

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 23.06.2025 09:54:46
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

План одобрен Ученым советом
Протокол № 11 от 25.06.2024

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: Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
Факультет: Экономики, менеджмента и торговли

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник Учебно-методического управления

Директор Центра по работе с филиалами

Директор

Заместитель директора

Заведующий кафедрой

/ И.Б. Стукалова/

/ М.Е. Шипилов/

/ А.В. Петровская/

/ Э.Г. Баладыга/

/ Е.Н. Губа/



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

А.С. Никулин

"25"

2024 г.

Календарный учебный график 2025-2026 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2026-2027 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		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	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			
Вт		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	29	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			
Ср	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	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			
Чт	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	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			
Пт	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	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				
Сб	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	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				
Вс	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	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				
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		53		
Пн																							Э	К												*					Э		*							К					К	
Вт																							К													*		*			Э		П							К					К	

[illegible]

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		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							
Вт		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							
Ср		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							
Чт		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							
Пт	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							
Сб	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								
Вс	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								
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																		*		К								Э	П	П		Пд		Пд	Пд		Пд	К											К											
Вт																		Э		К								Э	П	П		*		*	Пд		Пд	К											К											
Ср																		Э		К								Э	П	П		Пд		Пд	*		К	Д											К											
Чт																	Э	*	Э		К							Э	П	П		Пд		Пд	Пд		К	Д		Д								К												
Пт																	Э		Э		К				*		Э	Э	П	П		Пд		Пд	Пд		К	Д		Д								К												
Сб									*								Э		Э		К						Э	П	П	Пд		Пд		Пд	Пд		К	Д		*									К											

		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	16 5/6	18 3/6	35 2/6	16 1/6	16 4/6	32 5/6	17 2/6	13 2/6	30 4/6	16 4/6	5 2/6	22	120 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2 1/6	2 3/6	4 4/6	2 4/6	2 4/6	5 2/6	2 1/6	3 3/6	5 4/6	2 2/6	2 1/6	4 3/6	20 1/6
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	61 дн	68 дн	7 дн	61 дн	68 дн	7 дн	60 дн	67 дн	7 дн	58 дн	65 дн	268 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	6 дн	15 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	57 дн
Продолжительность		150 дн	215 дн	365 дн	148 дн	217 дн	365 дн	153 дн	213 дн	366 дн	150 дн	215 дн	365 дн	
Студентов		25			25			25			25			
Групп		1			1			1			1			

-	-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	СРэк	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Блок 1.Дисциплины (модули)									176	176	6664	6664	2988	2808	2872	768		29	32	21	25	23	18	20	8			
Обязательная часть									82	82	3280	3280	1578	1490	1396	288		29	28	13	12							
+	Б1.О.01	История России	Б1.О			2			4	4	144	144	116	114	28			2	2							1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	3					3	3	108	108	40	36	36	32				3						1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	4	13	2			9	9	324	324	172	162	120	32		2	2	2	3					1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки	Б1.О		22				4	4	144	144	52	48	92				4									
+	Б1.О.04.01	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		2				2	2	72	72	24	22	48				2							2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.04.02	Основы военной подготовки	Б1.О		2				2	2	72	72	28	26	44				2							1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.05	Информационные технологии	Б1.О	1					4	4	144	144	46	42	66	32		4								4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О			1			2	2	72	72	56	54	16			2								1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.07	Предпринимательство	Б1.О		1				2	2	72	72	30	28	42			2								2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.08	Физика	Б1.О		1				3	3	108	108	42	40	66			3								2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.09	Менеджмент	Б1.О		2				2	2	72	72	36	34	36				2							1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Б1.О	1					3	3	108	108	40	36	36	32		3								1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.11	Высшая математика	Б1.О	2		1			7	7	252	252	106	100	114	32		3	4							4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.О.12	Технологические основы развития экономики	Б1.О		2				2	2	72	72	36	34	36				2							4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.О.13	Неорганическая химия	Б1.О	1					3	3	108	108	44	40	32	32		3								2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О		1				2	2	72	72	30	28	42			2								2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.15	Органическая химия с основами биохимии	Б1.О	2					4	4	144	144	64	60	48	32			4							2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	Б1.О			2			2	2	72	72	30	28	42				2							2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.17	Микробиология	Б1.О		3				2	2	72	72	36	34	36					2						2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Б1.О		1				2	2	72	72	36	34	36			2								2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	Б1.О		2				2	2	72	72	34	32	38				2							2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	Б1.О			3			2	2	72	72	36	34	36					2						2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.21	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	Б1.О	3				3	4	4	144	144	58	52	36	32				4						2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	Б1.О	4					4	4	144	144	52	48	60	32					4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О		4				2	2	72	72	38	36	34						2					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Б1.О		2246				2	2	400	400	288	280	112			1	1									
+	Б1.О.24.01	Физическая культура	Б1.О		2				2	2	72	72	72	70				1	1							1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.О		246						328	328	216	210	112											1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины. Soft Skills	Б1.О		2				3	3	108	108	30	28	78				3									
+	Б1.О.ДЭ.01.01	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	Б1.О		2				3	3	108	108	30	28	78				3							1	Корпоративного и государственного управления	
-	Б1.О.ДЭ.01.02	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	Б1.О		2				3	3	108	108	30	28	78				3							1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.ДЭ.02	Элективные дисциплины. Digital Skills	Б1.О		4				3	3	108	108	30	28	78						3							
+	Б1.О.ДЭ.02.01	Методы и организация научных исследований в общественном питании	Б1.О		4				3	3	108	108	30	28	78						3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
-	Б1.О.ДЭ.02.02	Методика научной работы в индустрии питания	Б1.О			4			3	3	108	108	30	28	78						3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									94	94	3384	3384	1410	1318	1476	480			4	8	13	23	18	20	8			
+	Б1.В.01	Иностранный язык профессионального общения	Б1.В	6	5				5	5	180	180	88	82	60	32						2	3				1	Корпоративного и государственного управления
+	Б1.В.02	Сервисная деятельность предприятий питания	Б1.В	2				2	4	4	144	144	54	48	40	32			4							2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.03	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В			3			4	4	144	144	48	46	96					4						2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	Б1.В	3					4	4	144	144	68	64	44	32					4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.05	Бухгалтерский учет в индустрии питания	Б1.В			4			3	3	108	108	48	46	60						3					3	Финансов и бизнес-аналитики	
+	Б1.В.06	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	Б1.В		4				2	2	72	72	30	28	42						2					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	

+	Б1.В.07	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	Б1.В	4				4	4	144	144	54	50	58	32					4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	Б1.В	4				4	4	144	144	46	42	66	32					4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В	5				3	3	108	108	46	42	30	32					3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.10	Системы автоматизированного проектирования	Б1.В		5			3	3	108	108	42	40	66						3					4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.В.11	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	Б1.В		5			2	2	72	72	30	28	42						2					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.12	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	Б1.В		5			2	2	72	72	36	34	36						2					4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.В.13	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	Б1.В	5				4	4	144	144	52	48	60	32					4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.14	Эстетика ресторанной продукции	Б1.В		5			2	2	72	72	36	34	36						2					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.15	Инновации в ресторанном бизнесе	Б1.В	5				3	3	108	108	48	44	28	32					3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.16	Оборудование предприятий общественного питания	Б1.В	6	5			5	5	180	180	120	114	28	32					2	3				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.17	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	Б1.В		6			2	2	72	72	36	34	36						2					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.18	Технология ресторанной продукции за рубежом	Б1.В	6				4	4	144	144	64	60	48	32						4				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.19	Менеджмент предприятий питания	Б1.В	6				4	4	144	144	64	60	48	32						4				1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.В.20	Сенсорный анализ пищевой продукции	Б1.В		6			2	2	72	72	34	32	38							2				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.21	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	Б1.В		7			2	2	72	72	30	28	42								2			4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.В.22	Экономика предприятий питания	Б1.В	7				5	5	180	180	58	54	90	32							5			4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.В.23	Лабораторный контроль продукции общественного питания	Б1.В	7				4	4	144	144	54	50	58	32						4				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.24	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	Б1.В			7		3	3	108	108	54	52	54							3				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.25	Лечебно-профилактическое питание	Б1.В		7			3	3	108	108	42	40	66								3			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.26	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Б1.В			7		3	3	108	108	36	34	72								3			3	Финансов и бизнес-аналитики	
+	Б1.В.27	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	Б1.В	8				4	4	144	144	46	42	66	32								4		4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.В.28	Охрана труда в отрасли общественного питания	Б1.В	8				4	4	144	144	46	42	66	32								4		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
П.М1.Проектный модуль								11	11	396	396	154	144	192	32					4	3	4					
+	П.М1.01	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)	П.М1	3	45		5		11	11	396	396	154	144	192	32					4	3	4				
+	П.М1.01.01	Физиология питания	Б1.О	3				4	4	144	144	58	54	54	32					4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	П.М1.01.02	Современные системы и концепции питания	Б1.В		5			2	2	72	72	36	34	36							2				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира	Б1.В		4			3	3	108	108	54	52	54						3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	П.М1.01.04	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	Б1.В				5	2	2	72	72	6	4	48							2				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
П.М2.Проектный модуль								23	23	828	828	388	362	290	96					3	3	6	7	4			
+	П.М2.01	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)	П.М2	678	4567		678	23	23	828	828	388	362	290	96					3	3	6	7	4			
+	П.М2.01.01	Технология продукции общественного питания	Б1.В	6	45		6	9	9	324	324	190	180	84	32					3	3	3			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	П.М2.01.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.В	7	6		7	7	7	252	252	96	88	106	32						3	4			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	П.М2.01.03	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.В	8	7		8	7	7	252	252	102	94	100	32							3	4		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
Блок 2.Практика								21	21	756	756	30	16	726						3		6		12			
Обязательная часть								12	12	432	432	25	16	407							3		6		3		
+	Б2.О.01	Учебная практика	Б2.О		4			3	3	108	108	18	16	90						3							
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	Б2.О		4			3	3	108	108	18	16	90						3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б2.О.02	Производственная практика	Б2.О		68			9	9	324	324	7		317								6		3			
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	Б2.О		6			6	6	216	216	4		212								6			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б2.О.02.02(П)	Организационно-управленческая практика	Б2.О		8			3	3	108	108	3		105										3	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								9	9	324	324	5		319										9			
+	Б2.В.01	Производственная практика	Б2.В			8		9	9	324	324	5		319										9			
+	Б2.В.01.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.В			8		9	9	324	324	5		319										9	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	14		310										9			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3		8			9	9	324	324	14		310										9	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
ФТД.Факультативные дисциплины								3	3	108	108	36	32	72						1		2					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								3	3	108	108	36	32	72						1		2					

+	ФТД.В.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	ФТД.В		4				1	1	36	36	12	10	24						1					1	Корпоративного и государственного управления
+	ФТД.В.02	Государственная антикоррупционная политика	ФТД.В		6				2	2	72	72	24	22	48								2			1	Корпоративного и государственного управления

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
Вид практики: Производственная практика											
Технологическая практика	3	2			4						
			4	+	4		0	0	0	0	0
Организационно-управленческая практика	4	2			2						
			4	+	2		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	18
Итого по факту					14						
Итого по плану					14						

№			Индекс			Наименование			Блок/часть			Семестр 3														Семестр 4														Итого за курс																		Каф.		Семестр							
												Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя																														
													Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ИК	Катт	СРФ	СР	КЭ				Катт к	СРак	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ИК	Катт	СРФ			СР	КЭ	Катт к	СРак	Всего																									
ИТОГО (с факультативами)																									954											25	18 5/6		1314											35	21 2/6		2268											60	40 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)																									954											25			1278											34			2232											59			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед.)																									50,2														63,8														57														
																									54														54														54														
																									22,3														26,4														24,4														
																									22,9														27,2														25,1														
																									2,3														2,1														2,2														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																									954	422	138	100	158	1	9	18	386	8	8	128	25	ТО: 16 1/6□ 3: 2 2/3	1206	516	160	44	280	16		562	8	8	128	32	ТО: 16 2/3□ 3: 2 2/3	2160	938	298	144	438	1	25	18	948	16	16	256	57	ТО: 32 5/6□ 3: 5 1/3		
1	B1.O.02	Философия	B1.O	Эк	108	40	18		18				36	2	2	32	3													Эк	108	40	18		18				36	2	2	32	3		1	3																					
2	B1.O.03	Иностранный язык	B1.O	За	72	42			40		2		30				2	Эк	108	46			42				30	2	2	32	3	Эк За	180	88			82	2		60	2	2	32	5		1	1234																				
3	B1.O.17	Микробиология	B1.O	За	72	36	18	16			2		36																За	72	36	18	16			2	36					2	2	3																							
4	B1.O.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	B1.O	ЗаО	72	36	12		22		2		36				2	ЗаО	72	36	12		22							ЗаО	72	36	12		22		2	36					2	2	3																						
5	B1.O.21	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	B1.O	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 КР	144	58	24	28		1	1	18	36	2	2	32	4		2	3																			
6	B1.O.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	B1.O															Эк	144	52	18		30				60	2	2	32	4	Эк	144	52	18		30			60	2	2	32	4		2	4																				
7	B1.O.23	Процессы и аппараты пищевых производств	B1.O															За	72	38	12		24	2		34			2	За	72	38	12		24	2		34				2		2	4																						
8	B1.O.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	B1.O		54	36			36				18					За	54	36			34	2		18				За	108	72			70	2		36							123456																						
9	B1.O.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	B1.O		54	36			36				18					За	54	36			34	2		18				За	108	72			70	2		36						1	123456																						
10	B1.O.Д3.02.01	Методы и организация научных исследований в общественном питании	B1.O														3	За	108	30	12		16	2		78				За	108	30	12		16	2		78				3		2	4																						
11	B1.O.Д3.02.02	Методика научной работы в индустрии питания	B1.O														3	За	108	30	12		16	2		78				За	108	30	12		16	2		78				3		2	4																						
12	B1.B.03	Товароведение продовольственных товаров	B1.B	ЗаО	144	48	18	28			2		96			4		ЗаО	144	48	18	28								ЗаО	144	48	18	28			2	96					4		2	3																					
13	B1.B.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	B1.B	Эк	144	68	24	28	12				44	2	2	32	4													Эк	144	68	24	28	12			44	2	2	32	4			2	3																					
14	B1.B.05	Бухгалтерский учет в индустрии питания	B1.B															ЗаО	108	48	18		28	2		60			3	ЗаО	108	48	18		28	2		60				3		3	4																						
15	B1.B.06	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	B1.B														2	За	72	30	12		16	2		42			2	За	72	30	12		16	2		42				2		2	4																						
16	B1.B.07	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	B1.B														4	Эк	144	54	18		32			58	2	2	32	4	Эк	144	54	18		32			58	2	2	32	4			2	4																				
17	B1.B.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	B1.B														4	Эк	144	46	12		30			66	2	2	32	4	Эк	144	46	12		30			66	2	2	32	4			2	4																				
18	П.М1.01	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)	П.М1	Эк	144	58	24		30				54	2	2	32	4	За	108	54	24		28	2		54			3	Эк За	252	112	48		58	2		108	2	2	32	7			345																						
19	П.М1.01.01	Физиология питания	B1.O	Эк	144	58	24		30				54	2	2	32	4	Эк	144	58	24		30							Эк	144	58	24		30			54	2	2	32	4			2	3																					
20	П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира	B1.B														3	За	108	54	24		28	2		54				За	108	54	24		28	2		54				3		2	4																						
21	П.М2.01	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)	П.М2														3	За	108	70	24	44			2	38				За	108	70	24	44			2	38				3			45678																						
22	П.М2.01.01	Технология продукции общественного питания	B1.B														3	За	108	70	24	44			2	38				За	108	70	24	44			2	38				3		2	456																						
23	ФТД.B.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	ФТД.B														1	За	36	12	10			2		24				За	36	12	10			2		24				1		1	4																						
ПРАКТИКИ																			108	18			16	2		90			3	2		108	18			16	2		90				3	2																							
Б2.О.01.01(У)																		За	108	18			16	2		90			3	2	За	108	18			16	2		90				3	2	2	4																					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																																																			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ					Эк(4) За(2) ЗаО(2) КР														Эк(4) За(7) ЗаО														Эк(8) За(9) ЗаО(3) КР																																		
КАНИКУЛЫ																			1															8 4/6															9 4/6																		

№			Индекс			Наименование			Блок/ часть			Семестр 7																	Семестр 8																	Итого за курс																			Каф.		Семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
												Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
													Всего	Кон такт.	Лек.	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРир	СР	КЭ	Каттэ к				СРак	Всего	Кон такт.	Лек.	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРир	СР	КЭ				Каттэ к	СРак	Всего	Кон такт.	Лек.	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРир	СР			КЭ	Каттэ к	СРак	Всего																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
ИТОГО (с факультативами)																									972																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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 России	1	УК-5.1; УК-5.3
Б1.О.02	Б1.О	Философия	1	УК-5.4
Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	1	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.4
Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки		УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-11.2
Б1.О.04.01	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	2	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.5; УК-8.7; УК-11.2
Б1.О.04.02	Б1.О	Основы военной подготовки	1	УК-8.3; УК-8.4; УК-8.6; УК-8.8
Б1.О.05	Б1.О	Информационные технологии	4	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	1	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
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; УК-9.1; УК-9.2

	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; УК-9.1; УК-9.2
	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; УК-9.1; УК-9.2
	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	Иностранный язык профессионального общения	1	УК-4.2; ПК-5.1
	Б1.В.02	Б1.В	Сервисная деятельность предприятий питания	2	ПК-4.1; ПК-5.2
	Б1.В.03	Б1.В	Товароведение продовольственных товаров	2	ПК-2.1
	Б1.В.04	Б1.В	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	2	ПК-2.1
	Б1.В.05	Б1.В	Бухгалтерский учет в индустрии питания	3	УК-2.1; ПК-4.1; ПК-4.3
	Б1.В.06	Б1.В	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	2	ПК-5.1; ПК-5.2
	Б1.В.07	Б1.В	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	2	ПК-2.1; ПК-2.2
	Б1.В.08	Б1.В	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	2	ПК-5.1; ПК-3.1; ПК-3.2
	Б1.В.09	Б1.В	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	ПК-2.3
	Б1.В.10	Б1.В	Системы автоматизированного проектирования	4	ПК-3.3
	Б1.В.11	Б1.В	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.12	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	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	2	ПК-1.1
	Б1.В.14	Б1.В	Эстетика ресторанной продукции	2	ПК-5.1
	Б1.В.15	Б1.В	Инновации в ресторанном бизнесе	2	ПК-4.1; ПК-4.2
	Б1.В.16	Б1.В	Оборудование предприятий общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-1.2; ПК-1.3
	Б1.В.17	Б1.В	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	2	ПК-2.2
	Б1.В.18	Б1.В	Технология ресторанной продукции за рубежом	2	ПК-1.1; ПК-1.4; ПК-3.2
	Б1.В.19	Б1.В	Менеджмент предприятий питания	1	ПК-4.1; ПК-3.1; ПК-3.2
	Б1.В.20	Б1.В	Сенсорный анализ пищевой продукции	2	ПК-2.1
	Б1.В.21	Б1.В	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	4	ПК-5.1
	Б1.В.22	Б1.В	Экономика предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-1.4; ПК-3.2
	Б1.В.23	Б1.В	Лабораторный контроль продукции общественного питания	2	ПК-2.1
	Б1.В.24	Б1.В	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	2	ПК-3.1
	Б1.В.25	Б1.В	Лечебно-профилактическое питание	2	ПК-1.4; ПК-3.1; ПК-3.2
	Б1.В.26	Б1.В	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	ПК-4.1; ПК-4.3

	Б1.В.27	Б1.В	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.4
	Б1.В.28	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	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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-3.2; 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

