ПланСвод Учебный план бакалавриата 'Ро-190304-УПРБо-26.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
															Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)						191	191	7204	7204	2840	2840	3635	729	12	29	25	28	26	28	26	29	
Обязательная часть						135	135	5188	5188	2008	2008	2667	513		29	25	28	22	19	12		
+	Б1.О.01	**Общекультурный модуль**	**2234**	**11126**	**12456**	49	**49**	**1764**	**1764**	**688**	**688**	**968**	**108**		11	14	4	9	4	7		
+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	216	216	176	176	13	27		3	3						
+	Б1.О.01.02	Философия	4			5	5	180	180	48	48	105	27					5				
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			2	4	4	144	144	48	48	96				4						
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		12	12	432	432	144	144	261	27		4	4	4					
+	Б1.О.01.05	Психология		6		3	3	108	108	32	32	76								3		
+	Б1.О.01.06	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	32	32	40			2							
+	Б1.О.01.07	Безопасность жизнедеятельности			6	4	4	144	144	48	48	96								4		
+	Б1.О.01.08	Экономика			4	4	4	144	144	48	48	96						4				
+	Б1.О.01.09	Менеджмент			5	4	4	144	144	32	32	112							4			
+	Б1.О.01.10	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	180	180	80	80	73	27		2	3						
+	Б1.О.02	**Модуль цифровых компетенций**			**13**	8	**8**	**288**	**288**	**64**	**64**	**224**			5		3					
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			1	5	5	180	180	32	32	148			5							
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	108	108	32	32	76					3					
+	Б1.О.03	**Общепрофессиональный модуль**	**11122 33344 556**	**3455**	**23345 6**	78	**78**	**2808**	**2808**	**1184**	**1184**	**1219**	**405**		13	11	21	13	15	5		
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	576	576	256	256	203	117		4	4	4	4				
+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	432	432	144	144	198	90		4	4	4					
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	216	216	144	144	72						2	2	2		
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			5	5	180	180	64	64	71	45		5							
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	7	7	252	252	80	80	145	27			3	4					
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	216	216	96	96	93	27				3	3				
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	108	108	48	48	60					3					
+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			3	3	3	108	108	64	64	44					3					
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			4	4	4	144	144	64	64	80						4				
+	Б1.О.03.10	Биохимия	5			4	4	144	144	48	48	69	27						4			
+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	5			4	4	144	144	48	48	60	36						4			
+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	6	5		6	6	216	216	96	96	84	36						3	3		
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			5	2	2	72	72	32	32	40							2			
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту**		**12345 6**				**328**	**328**	**72**	**72**	**256**										
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		123456				328	328	72	72	256										
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		123456				328	328	72	72	256										
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		123456				328	328	72	72	256										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						56	56	2016	2016	832	832	968	216	12				4	9	14	29	
+	Б1.В.01	**Модуль профильной направленности**	**45667 77**	**57**	**66777 7**	53	**53**	**1908**	**1908**	**784**	**784**	**908**	**216**	**12**				4	6	14	29	
+	Б1.В.01.01	Проектирование			7	2	2	72	72	32	32	40		4							2	

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-УПРБо-26.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
															Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.01.02	Нутрициология	4			4	4	144	144	48	48	69	27					4				
+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	56			8	8	288	288	128	128	88	72						4	4		
+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	6			3	3	108	108	48	48	33	27							3		
+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			7	2	2	72	72	32	32	40									2	
+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	7		6	6	6	216	216	96	96	93	27							3	3	
+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	7		6	9	9	324	324	144	144	144	36	4						4	5	
+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	7			5	5	180	180	64	64	89	27								5	
+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			7	5	5	180	180	64	64	116		4							5	
+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			7	5	5	180	180	64	64	116									5	
+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		7		2	2	72	72	32	32	40									2	
+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия		5		2	2	72	72	32	32	40							2			
+	Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**			**5**	3	**3**	**108**	**108**	**48**	**48**	**60**							3			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			5	3	3	108	108	48	48	60							3			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			5	3	3	108	108	48	48	60							3			
Блок 2.Практика						34	34	1224	1224	8		1216		1224		6		6		6		16
Обязательная часть						18	18	648	648	6		642		648		6		6		6		
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2	6	6	216	216	2		214		216		6						
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			4	6	6	216	216	2		214		216				6				
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			6	6	6	216	216	2		214		216						6		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						16	16	576	576	2		574		576								16
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8	16	16	576	576	2		574		576								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	64	64	80				2				2		
+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		2		2	2	72	72	32	32	40				2						
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	72	72	32	32	40								2		