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															Каф.	Курсы
			Академических часов													Дней	Академических часов													Дней	Академических часов													Дней	Академических часов													з.е.	Недель		
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль		Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль		Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль		Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Элек т	ИК	КЭ	Катт	СРкр	СР	Катт экз	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				288												11		738												24		738												14		1764													49	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				288														720														720														1728													48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																														43																	
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																														173																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**288**	**44**	**20**	**12**	**12**						**244**					**738**	**123,45**	**40**	**4**	**48**		**0,5**	**4**	**26,25**	**18**	**576,75**	**0,7**	**20**			**522**	**11**				**0,5**	**8**	**1,5**	**18**	**458,5**	**1,4**	**34**			**1548**	**178,85**	**60**	**16**	**60**		**1**	**12**	**27,75**	**36**	**1279,25**	**2,1**	**54**	**43**	ТО: 27 1/3 Э: 8		
1	Б1.Б.12	Менеджмент																Экз К	**90**	16	8		8						74				Экз К	**90**	2,4					2			81	0,4	6,7		Экз К	**180**	18,35	8		8			2			155	0,4	6,7	5		1	4
2	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины		**144**	24	12	6	6						120				Экз За К(2)	**144**	39,35	4		8			2	25		94,25	0,4	10		Экз К	**72**	2,4					2			63	0,4	6,7		Экз(2) За К(3)	**360**	65,7	16	6	14			4	25		277,25	0,7	17	10			24
3	Б1.В.05.02	Технология ресторанной продукции за рубежом		**72**	12	6	6							60				Экз К	**72**	2,35						2			63	0,4	6,7																	Экз К	**144**	14,35	6	6				2			123	0,4	6,7	4		4	4
4	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		**72**	12	6		6						60				За К	**72**	37	4		8				25		31,25		3,8		Экз К	**72**	2,4					2			63	0,4	6,7		Экз За К(2)	**216**	51,35	10		14			2	25		154,25	0,4	10	6		4	4
5	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании																	**90**	12	6		6						78				Экз К	**90**	2,4					2			81	0,4	6,7		Экз К	**180**	14,35	6		6			2			159	0,4	6,7	5		4	4
6	Б1.В.09	Технические дисциплины																	**108**	20	8	4	8						88				Экз К	**108**	2,4					2			99	0,4	6,7		Экз К	**216**	22,35	8	4	8			2			187	0,4	6,7	6			34
7	Б1.В.09.02	Оборудование предприятий общественного питания																	**108**	20	8	4	8						88				Экз К	**108**	2,4					2			99	0,4	6,7		Экз К	**216**	22,35	8	4	8			2			187	0,4	6,7	6		4	4
8	Б1.В.10	Концептуальные сервисные решения и обеспечение пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		**72**	10	4		6						62				Экз КР	**72**	3,85					0,5	2	1	18	44,5	0,4	5,7																	Экз КР	**144**	13,85	4		6		0,5	2	1	18	106,5	0,4	5,7	4			1234
9	Б1.В.10.01	Сервисная деятельность предприятий питания		**72**	10	4		6						62				Экз КР	**72**	3,85					0,5	2	1	18	44,5	0,4	5,7																	Экз КР	**144**	13,85	4		6		0,5	2	1	18	106,5	0,4	5,7	4		4	4
10	Б1.В.11	Междисциплинарный проект по дисциплинам "Технология ресторанной продукции за рубежом" и "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания"																	**36**	4	4								32				КП	**36**	1,5				0,5		1	18	16,5				КП	**72**	5,5	4				0,5		1	18	48,5			2		4	4
11	Б1.В.ДВ.03.01	Модуль "Организация лечебно-профилактического питания"		**72**	10	4	6							62				ЗаО К	**72**	0,25							0,25		68		3,8																	ЗаО К	**144**	10,25	4	6					0,25		130		3,8	4			34
12	Б1.В.ДВ.03.01.02	Пищевые и биологически активные добавки		**72**	10	4	6							62				ЗаО К	**72**	0,25							0,25		68		3,8																	ЗаО К	**144**	10,25	4	6					0,25		130		3,8	4		4	4
13	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Модуль "Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции"*		**72**	10	4		6						62				ЗаО К	**72**	0,25							0,25		68		3,8																	ЗаО К	**144**	10,25	4		6				0,25		130		3,8	4			34
14	*Б1.В.ДВ.03.02.02*	*Сенсорный анализ*		**72**	10	4		6						62				ЗаО К	**72**	0,25							0,25		68		3,8																	ЗаО К	**144**	10,25	4		6				0,25		130		3,8	4		4	4
15	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль "Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания"																	**108**	22	8		14						86				ЗаО К	**108**	0,3						0,3		104		3,8		ЗаО К	**216**	22,25	8		14				0,25		190		3,8	6			45
16	Б1.В.ДВ.04.01.01	Охрана труда в отрасли общественного питания																	**108**	22	8		14						86				ЗаО К	**108**	0,3						0,3		104		3,8		ЗаО К	**216**	22,25	8		14				0,25		190		3,8	6		4	4
17	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Модуль "Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью"*																	**108**	22	8		14						86				ЗаО К	**108**	0,3						0,3		104		3,8		ЗаО К	**216**	22,25	8		14				0,25		190		3,8	6			45
18	*Б1.В.ДВ.04.02.01*	*Производственная и пожарная безопасность*																	**108**	22	8		14						86				ЗаО К	**108**	0,3						0,3		104		3,8		ЗаО К	**216**	22,25	8		14				0,25		190		3,8	6		4	4
19	ФТД.В.03	Интерьер предприятий общественного питания																	**18**	6	2		4						12				За К	**18**	0,3						0,3		14		3,8		За К	**36**	6,25	2		4				0,25		26		3,8	1		4	4
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																		Экз(2) За ЗаО КР К(3)															Экз(4) За ЗаО КП К(6)															Экз(6) За(2) ЗаО(2) КП КР К(9)																
ПРАКТИКИ		(План)																																													216	4					2		2		212			6	4		
	Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа																															За	216	4				2		2		212				За	216	4					2		2		212			6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТА		(План)																																																														
КАНИКУЛЫ																																																																

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия															Зимняя сессия														Летняя сессия														Итого за курс															
				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	Каф.	Курсы
ИТОГО (с факультативами)				**522**													25		**558**													24		**648**													0		**1728**														**48**	38 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**522**															**558**															**648**															**1728**														**48**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																																	**40,5**																			
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					45.3	51.4	45	44.6	43	40.5
	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%					