

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 17.09.2024 09:56:35
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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



ТВЕРЖДАЮ

А.С. Никулин

20 11 з.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 14 от 28.06.2022

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) 2023

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/

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	34 3/6	32 4/6	30 1/6	34	17 2/6	148 4/6
Э Экзаменационные сессии	5 4/6	5 4/6	7	7	7 1/6	32 3/6
У Учебная практика		2				2
П Производственная практика			4		2	6
Пд Преддипломная практика					6	6
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К Продолжительность каникул	69 дн	65 дн	62 дн	63 дн	51 дн	310 дн
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	13 дн	15 дн	13 дн	13 дн	13 дн	67 дн
Продолжительность	366 дн	365 дн	365 дн	365 дн	336 дн	

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ЗФО 2023.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

-	-	-	-	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	СРэк	Пр. подгот	з.е. на курсе						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть								176	176	6664	6664	784	608	5648	196		50	38	27	38	23	
Блок 1.Дисциплины (модули)											82	82	3280	3280	384	300	2787	91		46	30	4	2		
Обязательная часть																									
+	Б1.О.01	История России	Б1.О			1			1	4	4	144	144	58	56	84	2		4						
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	2					2	3	3	108	108	12	8	91	5			3					
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2	12	1			1122	9	9	324	324	26	16	287	11		4	5					
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки	Б1.О		11				11	4	4	144	144	20	16	120	4		4						
+	Б1.О.04.01	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		1				1	2	2	72	72	8	6	62	2		2						
+	Б1.О.04.02	Основы военной подготовки	Б1.О		1				1	2	2	72	72	12	10	58	2		2						
+	Б1.О.05	Информационные технологии	Б1.О	1					1	4	4	144	144	14	10	125	5		4						
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О			1			1	2	2	72	72	12	10	58	2		2						
+	Б1.О.07	Предпринимательство	Б1.О		1				1	2	2	72	72	8	6	62	2		2						
+	Б1.О.08	Физика	Б1.О		1				1	3	3	108	108	10	8	96	2		3						
+	Б1.О.09	Менеджмент	Б1.О		2				2	2	2	72	72	8	6	62	2			2					
+	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Б1.О	2					2	3	3	108	108	10	6	93	5			3					
+	Б1.О.11	Высшая математика	Б1.О	1		1			11	7	7	252	252	22	16	223	7		7						
+	Б1.О.12	Технологические основы развития экономики	Б1.О		1				1	2	2	72	72	8	6	62	2		2						
+	Б1.О.13	Неорганическая химия	Б1.О	1					1	3	3	108	108	12	8	91	5		3						
+	Б1.О.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О		1				1	2	2	72	72	8	6	62	2		2						
+	Б1.О.15	Органическая химия с основами биохимии	Б1.О	1					1	4	4	144	144	14	10	125	5		4						
+	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	Б1.О			2			2	2	2	72	72	12	10	58	2			2					
+	Б1.О.17	Микробиология	Б1.О		2				2	2	2	72	72	14	12	56	2			2					
+	Б1.О.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Б1.О		2				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	2	72	72	14	12	56	2				2				
+	Б1.О.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	Б1.О			3			3	2	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	4	144	144	18	12	103	5			4					
+	Б1.О.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	Б1.О	2					2	4	4	144	144	16	12	123	5			4					
+	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О		4				4	2	2	72	72	6	4	64	2					2			
+	Б1.О.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Б1.О		11				11	2	2	400	400	22	18	374	4		2						
+	Б1.О.24.01	Физическая культура	Б1.О		1				1	2	2	72	72	10	8	60	2		2						
+	Б1.О.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.О		1				1			328	328	12	10	314	2								
+	Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины. Soft Skills	Б1.О		1				1	3	3	108	108	10	8	96	2		3						
+	Б1.О.ДЭ.01.01	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	Б1.О		1				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				1	3	3	108	108	10	8	96	2		3						
+	Б1.О.ДЭ.02	Элективные дисциплины. Digital Skills	Б1.О		2				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				2	3	3	108	108	8	6	98	2			3					

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ЗФО 2023.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

-	-	-	-	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	СРэк	Пр. подгот	з.е. на курсе					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	СРэк	Пр. подгот	з.е. на курсе					
+	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			
+	П.М1.01	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)	П.М1	3	23			3		233	11	11	396	396	40	30	329	9			2	9		
+	П.М1.01.01	Физиология питания	Б1.О	3					3	4	4	144	144	16	12	123	5				4			
+	П.М1.01.02	Современные системы и концепции питания	Б1.В		2				2	2	2	72	72	12	10	58	2			2				
+	П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира	Б1.В		3				3	3	3	108	108	8	6	98	2				3			
+	П.М1.01.04	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	Б1.В					3		2	2	72	72	4	2	50					2			
П.М2.Проектный модуль										23	23	828	828	102	76	649	23			3	6	10	4	
+	П.М2.01	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)	П.М2	345	2344			345	2344	23	23	828	828	102	76	649	23			3	6	10	4	
+	П.М2.01.01	Технология продукции общественного питания	Б1.В	3	23			3	23	9	9	324	324	40	30	257	9			3	6			
+	П.М2.01.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.В	4	4			4	4	7	7	252	252	28	20	199	7					7		
+	П.М2.01.03	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.В	5	4			5	4	7	7	252	252	34	26	193	7					3	4	
Блок 2.Практика										21	21	756	756	15		741				3	6		12	
Обязательная часть										12	12	432	432	10		422				3	6		3	
+	Б2.О.01	Учебная практика	Б2.О		2					3	3	108	108	3		105				3				
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	Б2.О		2					3	3	108	108	3		105				3				
+	Б2.О.02	Производственная практика	Б2.О		35					9	9	324	324	7		317						6	3	
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	Б2.О		3					6	6	216	216	4		212						6		
+	Б2.О.02.02(П)	Организационно-управленческая практика	Б2.О		5					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			5				9	9	324	324	5		319								9
+	Б2.В.01.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.В			5				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	5						9	9	324	324	14		310								9
ФТД.Факультативные дисциплины										3	3	108	108	14	10	90	4					1	2	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										3	3	108	108	14	10	90	4					1	2	
+	ФТД.В.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	ФТД.В		3				3	1	1	36	36	6	4	28	2					1		
+	ФТД.В.02	Государственная антикоррупционная политика	ФТД.В		4				4	2	2	72	72	8	6	62	2						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 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного бизнеса ЗФО 2023.rlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки

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	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				