

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 17.09.2024 11:24:57
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 № 10 от 26.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор

УТВЕРЖДАЮ

А.С. Никулин

2023 г.

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



Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

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 / И.Б. Стукалова/

Директор Центра по работе с филиалами / М.Е. Шипилов/

Директор / А.В. Петровская/

Заместитель директора / Э.Г. Баладыга/

Заведующий кафедрой / Е.Н. Губа/

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ОФО 2024.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4			
				Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер- тное	Факт	Экспер- тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	СРэк	Пр. подгот	Семест		Семест		Семест		Семест		
																			з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер- тное	Факт	Экспер- тное	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.		
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						
+	Б1.0.01	История России	Б1.0			2			4	4	144	144	116	114	28			2	2								
+	Б1.0.02	Философия	Б1.0	3					3	3	108	108	40	36	36	32				3							
+	Б1.0.03	Иностранный язык	Б1.0	4	13	2			9	9	324	324	172	162	120	32		2	2	2	3						
+	Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки	Б1.0		22				4	4	144	144	52	48	92				4								
+	Б1.0.04.01	Безопасность жизнедеятельности	Б1.0		2				2	2	72	72	24	22	48				2								
+	Б1.0.04.02	Основы военной подготовки	Б1.0		2				2	2	72	72	28	26	44				2								
+	Б1.0.05	Информационные технологии	Б1.0	1					4	4	144	144	46	42	66	32		4									
+	Б1.0.06	Основы российской государственности	Б1.0			1			2	2	72	72	56	54	16			2									
+	Б1.0.07	Предпринимательство	Б1.0		1				2	2	72	72	30	28	42			2									
+	Б1.0.08	Физика	Б1.0		1				3	3	108	108	42	40	66			3									
+	Б1.0.09	Менеджмент	Б1.0		2				2	2	72	72	36	34	36				2								
+	Б1.0.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Б1.0	1					3	3	108	108	40	36	36	32		3									
+	Б1.0.11	Высшая математика	Б1.0	2		1			7	7	252	252	106	100	114	32		3	4								
+	Б1.0.12	Технологические основы развития экономики	Б1.0		2				2	2	72	72	36	34	36				2								
+	Б1.0.13	Неорганическая химия	Б1.0	1					3	3	108	108	44	40	32	32		3									
+	Б1.0.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.0		1				2	2	72	72	30	28	42			2									
+	Б1.0.15	Органическая химия с основами биохимии	Б1.0	2					4	4	144	144	64	60	48	32			4								
+	Б1.0.16	Физическая и коллоидная химия	Б1.0			2			2	2	72	72	30	28	42				2								
+	Б1.0.17	Микробиология	Б1.0		3				2	2	72	72	36	34	36					2							
+	Б1.0.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Б1.0		1				2	2	72	72	36	34	36			2									
+	Б1.0.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	Б1.0		2				2	2	72	72	34	32	38				2								
+	Б1.0.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	Б1.0			3			2	2	72	72	36	34	36					2							
+	Б1.0.21	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	Б1.0	3			3		4	4	144	144	58	52	36	32				4							
+	Б1.0.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	Б1.0	4					4	4	144	144	52	48	60	32					4						
+	Б1.0.23	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.0		4				2	2	72	72	38	36	34					2							
+	Б1.0.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Б1.0		2246				2	2	400	400	288	280	112			1	1								
+	Б1.0.24.01	Физическая культура	Б1.0		2				2	2	72	72	72	70				1	1								
+	Б1.0.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.0		246						328	328	216	210	112												
+	Б1.0.ДЭ.01	Элективные дисциплины. Soft Skills	Б1.0		2				3	3	108	108	30	28	78					3							
+	Б1.0.ДЭ.01.01	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	Б1.0		2				3	3	108	108	30	28	78					3							
-	Б1.0.ДЭ.01.02	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	Б1.0		2				3	3	108	108	30	28	78				3								
+	Б1.0.ДЭ.02	Элективные дисциплины. Digital Skills	Б1.0		4				3	3	108	108	30	28	78						3						
+	Б1.0.ДЭ.02.01	Методы и организация научных исследований в общественном питании	Б1.0		4				3	3	108	108	30	28	78						3						

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ОФО 2024.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
				Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	СРэж	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.28	Охрана труда в отрасли общественного питания	Б1.В	8					4	4	144	144	46	42	66	32										4
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						
+	П.М1.01.02	Современные системы и концепции питания	Б1.В		5				2	2	72	72	36	34	36							2				
+	П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира	Б1.В		4				3	3	108	108	54	52	54						3					
+	П.М1.01.04	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	Б1.В					5	2	2	72	72	6	4	48							2				
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	324	324	190	180	84	32					3	3	3			
+	П.М2.01.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.В	7	6				7	7	252	252	96	88	106	32						3	4			
+	П.М2.01.03	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.В	8	7				8	7	252	252	102	94	100	32							3	4		
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					
+	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			
+	Б2.О.02.02(П)	Организационно-управленческая практика	Б2.О		8				3	3	108	108	3		105										3	
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
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
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					
+	ФТД.В.02	Государственная антикоррупционная политика	ФТД.В		6				2	2	72	72	24	22	48									2		

Индекс	лок/ час	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
Б1.0		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
Б1.0.01	Б1.0	История России	1	УК-5.1; УК-5.3
Б1.0.02	Б1.0	Философия	1	УК-5.4
Б1.0.03	Б1.0	Иностранный язык	1	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.4
Б1.0.04	Б1.0	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
Б1.0.04.01	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	2	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.5; УК-8.7; УК-11.2
Б1.0.04.02	Б1.0	Основы военной подготовки	1	УК-8.3; УК-8.4; УК-8.6; УК-8.8
Б1.0.05	Б1.0	Информационные технологии	4	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.0.06	Б1.0	Основы российской государственности	1	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
Б1.0.07	Б1.0	Предпринимательство	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.0.08	Б1.0	Физика	2	ОПК-2.2
Б1.0.09	Б1.0	Менеджмент	1	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.0.10	Б1.0	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	1	УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2
Б1.0.11	Б1.0	Высшая математика	4	ОПК-2.1
Б1.0.12	Б1.0	Технологические основы развития экономики	4	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.0.13	Б1.0	Неорганическая химия	2	ОПК-2.2
Б1.0.14	Б1.0	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ОПК-2.2
Б1.0.15	Б1.0	Органическая химия с основами биохимии	2	ОПК-2.2
Б1.0.16	Б1.0	Физическая и коллоидная химия	2	ОПК-2.2
Б1.0.17	Б1.0	Микробиология	2	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.0.18	Б1.0	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	2	ОПК-5.2
Б1.0.19	Б1.0	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	2	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.20	Б1.0	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	2	УК-8.1
Б1.0.21	Б1.0	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2

Индекс	лок/ час	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
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

Индекс	лок/ час	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
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 пит	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ОФО 2024.plx', код направления 19.03.04, год начала подгото

Индекс	лок/ час	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
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

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						
Вид практики: Производственная практика											
Технологическая практика	3	2			4						
			4	+	4						
Организационно-управленческая практика	4	2			2						
			4	+	2						
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4	2			6						
			4	+	6	25					18
Итого по факту					14						
Итого по плану					14						