ПланСвод Учебный план бакалавриата 'Ро-190304-УПРБзд-24.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
															-	-	-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
Блок 1.Дисциплины (модули)						191	191	7204	7204	516	516	6336	352	6	51	49	46	45	
Обязательная часть						135	135	5188	5188	374	374	4561	253		51	49	35		
+	Б1.О.01	**Общекультурный модуль**	**1222**	**111113**	**11233**	52	**52**	**1872**	**1872**	**168**	**168**	**1624**	**80**		25	16	11		
+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	216	216	88	88	115	13		3	3			
+	Б1.О.01.02	Философия	2			5	5	180	180	8	8	163	9			5			
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			1	4	4	144	144	6	6	134	4		4				
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	2	11		12	12	432	432	24	24	391	17		8	4			
+	Б1.О.01.05	Правоведение		1		3	3	108	108	4	4	100	4		3				
+	Б1.О.01.06	Психология		3		3	3	108	108	6	6	98	4				3		
+	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	2	2	66	4		2				
+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности			3	4	4	144	144	10	10	130	4				4		
+	Б1.О.01.09	Экономика			2	4	4	144	144	6	6	134	4			4			
+	Б1.О.01.10	Менеджмент			3	4	4	144	144	4	4	136	4				4		
+	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству	1	1		5	5	180	180	10	10	157	13		5				
+	Б1.О.02	**Модуль цифровых компетенций**			**112**	7	**7**	**252**	**252**	**16**	**16**	**224**	**12**		4	3			
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			11	4	4	144	144	10	10	126	8		4				
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			2	3	3	108	108	6	6	98	4			3			
+	Б1.О.03	**Общепрофессиональный модуль**	**11111222223333**	**2233**	**122333**	76	**76**	**2736**	**2736**	**188**	**188**	**2391**	**157**		22	30	24		
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1122			16	16	576	576	32	32	508	36		8	8			
+	Б1.О.03.02	Физика	112			12	12	432	432	24	24	381	27		8	4			
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	24	24	180	12			2	4		
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	10	10	125	9		4				
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2		1	6	6	216	216	18	18	185	13		2	4			
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	2	2		6	6	216	216	20	20	183	13			6			
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			2	3	3	108	108	6	6	98	4			3			
+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			2	3	3	108	108	8	8	96	4			3			
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			3	4	4	144	144	8	8	132	4				4		
+	Б1.О.03.10	Биохимия	3			4	4	144	144	6	6	129	9				4		
+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	3			4	4	144	144	8	8	127	9				4		
+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	3	3		6	6	216	216	16	16	187	13				6		
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			3	2	2	72	72	8	8	60	4				2		
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту**		**3**				**328**	**328**	**2**	**2**	**322**	**4**						
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4						
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4						
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3				328	328	2	2	322	4						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						56	56	2016	2016	142	142	1775	99	6			11	45	
+	Б1.В.01	**Модуль профильной направленности**	**3344444**	**44**	**444444**	53	**53**	**1908**	**1908**	**134**	**134**	**1679**	**95**	**6**			8	45	
+	Б1.В.01.01	Проектирование			4	2	2	72	72	4	4	64	4	2				2	
+	Б1.В.01.02	Нутрициология	3			4	4	144	144	12	12	123	9				4		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'Ро-190304-УПРБзд-24.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
															-	-	-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	34			8	8	288	288	20	20	250	18				4	4	
+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	4			3	3	108	108	6	6	93	9					3	
+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			4	2	2	72	72	6	6	62	4					2	
+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	4		4	6	6	216	216	16	16	187	13					6	
+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	4		4	9	9	324	324	20	20	291	13	2				9	
+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	4			5	5	180	180	12	12	159	9					5	
+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			4	5	5	180	180	12	12	164	4	2				5	
+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			4	5	5	180	180	12	12	164	4					5	
+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		4		2	2	72	72	6	6	62	4					2	
+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия		4		2	2	72	72	8	8	60	4					2	
+	Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**			**3**	3	**3**	**108**	**108**	**8**	**8**	**96**	**4**				3		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			3	3	3	108	108	8	8	96	4				3		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			3	3	3	108	108	8	8	96	4				3		
Блок 2.Практика						34	34	1224	1224	8		1200	16	1208		6	6	6	16
Обязательная часть						18	18	648	648	6		630	12	636		6	6	6	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	216	216	2		210	4	212		6			
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			3	6	6	216	216	2		210	4	212			6		
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			4	6	6	216	216	2		210	4	212				6	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						16	16	576	576	2		570	4	572					16
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5	16	16	576	576	2		570	4	572					16
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						15	15	540	540	10		530		36					15
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	540	540	10		530		36					15
ФТД.Факультативные дисциплины						4	4	144	144	10	10	126	8		2		2		
+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		1		2	2	72	72	4	4	64	4		2				
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		3		2	2	72	72	6	6	62	4				2		