

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



А.С. Никулин

2022 г.

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/



**Календарный учебный график 2026-2027 г., 4 курс**

Мес	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь
Пн	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	6 13 20 27
Вт	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	7 14 21 28
Ср	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	1 8 15 22 29
Чт	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 4	11 18 25 4	11 18 25 4	11 18 25 4	11 18 25 4	11 18 25 4	11 18 25 4
Пт	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 5	12 19 26 5	12 19 26 5	12 19 26 5	12 19 26 5	12 19 26 5	12 19 26 5
Сб	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 6	13 20 27 6	13 20 27 6	13 20 27 6	13 20 27 6	13 20 27 6	13 20 27 6
Вс	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 7	14 21 28 7	14 21 28 7	14 21 28 7	14 21 28 7	14 21 28 7	14 21 28 7
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				*				*				
Вт				*				*				
Ср				*				*				
Чт				*				*				
Пт				*				*				
Сб				*				*				

**Календарный учебный график 2027-2028 г., 5 курс**

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

**График сессий**

	Курс 1			Курс 2		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	12	16	11	9	15	15
Дата начала/Номер недели	7 ноября 2023 г., 6	26 января 2024 г., 17	30 мая 2024 г., 35	1 октября 2024 г., 1	7 декабря 2024 г., 10	12 апреля 2025 г., 28
Дата окончания/Номер недели	18 ноября 2023 г., 7	10 февраля 2024 г., 19	9 июня 2024 г., 36	9 октября 2024 г., 2	21 декабря 2024 г., 12	26 апреля 2025 г., 30
	Курс 3			Курс 4		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	12	22	15	12	21	16
Дата начала/Номер недели	17 ноября 2025 г., 8	2 февраля 2026 г., 19	28 мая 2026 г., 35	23 октября 2026 г., 4	10 января 2027 г., 1	27 марта 2027 г., 26
Дата окончания/Номер недели	28 ноября 2025 г., 9	23 февраля 2026 г., 22	11 июня 2026 г., 37	3 ноября 2026 г., 6	30 января 2027 г., 18	11 апреля 2027 г., 28
	Курс 5					
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия			
Продолжительность	30	19				
Дата начала/Номер недели	1 октября 2027 г., 1	13 марта 2028 г., 25				
Дата окончания/Номер недели	30 октября 2027 г., 5	31 марта 2028 г., 27				

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	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть								176	176	6664	6664	784	608	5648	196		50	38	27	38	23	
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>											82	82	3280	3280	384	300	2787	91		46	30	4	2		
<b>Обязательная часть</b>																									
+	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	<b>Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки</b>	<b>Б1.О</b>		<b>11</b>				<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>120</b>	<b>4</b>		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	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	<b>Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>	<b>Б1.О</b>		<b>11</b>				<b>11</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>374</b>	<b>4</b>		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	<b>Элективные дисциплины. Soft Skills</b>	<b>Б1.О</b>		<b>1</b>				<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>96</b>	<b>2</b>		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	<b>Элективные дисциплины. Digital Skills</b>	<b>Б1.О</b>		<b>2</b>				<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>98</b>	<b>2</b>			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	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	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	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	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	
<b>П.М1.Проектный модуль</b>										11	11	396	396	40	30	329	9			2	9			
+	П.М1.01	<b>Здоровое питание для долголетия (модуль 1)</b>	<b>П.М1</b>	<b>3</b>	<b>23</b>			<b>3</b>		<b>233</b>	11	<b>11</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>329</b>	<b>9</b>			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			
<b>П.М2.Проектный модуль</b>										23	23	828	828	102	76	649	23			3	6	10	4	
+	П.М2.01	<b>Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)</b>	<b>П.М2</b>	<b>345</b>	<b>2344</b>			<b>345</b>	<b>2344</b>	23	<b>23</b>	<b>828</b>	<b>828</b>	<b>102</b>	<b>76</b>	<b>649</b>	<b>23</b>			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		
<b>Блок 2.Практика</b>										21	21	756	756	15		741				3	6		12	
<b>Обязательная часть</b>										12	12	432	432	10		422				3	6		3	
+	Б2.О.01	<b>Учебная практика</b>	<b>Б2.О</b>		<b>2</b>					3	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>3</b>		<b>105</b>				3				
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	Б2.О		2					3	3	108	108	3		105				3				
+	Б2.О.02	<b>Производственная практика</b>	<b>Б2.О</b>		<b>35</b>					9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>7</b>		<b>317</b>					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	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>										9	9	324	324	5		319							9	
+	Б2.В.01	<b>Производственная практика</b>	<b>Б2.В</b>			<b>5</b>				9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>5</b>		<b>319</b>							9	
+	Б2.В.01.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.В			5				9	9	324	324	5		319							9	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>										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	
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>										3	3	108	108	14	10	90	4					1	2	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>										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				