

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»)
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

План одобрен Советом
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
Протокол № 06 от 06.11.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор
филиала



В.А. Мельников

по программе бакалавриата

19.03.04

индивидуальный план Галенкиной Эмили Олеговны

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы "Технология и организация пищевых производств"
ускоренное обучение на базе среднего профессионального образования

Кафедра: Кафедра экономики и торгового дела

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

Программа подготовки: <u>прикладной бакалавриат</u>		
Форма обучения: <u>Заочная (ускоренное обучение)</u>		
Срок получения образования: <u>3г 7м</u>		

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	организационно-управленческая
+	-	производственно-технологическая
+	-	маркетинговая

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
учебно-методической работе

 / П.А. Можаяева/

Начальник отдела высшего образования
Заведующий кафедрой естественнонаучных и
гуманитарных дисциплин

 / Е.Е. Филипенкова/

И.о. заведующего кафедрой экономики и
торгового дела

 / А.М. Володченков/

Заведующий кафедрой менеджмента и
таможенного дела

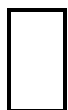
 / Н.Е. Новикова/

 / А.Г. Лучкин/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
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		
I	=	=	=	=						*		Э	Э					*	*	К			Э	Э	Э	*									*	*														К	К	К	К	
II	К	К	К	К				Э	Э	*								*	*	К			Э	Э	Э	*									*	*			Э			У	У							К	К	К	К	К
III	К	К	К	К				Э	Э	*								*	*	Э	Э	Э	Э	К		*									*	*		Э	Э	П	П	П	П	П	П					К	К	К	К	К
IV	К	К	К	К	Э	Э				*		Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	*	К	К	Пд	Пд	Пд	Д	*	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			

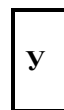
Расшифровка обозначений календарного учебного графика



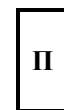
Теоретическое обучение



Экзаменационная сессия



Учебная практика



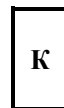
Производственная практика



Преддипломная практика



Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты



Каникулы



* Нерабочие праздничные дни

-	-	-	Форма контроля						По плану		-	Изучено и зачтено							-	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	з.е.	Часов		Зачет результатов обучения	з.е.	Часов	Формы контроля					
															Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП		КР
+	Б1.Б.01.01	История	1					1	3	108	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.01.02	История экономики		1				1	2	72				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2	12	1				1122	14	504	Переаттестовано(частично)	5	180	-	-	-	-	-	-
+	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности		1				1	2	72	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.04	Философия	1					1	4	144	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.05.01	Высшая математика	11					11	7	252	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.05.02	Физика			1			1	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.06	Право	1					1	4	144	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.07.01	Информационные технологии	1					1	4	144	Переаттестовано(частично)	2	72	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности пищевых производств		1				1	2	72	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.08.01	Химия	1					1	6	216	Переаттестовано(частично)	4	144	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.08.02	Микробиология			1			1	4	144	Переаттестовано(частично)	2	72	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2					2	5	180				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания	3	2				2	3	10	360	Переаттестовано(частично)	5	180	-	-	-	-	-	-
+	Б1.Б.11	Менеджмент пищевых производств	2					2	5	180	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.12	Проектирование предприятий пищевой промышленности			3			3	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания		1				1	4	144				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров			2			2	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.15.01	Основы строительства и инженерное оборудование		3				3	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.15.02	Техническое оснащение пищевых производств	3					3	6	216	Переаттестовано(частично)	3	108	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.16	Экономика отрасли	3					3	4	144	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.17	Современные системы и концепции питания		3				3	5	180				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.18	Бухгалтерский учет			2			2	3	108	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.19.01	Физическая культура		1				1	2	72				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1				1		328				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.01	Этика и психология профессиональной деятельности		1				1	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.02	Логистика		2				2	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.03	Физиология питания	2					2	5	180	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	2					2	4	144				-	-	-	-	-	-	

+	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов в пищевых производствах	3			3		4	144				-	-	-	-	-	-			
+	Б1.В.05.02	Основы национального законодательства в сфере питания	3					3	5	180				-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3	3				33	7	252	Переаттестовано(частично)	3	108	-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.05.04	Междисциплинарный проект: Организация пищевого производства в условиях конкурентной среды				4			2	72				-	-	-	-	-	-		
+	Б1.В.06	Маркетинговые исследования		2					2	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира		2					2	3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.08	Общий маркетинг и маркетинг пищевых производств	2						2	5	180	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.09.01	Метрология, стандартизация и сертификация	2						2	4	144	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.09.02	Управление качеством продукции и услуг	4	3					34	6	216				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.01	Технологии сервиса	2					2		4	144	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.02	Этикет и сервис в общественном питании		2					2	2	72				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.03	Маркетинг в сервисе				3			3	3	108	Переаттестовано(частично)	1	36	-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности		1					1	2	72				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и деловая коммуникация в профессиональной деятельности		1					1	2	72				-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Деловая коммуникация и деловая документация на иностранном языке		1					1	2	72				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы методологии научных исследований		2					2	4	144				-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы информационной безопасности		2					2	4	144				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология производства функциональных продуктов питания				3			3	5	180				-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные технологии пищевых производств				3			3	5	180				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Бизнес-планирование пищевых производств				4			4	4	144				-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Автоматизация технологического проектирования пищевых производств				4			4	4	144				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Комплексный анализ хозяйственной деятельности				4			4	5	180				-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Экономика и организация производства малых предприятий пищевой промышленности				4			4	5	180				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Практикум по планированию и оценке деятельности пищевых предприятий		3					3	4	144				-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Практикум по обеспечению безопасности продуктов питания (ХАССП)		3					3	4	144				-	-	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Управление производственными процессами предприятий общественного питания		3					3	4	144				-	-	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Сервисные технологии на предприятиях общественного питания		3					3	4	144				-	-	-	-	-	-	
+	Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная практика				2				6	216	Переаттестовано(полностью)	6	216	-	-	-	-	-	-	

+	Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2				3	108				-	-	-	-	-	-	
+	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			3				9	324				-	-	-	-	-	-	
+	Б2.В.02.02(Пд)	Преддипломная практика			4				12	432				-	-	-	-	-	-	
+	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	4						9	324				-	-	-	-	-	-	
+	ФТД.01	Самоменеджмент (техника личной работы руководителя) на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса		3				3	1	36				-	-	-	-	-	-	
+	ФТД.02	Управление предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса в условиях франчайзинга		4				4	1	36				-	-	-	-	-	-	
Итого з.е./акад.часов (без факультативов)									240	8968	44	1584	в том числе							

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.01	Исторические дисциплины	ОК-2; ОК-3; ОК-6
Б1.Б.01.01	История	ОК-2; ОК-6
Б1.Б.01.02	История экономики	ОК-2; ОК-3
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-8; ПК-9; ПК-18
Б1.Б.04	Философия	ОК-1; ОК-7
Б1.Б.05	Физико-математические дисциплины	ОК-7; ПК-2; ПК-3
Б1.Б.05.01	Высшая математика	ОК-7; ПК-2
Б1.Б.05.02	Физика	ОК-7; ПК-3
Б1.Б.06	Право	ОК-4; ПК-19
Б1.Б.07	Информационные технологии и системы	ОПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.07.01	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности пищевых производств	ОПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.08	Химико-микробиологические дисциплины	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.08.01	Химия	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.08.02	Микробиология	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОК-4; ОПК-3; ПК-4; ПК-17
Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-6
Б1.Б.11	Менеджмент пищевых производств	ОК-4; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.12	Проектирование предприятий пищевой промышленности	ОПК-1; ОПК-5; ПК-5; ПК-16
Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания	ОК-7; ПК-1; ПК-3
Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров	ОК-7; ПК-10; ПК-15; ПК-33
Б1.Б.15	Технические дисциплины	ОПК-2; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-17
Б1.Б.15.01	Основы строительства и инженерное оборудование	ОПК-2; ПК-3; ПК-7
Б1.Б.15.02	Техническое оснащение пищевых производств	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-17
Б1.Б.16	Экономика отрасли	ОК-3; ПК-14; ПК-19; ПК-22; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б1.Б.17	Современные системы и концепции питания	ОК-1; ПК-7
Б1.Б.18	Бухгалтерский учет	ОК-3; ПК-14; ПК-22
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт (модуль)	ОК-8

	Б1.Б.19.01	Физическая культура	ОК-8
	Б1.Б.19.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В		Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.01	Этика и психология профессиональной деятельности	ОК-6; ПК-11; ПК-12; ПК-20
	Б1.В.02	Логистика	ОПК-5; ПК-10
	Б1.В.03	Физиология питания	ОПК-2; ПК-4
	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ПК-1; ПК-4
	Б1.В.05	Организационно-технологические дисциплины	ОК-4; ОПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-18; ПК-19; ПК-21
	Б1.В.05.01	Технология и организация рабочих процессов в пищевых производствах	ОПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-18
	Б1.В.05.02	Основы национального законодательства в сфере питания	ОК-4; ПК-6; ПК-19
	Б1.В.05.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-7; ПК-12; ПК-13; ПК-21
	Б1.В.05.04	Междисциплинарный проект: Организация пищевого производства в условиях конкурентной среды	ОК-4; ОПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-18; ПК-19; ПК-21
	Б1.В.06	Маркетинговые исследования	ПК-15; ПК-16; ПК-30; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.07	Традиции и культура питания народов мира	ОК-6; ПК-4
	Б1.В.08	Общий маркетинг и маркетинг пищевых производств	ПК-15; ПК-19; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б1.В.09	Управление качеством продукции и услуг	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-7
	Б1.В.09.01	Метрология, стандартизация и сертификация	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-6
	Б1.В.09.02	Управление качеством продукции и услуг	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-7
	Б1.В.10	Сервисные технологии	ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-17; ПК-23; ПК-31; ПК-32
	Б1.В.10.01	Технологии сервиса	ОПК-5; ПК-7
	Б1.В.10.02	Этикет и сервис в общественном питании	ОПК-5; ПК-23
	Б1.В.10.03	Маркетинг в сервисе	ПК-15; ПК-31; ПК-32
	Б1.В.10.04	Основы пищевой безопасности	ОПК-3; ПК-6; ПК-17
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-5; ОК-6; ПК-6
	Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и деловая коммуникация в профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ПК-6
	Б1.В.ДВ.01.02	Деловая коммуникация и деловая документация на иностранном языке	ОК-5; ОК-6; ПК-6
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-7; ОПК-1; ПК-7
	Б1.В.ДВ.02.01	Основы методологии научных исследований	ОК-7; ОПК-1; ПК-7
	Б1.В.ДВ.02.02	Основы информационной безопасности	ОК-7; ОПК-1; ПК-7
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2; ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология производства функциональных продуктов питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-8

	Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-2; ПК-8
	Б1.В.ДВ.04.01	Бизнес-планирование пищевых производств	ПК-2; ПК-8
	Б1.В.ДВ.04.02	Автоматизация технологического проектирования пищевых производств	ПК-2; ПК-8
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-1; ПК-14; ПК-22
	Б1.В.ДВ.05.01	Комплексный анализ хозяйственной деятельности	ОПК-1; ПК-14; ПК-22
	Б1.В.ДВ.05.02	Экономика и организация производства малых предприятий пищевой промышленности	ОПК-1; ПК-14; ПК-22
	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-3; ПК-2
	Б1.В.ДВ.06.01	Практикум по планированию и оценке деятельности пищевых предприятий	ОПК-3; ПК-2
	Б1.В.ДВ.06.02	Практикум по обеспечению безопасности продуктов питания (ХАССП)	ОПК-3; ПК-2
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОК-5; ПК-6; ПК-8
	Б1.В.ДВ.07.01	Управление производственными процессами предприятий общественного питания	ОК-5; ПК-6; ПК-8
	Б1.В.ДВ.07.02	Сервисные технологии на предприятиях общественного питания	ОК-5; ПК-6; ПК-8
Б2		Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В		Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.01	Учебная практика	ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-33
	Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная практика	ОПК-1; ОПК-2; ПК-8; ПК-11; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-33
	Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-12; ПК-15; ПК-18; ПК-19
	Б2.В.02	Производственная практика	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
	Б2.В.02.02(Пд)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

БЗ	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
БЗ.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
К.М	Комплексные модули	
ФТД	Факультативы	ПК-6; ПК-10; ПК-13; ПК-14; ПК-23
ФТД		ПК-6; ПК-10; ПК-13; ПК-14; ПК-23
ФТД.01	Самоменеджмент (техника личной работы руководителя) на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса	ПК-13; ПК-23
ФТД.02	Управление предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса в условиях франчайзинга	ПК-6; ПК-10; ПК-14; ПК-23

		Итого							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.								
					Мин.	Макс.	Итого	Факт					Переат.
	Итого (с факультативами)				234	256	242	198	44	42	60	59	37
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	196	44	42	60	58	36
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	30.1%	201	204	201	163	38	42	57	49	15
Б1.Б	Базовая часть				81	123	108	78	30	35	24	19	
Б1.В	Вариативная часть				81	120	93	85	8	7	33	30	15
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	33	30	24	6		3	9	12
Б2.В	Вариативная часть				27	33	30	24	6		3	9	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9	9					9
ФТД	Факультативы					10	2	2				1	1
ФТД						10	2	2				1	1
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					51.1			44.9	54	53	58.6
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					676.25			186.25	181.25	203.25	105.5
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					10.25			10.25			
		Блок Б2					9.5				1.5	3.5	4.5
		Блок Б3					14						14
		Блок ФТД					20.5					10.25	10.25
		Итого по всем блокам					720.25			186.25	182.75	217	134.25
	Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					159.5			169	171.25	195.25	102.5
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)								7	8	6	2
		ЗАЧЕТЫ (За)								8	7	6	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								3	4	4	3
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)											1
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									2	2	
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)								18	15	13	3
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					34.8%						
		в интерактивной форме					19.1%						