

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 17.09.2024 09:49:45
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

имени



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

А.С. Никулин

"26" 10 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом

Протокол № 3 от 26.10.2024

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: Заочная

Срок получения образования: 4г 11м

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

СОГЛАСОВАНО

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

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

Директор [Signature] / А.В. Петровская/

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

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

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ЗФО 2022.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

-	-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР		Контр.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.						СР
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть						Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	СРэк	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
Блок 1.Дисциплины (модули)									176	176	6664	6664	724	548	5707	197		48	40	27	38	23
Обязательная часть									82	82	3280	3280	324	240	2846	92		44	32	4	2	
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	Б1.О	1					3	3	108	108	12	8	91	5		3				
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	2					4	4	144	144	12	8	127	5			4			
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2	12	1			9	9	324	324	26	16	287	11		4	5			
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		1				2	2	72	72	8	6	62	2		2				
+	Б1.О.05	Информационные технологии	Б1.О	1					4	4	144	144	14	10	125	5		4				
+	Б1.О.06	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	Б1.О		1				3	3	108	108	10	8	96	2		3				
+	Б1.О.07	Предпринимательство	Б1.О		1				2	2	72	72	8	6	62	2		2				
+	Б1.О.08	Физика	Б1.О		1				3	3	108	108	10	8	96	2		3				
+	Б1.О.09	Менеджмент	Б1.О		2				2	2	72	72	8	6	62	2			2			
+	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Б1.О	2					4	4	144	144	10	6	129	5			4			
+	Б1.О.11	Высшая математика	Б1.О	1		1			7	7	252	252	22	16	223	7		7				
+	Б1.О.12	Технологические основы развития экономики	Б1.О		1				2	2	72	72	8	6	62	2		2				
+	Б1.О.13	Неорганическая химия	Б1.О	1					3	3	108	108	12	8	91	5		3				
+	Б1.О.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О		1				2	2	72	72	8	6	62	2		2				
+	Б1.О.15	Органическая химия с основами биохимии	Б1.О	1					4	4	144	144	14	10	125	5		4				
+	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	Б1.О			2			2	2	72	72	12	10	58	2			2			
+	Б1.О.17	Микробиология	Б1.О		2				2	2	72	72	14	12	56	2			2			
+	Б1.О.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Б1.О		2				2	2	72	72	14	12	56	2			2			
+	Б1.О.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	Б1.О		3				3	2	72	72	14	12	56	2				2		
+	Б1.О.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	Б1.О			3			3	2	72	72	8	6	62	2				2		
+	Б1.О.21	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	Б1.О	2				2	4	4	144	144	18	12	103	5			4			
+	Б1.О.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	Б1.О	2					4	4	144	144	16	12	123	5			4			
+	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О		4				4	2	72	72	6	4	64	2					2	
+	Б1.О.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Б1.О		11				11	2	400	400	22	18	374	4		2				
+	Б1.О.24.01	Физическая культура	Б1.О		1				2	2	72	72	10	8	60	2		2				
+	Б1.О.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.О		1						328	328	12	10	314	2						
+	Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины. Soft Skills	Б1.О		1				3	3	108	108	10	8	96	2		3				
+	Б1.О.ДЭ.01.01	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	Б1.О		1				3	3	108	108	10	8	96	2		3				
-	Б1.О.ДЭ.01.02	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	Б1.О		1				3	3	108	108	10	8	96	2		3				
+	Б1.О.ДЭ.02	Элективные дисциплины. Digital Skills	Б1.О		2				3	3	108	108	8	6	98	2			3			
+	Б1.О.ДЭ.02.01	Методы и организация научных исследований в общественном питании	Б1.О		2				3	3	108	108	8	6	98	2			3			
-	Б1.О.ДЭ.02.02	Методика научной работы в индустрии питания	Б1.О		2				3	3	108	108	8	6	98	2			3			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									94	94	3384	3384	400	308	2861	105		4	8	23	36	23

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ЗФО 2022.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

-	-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5		
				Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	СРэк	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
+	Б1.В.01	Иностранный язык профессионального общения	Б1.В	3	3					33	5	5	180	180	14	8	159	7				5		
+	Б1.В.02	Сервисная деятельность предприятий питания	Б1.В	1					1		4	4	144	144	16	10	105	5		4				
+	Б1.В.03	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В			2				2	4	4	144	144	8	6	134	2			4			
+	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	Б1.В	2						2	4	4	144	144	16	12	123	5			4			
+	Б1.В.05	Бухгалтерский учет в индустрии питания	Б1.В			3				3	3	3	108	108	14	12	92	2				3		
+	Б1.В.06	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	Б1.В		3					3	2	2	72	72	8	6	62	2				2		
+	Б1.В.07	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	Б1.В	3						3	4	4	144	144	16	12	123	5				4		
+	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	Б1.В	3						3	4	4	144	144	16	12	123	5				4		
+	Б1.В.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В	3						3	3	3	108	108	10	6	93	5				3		
+	Б1.В.10	Системы автоматизированного проектирования	Б1.В		4					4	3	3	108	108	10	8	96	2					3	
+	Б1.В.11	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	Б1.В		5					5	2	2	72	72	16	14	54	2						2
+	Б1.В.12	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	Б1.В		4					4	2	2	72	72	8	6	62	2					2	
+	Б1.В.13	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	Б1.В	4						4	4	4	144	144	14	10	125	5					4	
+	Б1.В.14	Эстетика ресторанной продукции	Б1.В		3					3	2	2	72	72	8	6	62	2				2		
+	Б1.В.15	Инновации в ресторанном бизнесе	Б1.В	5						5	3	3	108	108	20	16	83	5						3
+	Б1.В.16	Оборудование предприятий общественного питания	Б1.В	4	4					44	5	5	180	180	26	20	147	7				5		
+	Б1.В.17	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	Б1.В		4					4	2	2	72	72	10	8	60	2				2		
+	Б1.В.18	Технология ресторанной продукции за рубежом	Б1.В	4						4	4	4	144	144	10	6	129	5					4	
+	Б1.В.19	Менеджмент предприятий питания	Б1.В	4						4	4	4	144	144	12	8	127	5					4	
+	Б1.В.20	Сенсорный анализ пищевой продукции	Б1.В		4					4	2	2	72	72	10	8	60	2					2	
+	Б1.В.21	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	Б1.В		4					4	2	2	72	72	10	8	60	2					2	
+	Б1.В.22	Экономика предприятий питания	Б1.В	4						4	5	5	180	180	14	10	161	5					5	
+	Б1.В.23	Лабораторный контроль продукции общественного питания	Б1.В	5						5	4	4	144	144	22	18	117	5						4
+	Б1.В.24	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	Б1.В			5				5	3	3	108	108	20	18	86	2						3
+	Б1.В.25	Лечебно-профилактическое питание	Б1.В		4					4	3	3	108	108	10	8	96	2					3	
+	Б1.В.26	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Б1.В			5				5	3	3	108	108	18	16	88	2						3
+	Б1.В.27	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	Б1.В	5						5	4	4	144	144	22	18	117	5						4
+	Б1.В.28	Охрана труда в отрасли общественного питания	Б1.В	5						5	4	4	144	144	22	18	117	5						4
П.М1.Проектный модуль											11	11	396	396	40	30	329	9			2	9		

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-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
Б1.0		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-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
Б1.0.01	Б1.0	История (история России, всеобщая история)	1	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.02	Б1.0	Философия	1	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.03	Б1.0	Иностранный язык	1	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.4
Б1.0.04	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	2	УК-8.1; УК-8.2
Б1.0.05	Б1.0	Информационные технологии	4	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.0.06	Б1.0	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	1	УК-3.1; УК-3.2; УК-9.1; УК-9.2
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
Б1.0.22	Б1.0	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	2	ОПК-5.2
Б1.0.23	Б1.0	Процессы и аппараты пищевых производств	2	ОПК-3.1
Б1.0.24	Б1.0	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		УК-7.1; УК-7.2

Индекс	лок/ час	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
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	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	2	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

Индекс	лок/ час	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
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

Индекс	лок/ час	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
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

№	Индекс	Наименование	Единица изучения	Установочная сессия																	Зимняя сессия																	Летняя сессия																	Итого за курс																	з.е.	Неделя	Каф.	Курс	
				Академических часов																	Академических часов																	Академических часов																	Академических часов																					
				Всего	Кон- такт	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРр	СР	КЗ	Катт к	СРж	Дней	Контроль	Всего	Кон- такт	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРр	СР	КЗ	Катт к	СРж	Дней	Контроль	Всего	Кон- такт	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРр	СР	КЗ	Катт к	СРж	Всего																																
ИТОГО (с факультативами)				414																	756																	666																	##																	51	40	2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				396																	702																	630																	##																	48				
УЧЕБНАЯ НАГРУЖКА, ОП (академический час)																																																																												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																																																												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				414 58 22 10 26 356																	756 104 28 8 46 1 9 18 611 6 6 23																	450 26 3 11 18 379 6 6 27																	## 188 50 18 72 4 20 36 ## 12 12 50 45																	ТО: 25 1/3 9,7				
1	Б1.0.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	Б1.0																		36 12 4 8 24																	За К 36 2 2 32 2																	За К 72 14 4 8 2 56 2 2																	2	3			
2	Б1.0.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	Б1.0																		36 6 2 4 30																	ЗаЮ К 36 2 2 32 2																	ЗаЮ К 72 8 2 4 2 62 2 2																	2	3			
3	Б1.8.01	Иностраный язык профессионального общения	Б1.8	36 4 4																	За К 72 6 2 4 2 64 2																	За К 72 4 2 63 2 2 5																	ЗаЮ К(2) 180 14 8 8 2 159 2 2 7 5																	1	3			
4	Б1.8.05	Бухгалтерский учет в индустрии питания	Б1.8																		54 12 4 8 42																	ЗаЮ К 54 2 2 50 2																	ЗаЮ К 108 14 4 8 2 92 2 3																	3	3			
5	Б1.8.06	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	Б1.8																		36 6 2 4 30																	За К 36 2 2 32 2																	За К 72 8 2 4 2 62 2 2																	2	3			
6	Б1.8.07	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	Б1.8	72 12 4 8 60																	За К 72 4 63 2 2 5																	За К 144 16 4 8 123 2 2 5 4																	2	3																				
7	Б1.8.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	Б1.8																		72 12 4 8 60																	За К 72 4 63 2 2 5																	За К 144 16 4 8 123 2 2 5 4																	2	3			
8	Б1.8.09	Безопасность пищевых продуктов и сырья в общественном питании	Б1.8	54 6 2 2 2 48																	За К 54 4 30 2 2 5																	За К 108 10 2 2 2 93 2 2 5 3																	2	3																				
9	Б1.8.14	Эстетика ресторанной продукции	Б1.8																		36 6 2 4 30																	За К 36 2 2 32 2																	За К 72 8 2 4 2 62 2 2																	2	3			
10	П.М1.01	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)	П.М1	162 20 8 12 142																	За За КТ К(2) 162 8 1 3 18 129 2 2 7																	За К 324 28 8 12 1 3 18 271 2 2 7 9																	23																					
11	П.М1.01.01	Физиология питания	Б1.0	72 12 4 8 60																	За К 72 4 63 2 2 5																	За К 144 16 4 8 123 2 2 5 4																	2	3																				
12	П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира	Б1.8	54 6 2 4 48																	За К 54 2 2 50 2																	За К 108 8 2 4 2 98 2 2 3																	2	3																				
13	П.М1.01.04	Междисциплинарный проект: "Разработка системы рационального питания"	Б1.8	36 2 2 34																	КП 36 2 1 1 18 16																	КП 72 4 2 1 1 18 50																	2	3																				
14	П.М2.01	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)	П.М2	72 12 4 8 60																	За К 72 14 4 8 2 56 2																	За За КР К 216 32 8 16 1 3 18 159 2 2 7 6																	2345																					
15	П.М2.01.01	Технология продукции общественного питания	Б1.8	72 12 4 8 60																	За К 72 14 4 8 2 56 2																	За За КР К 216 32 8 16 1 3 18 159 2 2 7 6																	2	23																				
16	ФТД.В.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	ФТД.В	18 4 4 14																	За К 18 2 14 2																	За К 36 6 4 2 28 2 1																	1	3																				
17	ФТД.В.03	Основы военной подготовки	ФТД.В	36 12 6 6 24																	За К 36 12 6 6 24																	За К 72 14 6 6 2 56 2 2																	1	3																				
ПРАКТИКИ																																																																												
Б2.0.02.01(П) Технологическая практика (План)																																																																												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																																																												
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ																					Эк(3) Эк(4) КП К(2)																	Эк(3) Эк(5) Эк(2) КР К(8)																	Эк(6) Эк(9) Эк(2) КП КР К(15)																					
КАНИКУЛЫ																																																																												9 2/6

Название практики	Курс	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						
Вид практики: Производственная практика										
Технологическая практика	3			4						
Организационно-управленческая практика	5			2						
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5			6						
				Итого по факту						
				Итого по плану		14				