

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 30.08.2023 08:45:56
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10e8c9199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

А.С. Никулин

"26" 10 2021 г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 3 от 26.10.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса

Кафедра: Торговли и общественного питания
Факультет: Экономики, менеджмента и торговли

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

+	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

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

И.о. директора центра по работе с филиалами [подпись] / Т.А. Прокопьева/

Директор [подпись] / А.В. Петровская/

Заместитель директора [подпись] / Э.Г. Баладыга/

Заведующий кафедрой [подпись] / Е.Н. Губа/

Ср																*	*	Э	Э	К							*			Э	Э	*	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К		
Чт																												*			Э	Э	*	Э											
Пт																												*			Э	Э	*	Э											
Сб																												*			Э	Э	*	Э											

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
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	
Пн										*									Э	*					*		*	Э		П						Пд	Пд		К				Д										К
Вт																			Э	*									Э	Э		П					Пд	Пд		К				Д									
Ср																			Э	*									Э	Э		П		Пд	Пд	Пд	Пд	К		Д	Д		Д	Д	Д								
Чт																			*	*	Э	К							Э	Э		П		Пд	Пд	Пд	Пд	К		Д	Д		Д	Д	Д								
Пт																			*	Э									Э	Э	П		Пд				К						*										
Сб																			*	Э									Э	Э	П		Пд				Д							Д									

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	18 2/6	17 3/6	35 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 4/6	15 5/6	33 3/6	16 5/6	5 3/6	22 2/6	126 3/6
Э	Экзменационные сессии	2	2 4/6	4 4/6	2 4/6	2 4/6	5 2/6	2	3 2/6	5 2/6	1 5/6	1 5/6	3 4/6	19
У	Учебная практика					2	2							2
П	Производственная практика								4	4		2	2	6
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Продолжительность каникул	7 дн	60 дн	67 дн	7 дн	49 дн	56 дн	7 дн	42 дн	49 дн	7 дн	62 дн	69 дн	241 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	7 дн	5 дн	12 дн	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	51 дн
Продолжительность		158 дн	207 дн	365 дн	157 дн	209 дн	366 дн	155 дн	210 дн	365 дн	147 дн	218 дн	365 дн	1458 дн
Студентов		25			25			25			25			
Групп		1			1			1			1			

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов					
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Ознакомительная практика	2	2			2							
			4	+	2		0	0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика												
Технологическая практика	3	2			4							
			4	+	4		0	0	0	0	0	0
Организационно-управленческая практика	4	2			2							
			4	+	2		0	0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика												
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4	2			6							
			4	+	6		25	0	0	0	0	18
Итого по факту						14						
Итого по плану						14						

№	Индекс	Наименование	Семестр 1 Академических часов																Семестр 2 Академических часов																Итого за курс Академических часов																Каф.	Семестр								
			Контроль													з.е.	Неделя	Контроль													з.е.	Неделя	Каф.	Семестр																										
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРкр	СР	КЭ	Каттэ к	СРэк	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРкр	СР	КЭ	Каттэ к	СРэк	Всего																															
ИТОГО (с факультативами)			1062													28	20 2/6	1206													32	20 1/6	2268													60	40 3/6													
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1062													28	20 2/6	1206													32	20 1/6	2268													60	40 3/6													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		52,1													28	ТО: 18 1/3 Э: 2	60,7													32	ТО: 17 1/2 Э: 2, 2/3	56,4													60	ТО: 35 5/6 Э: 4, 2/3													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54															54																																										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		21,4															26,1																																										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		22,2															27,1																																										
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		3															3																																										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			1062	472	126	108	212		14				494	6	6	96	28	ТО: 18 1/3 Э: 2	1206	544	156	58	294	1	19	18	516	8	8	128	32	ТО: 17 1/2 Э: 2, 2/3	2268	1016	282	166	506	1	33	18	1010	14	14	224	60	ТО: 35 5/6 Э: 4, 2/3														
1	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	Эк	108	28	12		12								48	2		2	32	3	Эк	72	42			40		2				30						108	28	12		12							48	2	2	32	3			1	1		
2	Б1.О.03	Иностранный язык	За	72	42					40				2		30								Эк	144						80			4		60						48	2	2	32				3			1	1234							
3	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	24	12		10					2		48									За	72	24	12		10		2			48									48	2	2				32	4			2	1						
4	Б1.О.05	Информационные технологии	Эк	144	46	6	36						66	2	2	32	4							Эк	144	46	6	36			66		2	2	32	4								66	2				2	32	4			4	1					
5	Б1.О.06	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	За	108	42	12		28					66											За	108	42	12		28		2			66									66							3			1	1						
6	Б1.О.07	Предпринимательство	За	72	30	12		16					42											За	72	30	12		16		2			42									42							2			2	1						
7	Б1.О.08	Физика	За	108	42	12	28						66											За	108	42	12	28		2			66									66							3			2	1							
8	Б1.О.09	Менеджмент																						За	72	36	12		22		2			36									36							2			1	2						
9	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания																						Эк	144	40	12		24				72	2	2	32	4															4			1	2				
10	Б1.О.11	Высшая математика	ЗаО	108	54	24		28					54											Эк	144	52	24		24				60	2	2	32	4																4			4	12			
11	Б1.О.12	Технологические основы развития экономики																						За	72	36	12		22		2			36																				2			4	2		
12	Б1.О.13	Неорганическая химия	Эк	108	44	12	28						32	2	2	32	3							Эк	108	44	12	28																											2			2	1	
13	Б1.О.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	За	72	30	12	16						42											За	72	30	12	16			2			42																						2			2	1
14	Б1.О.15	Органическая химия с основами биохимии																						Эк	144	64	18	42					48	2	2	32	4																				2		2	
15	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия																						ЗаО	72	30	12	16			2			42																							2		2	
16	Б1.О.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе																						За	72	36	12		22		2			36																								2		2
17	Б1.О.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания																						За	72	34	12		20		2			38																								2		2
18	Б1.О.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		90	90	12		78																За(2)	90	90	12		74		4																											1		123456
19	Б1.О.24.01	Физическая культура		36	36	12		24																За	36	36	12		22		2																											1	12	
20	Б1.О.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		54	54			54																За	54	54			52		2																												1	123456
21	Б1.О.ДЭ.01.01	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе																						За	108	30	12		16		2			78																									1	2
22	Б1.О.ДЭ.01.02	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания																						За	108	30	12		16		2			78																										1
23	Б1.В.02	Сервисная деятельность предприятий питания																					Эк КР	144	54	18		30	1	1	18	40	2	2	32	4																			2	2				
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(6) ЗаО																Эк(4) За(7) ЗаО(2) КР																Эк(7) За(13) ЗаО(3) КР																									
ПРАКТИКИ			(План)																																																									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																									
КАНИКУЛЫ																																																			1	8 4/6	9 4/6							

№	Индекс	Наименование	Семестр 3															з.е.	Неделя	Семестр 4															з.е.	Неделя	Итого за курс															Каф.	Семестр						
			Академических часов																	Академических часов																	Академических часов																						
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРФр	СР	КЭ	Каттэ	СРак	Контроль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРФр	СР	КЭ	Каттэ	СРак	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек			Лаб	Пр	ИК	Катт	СРФр	СР	КЭ	Каттэ	СРак	Всего	Неделя												
ИТОГО (с факультативами)			990																26		20	1314																35		22 1/6	2304																61		42 1/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)			990																26			1278																34			2268																60		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			48,9																			60,7																			54,8																		
			54																			54																			54																		
			20,8																			25,2																			23																		
			21,4																			25,9																			23,7																		
			3,2																			3																			3,1																		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			990	440	138	100	176	1	9	18	404	8	8	128	26	ТО: 17			1206		534	160	44	298		16	544	8	8	128	32	ТО: 17			2196		974	298	144	474	1	25	18	948	16	16	256	58	ТО: 34										
			26																1/3		Э: 2,2/3	3																1/2		Э: 2,2/3	5/6		Э: 5,1/3																
1	Б1.О.02	Философия	Эк	144	40	18		18						72	2	2	32	4	Эк	108	46			42				30	2	2	32	3	Эк	144	40	18		18				72	2	2	32	4	1	3											
2	Б1.О.03	Иностраный язык	За	72	42			40		2				30				2	Эк	108	46			42				30	2	2	32	3	Эк	144	40	18		18				72	2	2	32	4	1	1234											
3	Б1.О.17	Микробиология	За	72	36	18	16			2				36					За	72	36	18	16						2			2	Эк	144	40	18	16					72	2	2	32	4	2	3											
4	Б1.О.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	ЗаО	72	36	12		22		2				36					ЗаО	72	36	12		22					2			2	Эк	144	40	18	16					72	2	2	32	4	2	3											
5	Б1.О.21	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	Эк КР	144	58	24	28		1	1	18			36	2	2	32	4	Эк КР	144	58	24	28		1	1	18		36	2	2	32	4	Эк	144	40	18		18				72	2	2	32	4	2	3										
6	Б1.О.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания																	Эк	144	52	18		30				60	2	2	32	4	Эк	144	40	18		30				72	2	2	32	4	2	4											
7	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств																	За	72	38	12		24		2		34			2		Эк	144	40	18		24		2		34			2	4													
8	Б1.О.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		54	54			54											За	54	54			52		2						Эк	108	108			106		2						123456														
9	Б1.О.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		54	54			54											За	54	54			52		2						Эк	108	108			106		2						1	123456													
10	Б1.О.ДЭ.02.01	Методы и организация научных исследований в общественном питании																	За	108	30	12		16		2		78			3	Эк	108	30	12		16		2		78			3	2	4													
11	Б1.О.ДЭ.02.02	Методика научной работы в индустрии питания																	За	108	30	12		16		2		78			3	Эк	108	30	12		16		2		78			3	2	4													
12	Б1.В.03	Товароведение продовольственных товаров	ЗаО	144	48	18	28			2			96						ЗаО	144	48	18	28						2			4	Эк	144	40	18	28				96					4	2	3											
13	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	Эк	144	68	24	28	12					44	2	2	32	4		Эк	144	68	24	28	12				60			3	Эк	144	40	18	28	12			44	2	2	32	4	2	3													
14	Б1.В.05	Бухгалтерский учет в индустрии питания																	ЗаО	108	48	18		28		2		60			3	Эк	108	48	18	28		2		60			3	3	4														
15	Б1.В.06	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе																	За	72	30	12		16		2		42			2	Эк	72	30	12		16		2		42			2	2	4													
16	Б1.В.07	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе																	Эк	144	54	18		32				58	2	2	32	4	Эк	144	40	18		32			58	2	2	32	4	2	4												
17	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании																	Эк	144	46	12		30				66	2	2	32	4	Эк	144	40	18		30			66	2	2	32	4	2	4												
18	П.М1.01	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)	Эк	144	58	24		30					54	2	2	32	4		За	108	54	24		28		2		54			3	Эк	144	40	18		58		2		108	2	2	32	7		345												
19	П.М1.01.01	Физиология питания	Эк	144	58	24		30					54	2	2	32	4		Эк	144	58	24		30				54	2	2	32	4	Эк	144	40	18		30			54	2	2	32	4	2	3												
20	П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира																	За	108	54	24		28		2		54			3	Эк	108	40	18		28		2		54			3	2	4													
21	П.М2.01	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)																	За	108	70	24	44			2		38			3	Эк	108	40	18		44		2		38			3		45678													
22	П.М2.01.01	Технология продукции общественного питания																	За	108	70	24	44			2		38			3	Эк	108	40	18		44		2		38			3	2	456													
23	ФТД.В.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО																	За	36	12	10				2		24			1	Эк	36	40	18				24				1	1	4														
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(2) ЗаО(2) КР															Эк(4) За(7) ЗаО															Эк(8) За(9) ЗаО(3) КР																										
ПРАКТИКИ			(План)																																																								
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика		За	108	18			16		2			90			3	2	За	108	18			16		2		90			3	2	Эк	108	40	18		16		2		90			3	2														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																								
КАНИКУЛЫ																																																1		7	8								

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.О		Обязательная часть		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.5
Б1.О.01	Б1.О	История (история России, всеобщая история)	1	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Б1.О	Философия	1	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	1	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.4
Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	2	УК-8.1; УК-8.2
Б1.О.05	Б1.О	Информационные технологии	4	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.О.06	Б1.О	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	1	УК-3.1; УК-3.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.07	Б1.О	Предпринимательство	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.О.08	Б1.О	Физика	2	ОПК-2.2
Б1.О.09	Б1.О	Менеджмент	1	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.10	Б1.О	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	1	УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.11	Б1.О	Высшая математика	4	ОПК-2.1
Б1.О.12	Б1.О	Технологические основы развития экономики	4	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.13	Б1.О	Неорганическая химия	2	ОПК-2.2
Б1.О.14	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ОПК-2.2
Б1.О.15	Б1.О	Органическая химия с основами биохимии	2	ОПК-2.2
Б1.О.16	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	2	ОПК-2.2
Б1.О.17	Б1.О	Микробиология	2	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.18	Б1.О	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	2	ОПК-5.2
Б1.О.19	Б1.О	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	2	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.20	Б1.О	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	2	УК-8.1
Б1.О.21	Б1.О	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.22	Б1.О	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	2	ОПК-5.2
Б1.О.23	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	2	ОПК-3.1
Б1.О.24	Б1.О	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.24.01	Б1.О	Физическая культура	1	УК-7.1
Б1.О.24.02	Б1.О	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	1	УК-7.2
Б1.О.ДЭ.01	Б1.О	Элективные дисциплины. Soft Skills		УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.01.01	Б1.О	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	1	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.01.02	Б1.О	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	1	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.02	Б1.О	Элективные дисциплины. Digital Skills		УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2

	Б1.О.ДЭ.02.01	Б1.О	Методы и организация научных исследований в общественном питании	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
	Б1.О.ДЭ.02.02	Б1.О	Методика научной работы в индустрии питания	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-2.1; УК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.01	Б1.В	Б1.В	Иностранный язык профессионального общения	1	УК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.02	Б1.В	Б1.В	Сервисная деятельность предприятий питания	2	ПК-4.1; ПК-5.2
Б1.В.03	Б1.В	Б1.В	Товароведение продовольственных товаров	2	ПК-2.1
Б1.В.04	Б1.В	Б1.В	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	2	ПК-2.1
Б1.В.05	Б1.В	Б1.В	Бухгалтерский учет в индустрии питания	3	УК-2.1; ПК-4.1; ПК-4.3
Б1.В.06	Б1.В	Б1.В	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	2	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.07	Б1.В	Б1.В	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	2	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.08	Б1.В	Б1.В	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	2	ПК-5.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.09	Б1.В	Б1.В	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	ПК-2.3
Б1.В.10	Б1.В	Б1.В	Системы автоматизированного проектирования	2	ПК-3.3
Б1.В.11	Б1.В	Б1.В	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.12	Б1.В	Б1.В	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	4	ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-1.3; ПК-3.3
Б1.В.13	Б1.В	Б1.В	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	2	ПК-1.1
Б1.В.14	Б1.В	Б1.В	Эстетика ресторанной продукции	2	ПК-5.1
Б1.В.15	Б1.В	Б1.В	Инновации в ресторанном бизнесе	2	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.16	Б1.В	Б1.В	Оборудование предприятий общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.17	Б1.В	Б1.В	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	2	ПК-2.2
Б1.В.18	Б1.В	Б1.В	Технология ресторанной продукции за рубежом	2	ПК-1.1; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.19	Б1.В	Б1.В	Менеджмент предприятий питания	1	ПК-4.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.20	Б1.В	Б1.В	Сенсорный анализ пищевой продукции	2	ПК-2.1
Б1.В.21	Б1.В	Б1.В	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	4	ПК-5.1
Б1.В.22	Б1.В	Б1.В	Экономика предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.23	Б1.В	Б1.В	Лабораторный контроль продукции общественного питания	2	ПК-2.1
Б1.В.24	Б1.В	Б1.В	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	2	ПК-3.1
Б1.В.25	Б1.В	Б1.В	Лечебно-профилактическое питание	2	ПК-1.4; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.26	Б1.В	Б1.В	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	ПК-4.1; ПК-4.3
Б1.В.27	Б1.В	Б1.В	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.4
Б1.В.28	Б1.В	Б1.В	Охрана труда в отрасли общественного питания	2	ПК-4.1; ПК-1.3
П.М1			Проектный модуль		ПК-5.1; ПК-1.5; ПК-3.2
П.М1.01	П.М1	П.М1	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)		ПК-5.1; ПК-1.5; ПК-3.2

	П.М1.01.01	Б1.О	Физиология питания	2	ПК-1.5
	П.М1.01.02	Б1.В	Современные системы и концепции питания	2	ПК-5.1
	П.М1.01.03	Б1.В	Традиции и культура питания народов мира	2	ПК-5.1
	П.М1.01.04	Б1.В	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	2	ПК-5.1; ПК-3.2
П.М2			Проектный модуль		ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2; ПК-3.3
	П.М2.01	П.М2	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)		ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2; ПК-3.3
	П.М2.01.01	Б1.В	Технология продукции общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2
	П.М2.01.02	Б1.В	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-3.2
	П.М2.01.03	Б1.В	Проектирование предприятий общественного питания	2	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
Б2			Практика		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.О		Обязательная часть		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.01	Б2.О	Учебная практика		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.01.01(У)	Б2.О	Ознакомительная практика	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.02	Б2.О	Производственная практика		ОПК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.02.01(П)	Б2.О	Технологическая практика	2	ОПК-4.1; ОПК-4.2
	Б2.О.02.02(П)	Б2.О	Организационно-управленческая практика	2	ОПК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.В.01	Б2.В	Производственная практика		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.В.01.01(Пд)	Б2.В	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3			Государственная итоговая аттестация		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б3.01	Б3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
ФТД			Факультативные дисциплины		УК-3.2; УК-8.2; УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-3.2; УК-8.2; УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В.01	ФТД.В	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	1	УК-3.2
	ФТД.В.02	ФТД.В	Государственная антикоррупционная политика	1	УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В.03	ФТД.В	Основы военной подготовки	1	УК-8.2

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				192	245	60	28	32	61	26	35	64	30	34	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	60	28	32	60	26	34	60	30	30	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	0%	162	210	60	28	32	57	26	31	54	30	24	39	27	12
Б1.О	Обязательная часть					86	56	28	28	30	18	12						
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					124	4		4	27	8	19	54	30	24	39	27	12
Б2	Практика	57%	43%	0%	21	21				3		3	6		6	12		12
Б2.О	Обязательная часть					12				3		3	6		6	3		3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9										9		9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины					5				1		1	4		4			
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					5				1		1	4		4			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				55.6	-	52.1	60.7	-	48.9	60.7	-	58.2	55.9	-	51.4	59
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				55	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	59	59
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				24.3	-	22.2	27.1	-	21.4	25.9	-	27.4	24.7	-	21.3	24.4
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-	3	3.1	-	3.2	3.1	-	3.2	3.6	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3512	-	472	544	-	440	522	-	552	466	-	370	146
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-	54	54	-	54	54	-	56	56	-		
		Блок Б2				30	-			-		18	-		4	-		8
		Блок Б3				14	-			-			-			-		14
		Блок ФТД				94	-			-		12	-		82	-		
		Итого по всем блокам				3650	-	472	544	-	440	552	-	552	552	-	370	168
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				23.6	-	21.4	26.1	-	20.8	25.2	-	26.4	24.2	-	20.6	24
		элективные дисциплины по физ.к.					-	3	3	-	3.2	3	-	3.2	3.5	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					7	3	4	8	4	4	8	3	5	7	3	4
		ЗАЧЕТЫ (За)					11	6	5	8	2	6	12	8	4	4	3	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	1	2	3	2	1				3	2	1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)											1	1				
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)					1		1	1	1		1		1	2	1	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				34.23%												
		в интерактивной форме				9.4%												
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)				40.8%													
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				44.52%													