



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Просеков А.Ю.

14 марта 2018 г.

План утвержден научно методическим советом КемГУ

Протокол № 8 от 14.03.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) "Технология и организация ресторанного сервиса"

Кафедра: Технологии и организации общественного питания

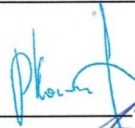
Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: прикладной бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок обучения: 4г	
+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015
Учебный год 2018-2019
Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректо по УР

 / Котов Р.М./

Декан

 / Киселева Т.Ф./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого академ. часов								Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				Закрепленная кафедра	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
Блок 1. Дисциплины (модули)																																			
Базовая часть																																			
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1				8	8	288	288	144	144	117	27	4	4																52	Иностранных языков	
+	Б1.Б.02	История	2					4	4	144	144	72	72	36	36		4																51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.03	Философия	3					4	4	144	144	72	72	45	27			4															51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.04	Экономическая теория	1					3	3	108	108	32	32	22	54	3																	34	Экономической теории и государственного управления	
+	Б1.Б.05	Социология		1				2	2	72	72	36	36	36		2																	51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.06	Культурология		2				3	3	108	108	54	54	54			3																51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.07	Основы психологии		1				2	2	72	72	36	36	36		2																	51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.08	Правоведение		1				2	2	72	72	36	36	36		2																	67	Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения	
+	Б1.Б.09	Математика	12					10	10	360	360	180	180	90	90	5	5																55	Высшей математики	
+	Б1.Б.10	Информатика	2	1				6	6	216	216	108	108	81	27	3	3																61	Прикладной математики и информатики	
+	Б1.Б.11	Экология		4				3	3	108	108	54	54	54				3															60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.12	Физика	3	2				8	8	288	288	144	144	108	36		4	4															56	Физики	
+	Б1.Б.13	Химия	12					10	10	360	360	216	216	54	90	5	5																54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.Б.14	Аналитическая химия	3					4	4	144	144	72	72	45	27			4															60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.15	Экономика предприятия			3			4	4	144	144	72	72	72				4															37	Региональной и отраслевой экономики	
+	Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	4					3	3	108	108	50	50	36	22			3															53	Теплохладотехники	
+	Б1.Б.17	Электротехника	4					3	3	108	108	50	50	35	23			3															62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.18	Инженерная и компьютерная графика		3				3	3	108	108	72	72	36				3															57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.Б.19	Прикладная механика		4				2	2	72	72	36	36	36				2															58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств		4				3	3	108	108	51	51	57				3															57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	3					3	3	108	108	54	54	27	27			3															65	Техносферная безопасность	
+	Б1.Б.22	Биохимия и микробиология		34				4	4	144	144	72	72	72				2	2														63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	56				6	8	8	288	288	144	144	95	49					4	4												72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	56				6	9	9	324	324	162	162	112	50					5	4												72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.Б.25	Физиология питания		5				2	2	72	72	36	36	36						2													72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.Б.26	Физико-химические методы анализа		4				3	3	108	108	51	51	57				3															60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства			6			3	3	108	108	68	68	40							3												58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.Б.28	Физическая культура		1234				2	2	72	72	72	72			1		1															64	Физвоспитания	
									121	121	4356	4356	2246	2246	1525	585	27	28	25	19	11	11													
Вариативная часть																																			
+	Б1.В.01	Введение в направление		1				2	2	72	72	36	36	36		2																	72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	7	6				7	7	252	252	126	126	99	27					3	4												72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	35		4			9	9	324	324	162	162	108	54			3	3	3													72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания		5				3	3	108	108	54	54	54						3													72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	8	7			7	8	8	288	288	144	144	117	27												5	3				72	технологии и организационные ОП		
+	Б1.В.06	Управление персоналом	5	6				6	6	216	216	108	108	81	27					3	3												72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.07	Технология производства ресторанной продукции	7					5	5	180	180	90	90	63	27												5						72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания	7			7		5	5	180	180	90	90	63	27												5						72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.09	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса		8				3	3	108	108	50	50	58																3			72	технологии и организационные ОП	
+	Б1.В.10	Санитария и гигиена		8				2	2	72	72	36	36	36																			72	технологии и организационные ОП	

+	Б1.В.11	Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе		7	8		8	6	6	216	216	114	114	102						3	3	72	технологии и органи-ции ОП	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		3				1	1	36	36	18	18	18			1							
+	Б1.В.ДВ.01.01	История Кузбасса		3				1	1	36	36	18	18	18			1					51	История, философия и культурология	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Кузбасс в годы Великой Отечественной войны		3				1	1	36	36	18	18	18			1					51	История, философия и культурология	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		5				5	5	180	180	90	90	63	27				5					
-	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья		5				5	5	180	180	90	90	63	27				5			72	технологии и органи-ции ОП	
+	Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий питания при гостиницах		5				5	5	180	180	90	90	63	27				5			72	технологии и органи-ции ОП	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		8	7			8	8	288	288	144	144	117	27						3	5		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы продвижения ресторанных услуг		8	7			8	8	288	288	144	144	117	27						3	5	72	технологии и органи-ции ОП
-	Б1.В.ДВ.03.02	Современные проблемы сферы услуг		8	7			8	8	288	288	144	144	117	27						3	5	72	технологии и органи-ции ОП
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		56				7	7	252	252	126	126	126					4	3				
+	Б1.В.ДВ.04.01	НИРС		56				7	7	252	252	126	126	126					4	3		72	технологии и органи-ции ОП	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Высокотехнологичное производство		56				7	7	252	252	126	126	126					4	3		72	технологии и органи-ции ОП	
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		7	6			6	6	216	216	108	108	81	27					2	4			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Ресторанное дело		7	6			6	6	216	216	108	108	81	27					2	4	72	технологии и органи-ции ОП	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Туристская деятельность		7	6			6	6	216	216	108	108	81	27					2	4	72	технологии и органи-ции ОП	
+	Б1.В.ДВ.06	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		123456						328	328	328	328											
+	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.07	Льжные гонки		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.06.08	Плавание		123456						328	328	328	328									64	Физвоспитания	
									83	83	3316	3316	1824	1824	1222	270	2		4	3	18	11	29	16
									204	204	7672	7672	4070	4070	2747	855	29	28	29	22	29	22	29	16

Блок 2.Практики

Вариативная часть

+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			2			3	3	108	108			108			3							
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			46			18	18	648	648			648				9		9				
+	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика			8			6	6	216	216			216								6	72	технологии и органи-ции ОП
									27	27	972	972		972		3		9		9		6		
									27	27	972	972		972		3		9		9		6		

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена						1	1	36	36	2	2	25	9								1	
									1	1	36	36	2	2	25	9							1	

Вариативная часть

+	Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР						8	8	288	288			288									8	
									8	8	288	288			288								8	
									9	9	324	324	2	2	313	9							9	

ФТД.Факультативы

Вариативная часть

+	ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства		6				2	2	72	72	34	34	38								2		72	технологии и органи-ции ОП
									2	2	72	72	34	34	38							2			
									2	2	72	72	34	34	38							2			

СР	Конт роль	Сем. 5															Сем. 6															Сем. 7															Сем. 8															Закрепленная кафедра		Компетенция
		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	Код	Наименование																													
																																				52	Иностранных языков	ОК-5																										
																																			51	История, философия и культурология	ОК-2																											
																																			51	История, философия и культурология	ОК-1																											
																																		34	Экономической теории и государственного управления	ОК-3																												
																																		51	История, философия и культурология	ОК-6																												
																																		51	История, философия и культурология	ОК-6																												
																																		51	История, философия и культурология	ОК-7																												
																																		67	Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения	ОК-4																												
																																		55	Высшей математики	ОК-7; ОКв-1																												
																																		61	Прикладной математики и информатики	ОПК-1																												
54																																		60	Аналитической химии и экологии	ОПКв-1; ПК-4																												
																																		56	Физики	ОПКв-1																												
																																		54	Общей и неорганической химии	ОПКв-1																												
																																		60	Аналитической химии и экологии	ОПКв-1																												
																																		37	Региональной и отраслевой экономики	ОК-3																												
36	22																																	53	Теплохладотехники	ОПК-4																												
35	23																																	62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	ПК-17																												
																																			57	Технологическое проектирование пищевых производств	ПК-2																											
36																																		58	Машины и аппараты технологических систем	ОПК-4																												
57																																		57	Технологическое проектирование пищевых производств	ОПК-4																												
																																			65	Техносферная безопасность	ОК-9; ПК-3																											
36																																		63	Технология жиров и микробиология	ОПКв-1																												
		4	144	36	24	12		45	27	4	144	36	24	12		50	22																72	технологии и организ-ции ОП	ПК-1; ПК-4; ПК-6																													
		5	180	36		54		63	27	4	144	36		36		49	23																	72	технологии и организ-ции ОП	ОПК-5; ПК-4																												
		2	72	18		18		36																											72	технологии и организ-ции ОП	ОПК-2; ПК-4																											
57																																			60	Аналитической химии и экологии	ОПКв-1																											
										3	108	34		34		40																			58	Машины и аппараты технологических систем	ОПК-4; ПК-5																											
																																			64	Физвоспитания	ОК-7; ОК-8																											
311	45	11	396	90	24	84		144	54	11	396	106	24	82		139	45																																															

																																				72	технологии и организ-ции ОП	ОК-7		
										3	108	24		30		54		4	144	30	24	18			45	27									72	технологии и организ-ции ОП	ОПК-3; ПК-1; ПК-6			
54		3	108	20		34		27	27																										72	технологии и организ-ции ОП	ПК-1; ПК-4; ПК-6			
		3	108	18		36		54																											72	технологии и организ-ции ОП	ПК-6; ПК-10			
																		5	180	36		54				90		3	108	20		34		27	27	72	технологии и организ-ции ОП	ПК-1; ПК-7		
		3	108	30		24		27	27	3	108	30		24		54																				72	технологии и организ-ции ОП	ПК-21		
																		5	180	36	32	22				63	27									72	технологии и организ-ции ОП	ОПК-2; ПК-1		
																		5	180	36	54					63	27									72	технологии и организ-ции ОП	ПК-28		
																												3	108	20		30		58			72	технологии и организ-ции ОП	ПК-16	
																													2	72	18		18			36	72	технологии и организ-ции ОП	ПК-3	
																		3	108	18		36				54		3	108	20		40		48		72	технологии и организ-ции ОП	ОПК-5; ПК-14		
																																						ОК-2		
																																					51	История, философия и культурология	ОК-2	
		5	180	36		54		63	27																											51	История, философия и культурология	ОК-2		
		5	180	36		54		63	27																														ПК-28	
		5	180	36		54		63	27																													72	технологии и организ-ции ОП	ПК-1
		5	180	36		54		63	27																													72	технологии и организ-ции ОП	ПК-28
										3	108	20		34		54		5	180	36		54					5	180	36		54		63	27				ПК-32		

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.03	Философия
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.Б.02	История
Б1.В.ДВ.01.01	История Кузбасса
Б1.В.ДВ.01.02	Кузбасс в годы Великой Отечественной войны
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.04	Экономическая теория
Б1.Б.15	Экономика предприятия
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Б1.Б.08	Правоведение
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.01	Иностранный язык
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.05	Социология
Б1.Б.06	Культурология
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.07	Основы психологии
Б1.Б.09	Математика
Б1.Б.28	Физическая культура
Б1.В.01	Введение в направление
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.28	Физическая культура
Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол
Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол
Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис
Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол
Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки
Б1.В.ДВ.06.08	Плавание
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности
ОКв-1	Способность использовать базовые положения математики в различных сферах деятельности
Б1.Б.09	Математика
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Б1.Б.10	Информатика
Б1.В.ДВ.04.01	НИРС
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.Б.25	Физиология питания
Б1.В.07	Технология производства ресторанной продукции
ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.19	Прикладная механика
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.11	Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе
Б1.В.ДВ.05.01	Ресторанное дело
ОПКв-1	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин в сфере профессиональной деятельности
Б1.Б.11	Экология
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.13	Химия
Б1.Б.14	Аналитическая химия
Б1.Б.22	Биохимия и микробиология
Б1.Б.26	Физико-химические методы анализа
Вид деятельности: производственно-технологическая	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции

Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД
Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания
Б1.В.07	Технология производства ресторанный продукции
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья
ПК-2	#####
Б1.Б.18	Инженерная и компьютерная графика
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.10	Санитария и гигиена
ПК-4	#####
Б1.Б.11	Экология
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.25	Физиология питания
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД
Б1.В.ДВ.04.02	Высокотехнологичное производство
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Вид деятельности: организационно-управленческая	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Туристская деятельность
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	#####
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	#####
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Б1.В.11	Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Б1.В.ДВ.03.02	Современные проблемы сферы услуг
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Б1.В.09	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Б1.Б.17	Электротехника
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Б1.В.06	Управление персоналом
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика

ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Вид деятельности: научно-исследовательская	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Б1.В.ДВ.04.01	НИРС
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Вид деятельности: проектная	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	#####
Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий питания при гостиницах
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Вид деятельности: маркетинговая	
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	#####
ПК-32	#####
Б1.В.ДВ.03.01	Методы продвижения ресторанных услуг
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

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; ОКв-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПКв-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОКв-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПКв-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-17
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	История	ОК-2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономическая теория	ОК-3
Б1.Б.05	Социология	ОК-6
Б1.Б.06	Культурология	ОК-6
Б1.Б.07	Основы психологии	ОК-7
Б1.Б.08	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.09	Математика	ОК-7; ОКв-1
Б1.Б.10	Информатика	ОПК-1
Б1.Б.11	Экология	ОПКв-1; ПК-4
Б1.Б.12	Физика	ОПКв-1
Б1.Б.13	Химия	ОПКв-1
Б1.Б.14	Аналитическая химия	ОПКв-1
Б1.Б.15	Экономика предприятия	ОК-3
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	ОПК-4
Б1.Б.17	Электротехника	ПК-17
Б1.Б.18	Инженерная и компьютерная графика	ПК-2
Б1.Б.19	Прикладная механика	ОПК-4
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3
Б1.Б.22	Биохимия и микробиология	ОПКв-1
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-4
Б1.Б.25	Физиология питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.Б.26	Физико-химические методы анализа	ОПКв-1
Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства	ОПК-4; ПК-5
Б1.Б.28	Физическая культура	ОК-7; ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б1.В.01	Введение в направление	ОК-7
Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-6
Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	ПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания	ПК-6; ПК-10
Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-7
Б1.В.06	Управление персоналом	ПК-21
Б1.В.07	Технология производства ресторанной продукции	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания	ПК-28

Б1.В.09	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса	ПК-16
Б1.В.10	Санитария и гигиена	ПК-3
Б1.В.11	Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе	ОПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-2
Б1.В.ДВ.01.01	История Кузбасса	ОК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Кузбасс в годы Великой Отечественной войны	ОК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-28
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий питания при	ПК-28
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-32
Б1.В.ДВ.03.01	Методы продвижения ресторанных услуг	ПК-32
Б1.В.ДВ.03.02	Современные проблемы сферы услуг	ПК-15
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-1; ПК-26
Б1.В.ДВ.04.01	НИРС	ОПК-1; ПК-26
Б1.В.ДВ.04.02	Высокотехнологичное производство	ПК-4
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-5
Б1.В.ДВ.05.01	Ресторанное дело	ОПК-5
Б1.В.ДВ.05.02	Туристская деятельность	ПК-7
Б1.В.ДВ.06	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки	ОК-8
Б1.В.ДВ.06.08	Плавание	ОК-8
Б2	Практики	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б2.В	Вариативная часть	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-21; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б3	Государственная итоговая аттестация	
Б3.Б	Базовая часть	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В	Вариативная часть	
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР	
ФТД	Факультативы	ОПК-2
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2
ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства	ОПК-2

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				234	248	242	60	29	31	60	29	31	62	29	33	60	29	31
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	29	31	60	29	31	60	29	31	60	29	31
Б1	Дисциплины (модули)	59%	41%	32.5%	201	204	204	57	29	28	51	29	22	51	29	22	45	29	16
Б1.Б	Базовая часть				81	123	121	55	27	28	44	25	19	22	11	11			
Б1.В	Вариативная часть				81	120	83	2	2		7	4	3	29	18	11	45	29	16
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	33	27	3		3	9		9	9		9	6		6
Б2.В	Вариативная часть				27	33	27	3		3	9		9	9		9	6		6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				1	1	1										1		1
Б3.В	Вариативная часть				8	8	8										8		8
ФТД	Факультативы					2	2							2		2			
ФТД.В	Вариативная часть					2	2							2		2			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					40.5%												
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)						53.8	-	52	53.5	-	55.1	50.2	-	57.5	52.9	-	55.1	54
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						48.4	-	54	54	-	54	54	-	50.7	54	-	29.5	54
	в период гос. экзаменов							-			-			-			-		54
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						29.2	-	30.4	30.5	-	32.9	23.4	-	30.8	25.2	-	30.8	30
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)						2.6	-	2.1	4.2	-	2.2	4.5	-	4	2.7	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	3	5	7	5	2	7	5	2	6	4	2	
	ЗАЧЕТЫ (За)						12	8	4	12	5	7	9	4	5	5	3	2	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	3	1	2	2		2	2		2	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)															1	1		
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												2		2	2	1	1	

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры				
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР					Контро ль	Всего
ИТОГО (с факультативами)				1080								29	20 4/6		1188									31	22 1/6		2268								60	42 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080							29			1188										31			2268							60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			52											53,5											52,8												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,4											30,5												30,5											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,4											30,5												30,5											
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2,1											4,2												3,2											
ДИСЦИПЛИНЫ				1080	572	188	108	276		346	162	29	ТО: 17 2/3□ Э: 3		1080	594	176	156	262		324	162	28	ТО: 17 1/6□ Э: 3		2160	1166	364	264	538		670	324	57	ТО: 34 5/6□ Э: 6			
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	144	72			72		72		4		Экз	144	72			72		45	27	4		Экз За	288	144			144		117	27	8		52	12	
2	Б1.Б.02	История												Экз	144	72	36		36		36	36	4		Экз	144	72	36		36		36	36	4		51	2	
3	Б1.Б.04	Экономическая теория	Экз	108	32	16		16		22	54	3													Экз	108	32	16		16		22	54	3		34	1	
4	Б1.Б.05	Социология	За	72	36	18		18		36		2													За	72	36	18		18		36		2		51	1	
5	Б1.Б.06	Культурология												За	108	54	26		28		54		3		За	108	54	26		28		54		3		51	2	
6	Б1.Б.07	Основы психологии	За	72	36	18		18		36		2													За	72	36	18		18		36		2		51	1	
7	Б1.Б.08	Правоведение	За	72	36	18		18		36		2													За	72	36	18		18		36		2		67	1	
8	Б1.Б.09	Математика	Экз	180	90	36		54		36	54	5		Экз	180	90	36		54		54	36	5		Экз(2)	360	180	72		108		90	90	10		55	12	
9	Б1.Б.10	Информатика	За	108	54	18	36			54		3		Экз	108	54	18	36			27	27	3		Экз За	216	108	36	72			81	27	6		61	12	
10	Б1.Б.12	Физика												За	144	72	24	48			72		4		За	144	72	24	48			72		4		56	23	
11	Б1.Б.13	Химия	Экз	180	108	36	72			18	54	5		Экз	180	108	36	72			36	36	5		Экз(2)	360	216	72	144			54	90	10		54	12	
12	Б1.Б.28	Физическая культура	За	36	36	10		26				1		За											За(2)	36	36	10		26				1		64	13	
13	Б1.В.01	Введение в направление	За	72	36	18		18		36		2													За	72	36	18		18		36		2		72	1	
14	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
15	Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
16	Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
17	Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
18	Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
19	Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
20	Б1.В.ДВ.06.07	Лыжные гонки	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
21	Б1.В.ДВ.06.08	Плавание	За	36	36			36						За	72	72			72						За(2)	108	108			108						64	123456	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(8)										Экз(5) За(4)										Экз(8) За(12)															
ПРАКТИКИ			(План)												108						108		3	2		108						108		3	2			
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков														ЗаО	108						108		3	2		ЗаО	108					108		3	2			
ГИА			(План)																																			
КАНИКУЛЫ																							7												7			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры				
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль				з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КРП	СР
ИТОГО (с факультативами)				1112									29	19 4/6		1232									33	23 1/6		2344									62	42 5/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1112									29			1160									31			2272									60	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			57,5												52,9												55,3										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			50,7												54												52,4										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,8												25,2												28										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,8												25,2												28										
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4												2,7												3,4										
ДИСЦИПЛИНЫ				1112	590	220	24	346	387	135	29	ТО: 17□ Э: 2 2/3		908	488	213	24	251	375	45	24	ТО: 16 1/3□ Э: 5/6		2020	1078	433	48	597	762	180	53	ТО: 33 1/3□ Э: 3 1/2						
1	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	Экз	144	72	36	24	12		45	27	4	Экз КР	144	72	36	24	12		50	22	4	Экз(2) КР	288	144	72	48	24		95	49	8	72	56				
2	Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Экз	180	90	36		54		63	27	5	Экз КР	144	72	36		36		49	23	4	Экз(2) КР	324	162	72		90		112	50	9	72	56				
3	Б1.Б.25	Физиология питания	За	72	36	18		18		36		2											За	72	36	18		18		36		2	72	5				
4	Б1.Б.27	Оборудование предприятий питания и основы строительства											ЗаО	108	68	34		34		40		3	ЗаО	108	68	34		34		40		3	58	6				
5	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции											За	108	54	24		30		54		3	За	108	54	24		30		54		3	72	67				
6	Б1.В.03	Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД	Экз	108	54	20		34		27	27	3											Экз	108	54	20		34		27	27	3	72	345				
7	Б1.В.04	Товародвижение на предприятиях общественного питания	За	108	54	18		36		54		3											За	108	54	18		36		54		3	72	5				
8	Б1.В.06	Управление персоналом	Экз	108	54	30		24		27	27	3	За	108	54	30		24		54		3	Экз За	216	108	60		48		81	27	6	72	56				
9	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья	Экз	180	90	36		54		63	27	5											Экз	180	90	36		54		63	27	5	72	5				
10	Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование предприятий питания при гостиницах	Экз	180	90	36		54		63	27	5											Экз	180	90	36		54		63	27	5	72	5				
11	Б1.В.ДВ.04.01	НИРС	За	144	72	26		46		72		4	За	108	54	20		34		54		3	За(2)	252	126	46		80		126		7	72	56				
12	Б1.В.ДВ.04.02	Высокотехнологичное производство	За	144	72	26		46		72		4	За	108	54	20		34		54		3	За(2)	252	126	46		80		126		7	72	56				
13	Б1.В.ДВ.05.01	Ресторанное дело											За	72	36	16		20		36		2	За	72	36	16		20		36		2	72	67				
14	Б1.В.ДВ.05.02	Туристская деятельность											За	72	36	16		20		36		2	За	72	36	16		20		36		2	72	67				
15	Б1.В.ДВ.06.01	Волейбол	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
16	Б1.В.ДВ.06.02	Баскетбол	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
17	Б1.В.ДВ.06.03	Настольный теннис	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
18	Б1.В.ДВ.06.04	Мини-футбол	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
19	Б1.В.ДВ.06.05	Бадминтон	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
20	Б1.В.ДВ.06.06	Легкая атлетика	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
21	Б1.В.ДВ.06.07	Льжные гонки	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
22	Б1.В.ДВ.06.08	Плавание	За	68	68			68					За	44	44			44					За(2)	112	112			112					64	123456				
23	ФТД.В.01	Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства											За	72	34	17		17		38		2	За	72	34	17		17		38		2	72	6				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(4)										Экз(2) За(6) ЗаО КР(2)										Экз(7) За(10) ЗаО КР(2)															
ПРАКТИКИ			(План)																																			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности												ЗаО	324								324		9	6	ЗаО	324						324		9	6			
ГИА			(План)																																			
КАНИКУЛЫ												1									6									7								

№	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8									Итого за курс									Каф.	Семестры					
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя												
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль														
ИТОГО (с факультативами)				1044							29						31							60												
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044							29	20 4/6					31	20 4/6						60	41 2/6											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			55,1													54							54,6												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			29,5													54							41,8												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,8													30							30,4												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,8													30							30,4												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ				1044	522	203	110	209		414	108	29	ТО: 17□ Э: 3 2/3		576	290	114	18	158		232	54	16		ТО: 26 2/3□ Э: 4 2/3											
1	Б1.В.02	Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции	Экз	144	72	30	24	18		45	27	4																				72	67			
2	Б1.В.05	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	За КР	180	90	36		54		90		5		Экз	108	54	20		34		27	27	3		Экз За КР	288	144	56		88		117	27	8	72	78
3	Б1.В.07	Технология производства ресторанной продукции	Экз	180	90	36	32	22		63	27	5													Экз	180	90	36	32	22		63	27	5	72	7
4	Б1.В.08	Проектирование на предприятиях общественного питания	Экз КП	180	90	36	54			63	27	5													Экз КП	180	90	36	54		63	27	5	72	7	
5	Б1.В.09	Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса												За	108	50	20		30		58		3		За	108	50	20		30		58		3	72	8
6	Б1.В.10	Санитария и гигиена												За	72	36	18	18			36		2		За	72	36	18	18		36		2	72	8	
7	Б1.В.11	Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе	За	108	54	18		36		54		3		ЗаО КР	108	60	20		40		48		3		ЗаО КР	216	114	38		76		102		6	72	78
8	Б1.В.ДВ.03.01	Методы продвижения ресторанных услуг	За	108	54	20		34		54		3		Экз	180	90	36		54		63	27	5		Экз За	288	144	56		88		117	27	8	72	78
9	Б1.В.ДВ.03.02	Современные проблемы сферы услуг	За	108	54	20		34		54		3		Экз	180	90	36		54		63	27	5		Экз За	288	144	56		88		117	27	8	72	78
10	Б1.В.ДВ.05.01	Ресторанное дело	Экз	144	72	27		45		45	27	4													Экз	144	72	27		45		45	27	4	72	67
11	Б1.В.ДВ.05.02	Туристская деятельность	Экз	144	72	27		45		45	27	4													Экз	144	72	27		45		45	27	4	72	67
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(3) КП КР									Экз(2) За(2) ЗаО КР									Экз(6) За(5) ЗаО КП КР(2)															
ПРАКТИКИ			(План)												216						216		6	4			216					216		6	4	
Преддипломная практика														ЗаО	216						216		6	4		ЗаО	216					216		6	4	
ГИА			(План)												324	2	2				313	9	9	6			324	2	2			313	9	9	6	
Подготовка и сдача государственного экзамена															36	2	2				25	9	1				36	2	2			25	9	1		
Подготовка и защита ВКР															288						288		8	5 1/3			288					288		8	5 1/3	
КАНИКУЛЫ																							8 3/6										8 3/6			

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоемкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	1	2			2							
			72	+	0		1	0	0	0	9	
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2			6							
			72	+	0		1	0	0	0	10	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			6							60
			72	+	6		16	0	0	0	10	60
Преддипломная практика	4	2			4							28
			72	+	4		14	0	0,5	0	0	28
Итого по факту					10							88
Итого по плану					18							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания					
КР	3	2	72	16	
Технология продукции общественного питания					
КР	3	2	72	16	
Проектирование на предприятиях общественного питания					
КП	4	1	72	14	
Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе					
КР	4	2	72	14	
Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания					
КР	4	1	72	14	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоем кость
Руководство	72	14	17	238
Консультации по				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоем кость
		14		
Председатель	75	14	1	14
Член комиссии				
1	75	14	0,5	7
2	75	14	0,5	7
3	72	14	0,5	7
4	72	14	0,5	7
Секретарь	72	14	0,5	7
Примечания к комиссиям ГЭК				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
	14		

Председатель	75	14	1	14
Обзорные лекции	72	14	2	28
Член комиссии				
1	75	14	0,5	7
2	75	14	0,5	7
3	72	14	0,5	7
4	72	14	0,5	7
Дежурство				
Секретарь	72	14	0,5	7
Примечания к комиссиям ГЭК				

Код	Аббревиатура	Название кафедры
1		Межвузовская кафедра общей и вузовской педагогики
2		Фундаментальной математики
3		Прикладной математики
4		ЮНЕСКО по информационным вычислительным технологиям
5		Общей физики
6		Теоретической физики
7		Экспериментальной физики
8		Аналитической и неорганической химии
9		Органической и физической химии
10		Химии твёрдого тела и химического материаловедения
11		Биоразнообразия и биоресурсов
12		Экологии и природопользования
13		Физиологии человека и психофизиологии
14		Генетики
15		Геологии и географии
16		Истории России
17		Всеобщей истории и социально-политических наук
18		Археологии
19		Иностранных языков в профессиональной коммуникации
20		Русского языка
21		Стилистики и риторики
22		Журналистики и русской литературы 20 века
23		Переводоведения и лингвистики
24		Английской филологии
25		Германских и романских языков
26		Иностранных языков
27		Теории и истории государства и права
28		Уголовного права и криминологии
29		Уголовного процесса и криминалистики
30		Гражданского права
31		Трудового, экологического права и гражданского процесса

32		Государственного и административного права
33		Философии
34		Экономической теории и государственного управления
35		Менеджмента имени И.П.Поварича
36		Маркетинга
37		Региональной и отраслевой экономики
38		Финансов и кредита
39		Психологических наук
40		Социальной работы и дефектологии
41		Социологических наук
42		Физического воспитания
43		Спортивно-оздоровительных технологий
44		Акмеологии и психологии развития
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		История, философия и культурология
52		Иностранных языков
53		Теплохладотехники
54		Общей и неорганической химии
55		Высшей математики
56		Физики
57		Технологическое проектирование пищевых производств
58		Машины и аппараты технологических систем
59		Организации и экономики предприятий пищевой промышленности
60		Аналитической химии и экологии
61		Прикладной математики и информатики
62		Автоматизации производственных процессов и АСУ
63		Технология жиров и микробиология

64		Физвоспитания
65		Техносферная безопасность
66		Управление качеством
67		Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения
68		Технологии молока и молочных продуктов
69		Технологии мяса и мясных продуктов
70		Технологии бродильных производств
71		Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
72		технологии и органи-ции ОП
73		Маркетинг и бизнес-коммуникации
74		Бионанотехнологии
75		Резерв
76		Пробный вариант