

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.08.2026 11:24:37
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 12 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

И.о. директора центра по работе с филиалами

Директор

Заместитель директора

Заведующий кафедрой

/ И.Б. Стукалова/
/ Т.А. Прокопьева/
/ А.В. Петровская/
/ Э.Г. Баладыга/
/ Е.Н. Губа/

Дата окончания/Номер недели	24 ноября 2025 г.	9	25 февраля 2026 г.	22	30 мая 2026 г.	35	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	29 1/6	33	17 2/6	146 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	66 дн	67 дн	51 дн	318 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	13 дн	15 дн	15 дн	15 дн	13 дн	71 дн
Продолжительность		366 дн	365 дн	365 дн	365 дн	336 дн	
Студентов		25	25	25	25		
Групп		1	1	1	1		

Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра		
				Экз мен	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	Код	Наименование	
Блок 1.Дисциплины (модули)											176	176	6664	6664	784	608	5648	196		50	38	27	38	23		
Обязательная часть											82	82	3280	3280	384	300	2787	91		46	30	4	2			
+	Б1.О.01	История России	Б1.О			1			1	4	4	144	144	58	56	84	2		4					1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	2					2	3	3	108	108	12	8	91	5			3				1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2	12	1			1122	9	9	324	324	26	16	287	11		4	5				1	Корпоративного и государственного управления	
+	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					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.04.02	Основы военной подготовки	Б1.О		1				1	2	2	72	72	12	10	58	2		2					1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.05	Информационные технологии	Б1.О	1					1	4	4	144	144	14	10	125	5		4					4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О			1			1	2	2	72	72	12	10	58	2		2					1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.07	Предпринимательство	Б1.О		1				1	2	2	72	72	8	6	62	2		2					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.08	Физика	Б1.О		1				1	3	3	108	108	10	8	96	2		3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.09	Менеджмент	Б1.О		2				2	2	2	72	72	8	6	62	2			2				1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Б1.О	2					2	3	3	108	108	10	6	93	5			3				1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.11	Высшая математика	Б1.О	1		1			11	7	7	252	252	22	16	223	7		7					4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.О.12	Технологические основы развития экономики	Б1.О		1				1	2	2	72	72	8	6	62	2		2					4	Экономики и цифровых технологий	
+	Б1.О.13	Неорганическая химия	Б1.О	1					1	3	3	108	108	12	8	91	5		3					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О		1				1	2	2	72	72	8	6	62	2		2					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.15	Органическая химия с основами биохимии	Б1.О	1					1	4	4	144	144	14	10	125	5		4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	Б1.О			2			2	2	2	72	72	12	10	58	2			2				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.17	Микробиология	Б1.О		2				2	2	2	72	72	14	12	56	2			2				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Б1.О		2				2	2	2	72	72	14	12	56	2			2				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	Б1.О		3				3	2	2	72	72	14	12	56	2				2			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	Б1.О			3			3	2	2	72	72	8	6	62	2				2			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.21	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	Б1.О	2				2		4	4	144	144	18	12	103	5			4				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	Б1.О	2					2	4	4	144	144	16	12	123	5			4				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О		4				4	2	2	72	72	6	4	64	2					2		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	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					1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.О.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.О		1				1			328	328	12	10	314	2							1	Корпоративного и государственного управления	
+	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					1	Корпоративного и государственного управления	
-	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					1	Корпоративного и государственного управления	
+	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				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
-	Б1.О.ДЭ.02.02	Методика научной работы в индустрии питания	Б1.О		2				2	3	3	108	108	8	6	98	2			3				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											94	94	3384	3384	400	308	2861	105		4	8	23	36	23		
+	Б1.В.01	Иностранный язык профессионального общения	Б1.В	3	3				33	5	5	180	180	14	8	159	7				5			1	Корпоративного и государственного управления	
+	Б1.В.02	Сервисная деятельность предприятий питания	Б1.В	1				1		4	4	144	144	16	10	105	5		4					2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.03	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В			2			2	4	4	144	144	8	6	134	2			4				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	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				2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	
+	Б1.В.05	Бухгалтерский учет в индустрии питания	Б1.В			3			3	3	3	108	108	14	12	92	2				3			3	Финансов и бизнес-аналитики	
+	Б1.В.06	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	Б1.В		3				3	2	2	72	72	8	6	62	2				2			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса	

+	Б1.В.07	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	Б1.В	3					3	4	4	144	144	16	12	123	5				4		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.08	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	Б1.В	3					3	4	4	144	144	16	12	123	5				4		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В	3					3	3	3	108	108	10	6	93	5				3		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.10	Системы автоматизированного проектирования	Б1.В		4				4	3	3	108	108	10	8	96	2				3		4	Экономики и цифровых технологий
+	Б1.В.11	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	Б1.В		5				5	2	2	72	72	16	14	54	2					2	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.12	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	Б1.В		4				4	2	2	72	72	8	6	62	2				2		4	Экономики и цифровых технологий
+	Б1.В.13	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	Б1.В	4					4	4	4	144	144	14	10	125	5				4		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.14	Эстетика ресторанной продукции	Б1.В		3				3	2	2	72	72	8	6	62	2				2		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.15	Инновации в ресторанном бизнесе	Б1.В	5					5	3	3	108	108	20	16	83	5					3	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.16	Оборудование предприятий общественного питания	Б1.В	4	4				44	5	5	180	180	26	20	147	7				5		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.17	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	Б1.В		4				4	2	2	72	72	10	8	60	2				2		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.18	Технология ресторанной продукции за рубежом	Б1.В	4					4	4	4	144	144	10	6	129	5				4		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.19	Менеджмент предприятий питания	Б1.В	4					4	4	4	144	144	12	8	127	5				4		1	Корпоративного и государственного управления
+	Б1.В.20	Сенсорный анализ пищевой продукции	Б1.В		4				4	2	2	72	72	10	8	60	2				2		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.21	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	Б1.В		4				4	2	2	72	72	10	8	60	2				2		4	Экономики и цифровых технологий
+	Б1.В.22	Экономика предприятий питания	Б1.В	4					4	5	5	180	180	14	10	161	5				5		4	Экономики и цифровых технологий
+	Б1.В.23	Лабораторный контроль продукции общественного питания	Б1.В	5					5	4	4	144	144	22	18	117	5					4	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.24	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	Б1.В			5			5	3	3	108	108	20	18	86	2					3	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б1.В.25	Лечебно-профилактическое питание	Б1.В		4				4	3	3	108	108	10	8	96	2				3		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	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	3	Финансов и бизнес-аналитики
+	Б1.В.27	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	Б1.В	5					5	4	4	144	144	22	18	117	5					4	4	Экономики и цифровых технологий
+	Б1.В.28	Охрана труда в отрасли общественного питания	Б1.В	5					5	4	4	144	144	22	18	117	5					4	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
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		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	П.М1.01.02	Современные системы и концепции питания	Б1.В		2				2	2	2	72	72	12	10	58	2				2		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира	Б1.В		3				3	3	3	108	108	8	6	98	2				3		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	П.М1.01.04	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	Б1.В				3			2	2	72	72	4	2	50					2		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
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		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	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		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	П.М2.01.03	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.В	5	4			5	4	7	7	252	252	34	26	193	7				3	4	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
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			2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	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		2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
+	Б2.О.02.02(П)	Организационно-управленческая практика	Б2.О		5					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			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	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	5						9	9	324	324	14		310						9	2	Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
ФТД.Факультативные дисциплины										3	3	108	108	12	8	92	4				1	2		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										3	3	108	108	12	8	92	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			1	Корпоративного и государственного управления
+	ФТД.В.02	Государственная антикоррупционная политика	ФТД.В		4				4	2	2	72	72	6	4	64	2					2		1	Корпоративного и государственного управления

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							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				192	243	50	46	49	50	48
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	50	46	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	0%	162	210	50	43	42	48	27
Б1.О	Обязательная часть					86	46	30	8	2	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					124	4	13	34	46	27
Б2	Практика	57%	43%	0%	21	21		3	6		12
Б2.О	Обязательная часть					12		3	6		3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9					9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины					3			1	2	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3			1	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				44.7	53	40.4	42.9	45	39.7
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				182.8	234	170	168	178	164
		необязательная				8	12		6	6	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				926	246	170	168	178	164
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				12	12				
		Блок Б2				15		3	4		8
		Блок Б3				14					14
		Блок ФТД				12			6	6	
		Итого по всем блокам				967	246	173	178	184	186
	Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	обязательная				140.8	186	126	124	132	136
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					5	6	6	6	6
		ЗАЧЕТЫ (За)					8	8	7	10	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	2	2		3
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)							1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)					1	1	1	1	1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)					16	14	13	15	7
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				39.21%					
		в интерактивной форме				24.4%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40.8%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					11.74%					