

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

План одобрен Ученым советом УрГЭУ
Протокол № 8 от 28.03.2019

19.03.04

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет"
Институт заочного и очно-заочного обучения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Силин Я.П.

20 г.

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Кафедра: Кафедра технологий питания

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

+	Основной	Виды деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе и
качеству образования

/ Карх Д.А./

Директор института заочного и очно-заочного
обучения

/ Меркульев В.П./

Заведующий кафедрой

/ Чугунова О.В./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь		Декабрь				Январь				Февраль		Март			Апрель		Май					Июнь				Июль			Август																				
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31						
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									*															К	К	К	К	К	К	К	
II	К									*		Э	Э	Э				*										Э								*		*		У		У					К	К	К	К	К	К	К	К				
III	К	К						Э	Э	Э							*		К							Э	Э	П	П							*	*	*							К	К	К	К	К	К	К	К	К					
IV	К	К	К		Э	Э	Э	Э									*		К						*	*										*	*	*	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
V	К	К	К	К		Э	Э	Э					Н	Н	Пд	Пд	*		Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	19	20	19	20	24	25	24	25
Дата начала/Номер недели								
Дата окончания/Номер недели								
	Курс 5							
	Зимняя сессия	Летняя сессия						
Продолжительность	20	29						
Дата начала/Номер недели								
Дата окончания/Номер недели								

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Э	Теоретическое обучение	31 1/6	32	30 4/6	29 1/6	11 1/6	134 1/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	6	7 3/6	7 5/6	3	30

У	Учебная практика		2				2
Н	Научно-исслед. работа					2	2
П	Производственная практика			2	4		6
Пд	Преддипломная практика					2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К	Каникулы	7	9 2/6	9 2/6	8 3/6	6 2/6	40
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 4/6 (16 дн)	2 3/6 (15 дн)	2 3/6 (15 дн)	1 3/6 (9 дн)	11 2/6
Продолжительность обучения <input type="checkbox"/> (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		не менее 12 нед и не более	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	не менее 12 нед и не более	
Итого		46	52	52	52	32	234
Студентов							
Групп							

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов							Курс					Закрепленная кафедра	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	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)																							
Базовая часть																							
+	Б1.Б.01	История	1				1	4	4	144	144	16	16	119	9	4						33	Кафедра истории и философии
+	Б1.Б.02	Философия	1				1	4	4	144	144	18	18	117	9	4						33	Кафедра истории и философии
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	2		112		1122	12	12	432	432	64	64	347	21	6	6					25	Кафедра иностранных языков
+	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	72	72	12	12	56	4	2						34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт		2				2	2	72	72	2	2	66	4		2					21	Кафедра физического воспитания и спорта
+	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии	1	1				7	7	252	252	18	18	221	13	7							
+	Б1.Б.06.01	Информатика		1				3	3	108	108	8	8	96	4	3						28	Кафедра бизнес-информатики
+	Б1.Б.06.02	Информационные технологии	1					4	4	144	144	10	10	125	9	4						28	Кафедра бизнес-информатики
+	Б1.Б.07	Экономика организации	1				1	4	4	144	144	12	12	123	9	4						22	Кафедра экономики предприятий
+	Б1.Б.08	Математика	1	1			1	8	8	288	288	28	28	247	13	8						27	Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики
+	Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания		3				3	3	108	108	10	10	94	4			3				10	Кафедра технологий питания
+	Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия	2		2		2	8	8	288	288	44	44	231	13		8					35	Кафедра физики и химии
+	Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания	3	2	23	3	23	21	21	756	756	92	92	643	21		8	13				10	Кафедра технологий питания
+	Б1.Б.12	Физика	1	1			1	6	6	216	216	20	20	183	13	6						35	Кафедра физики и химии
+	Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика	2	2				6	6	216	216	24	24	179	13		6					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.Б.14	Основы биохимии	2				2	4	4	144	144	24	24	111	9		4					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.Б.15	Социология		2				3	3	108	108	6	6	98	4		3					6	Кафедра прикладной социологии
+	Б1.Б.16	Правоведение		4				3	3	108	108	14	14	90	4				3			31	Кафедра гражданского права
+	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	3				3	4	4	144	144	16	16	119	9			4				34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.Б.18	Пищевая микробиология	3					4	4	144	144	16	16	119	9			4				34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.Б.19	Управление качеством	2				2	4	4	144	144	14	14	121	9		4					26	Кафедра управления качеством
+	Б1.Б.20	Физиология питания		3			3	3	3	108	108	16	16	88	4			3				10	Кафедра технологий питания
+	Б1.Б.21	Общая химия	1		1		11	5	5	180	180	32	32	135	13	5						35	Кафедра физики и химии
+	Б1.Б.22	Основы строительного проектирования		3			3	3	3	108	108	12	12	92	4			3				34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3						328	328	2	2	322	4							21	Кафедра физического воспитания и спорта
									120	120	4648	4648	512	512	3921	215	46	41	30	3			
Вариативная часть																							
+	Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров		3			3	4	4	144	144	16	16	124	4			4				17	Кафедра товароведения и экспертизы
+	Б1.В.02	Сенсорный анализ		3			3	4	4	144	144	8	8	132	4			4				10	Кафедра технологий питания
+	Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания	4				4	3	3	108	108	28	28	71	9				3			4	Кафедра логистики и коммерции
+	Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании		5				3	3	108	108	14	14	90	4					3		10	Кафедра технологий питания
+	Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании		4			4	2	2	72	72	12	12	56	4				2			10	Кафедра технологий питания
+	Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания	5				5	4	4	144	144	28	28	107	9					4		10	Кафедра технологий питания
+	Б1.В.07	Деловые коммуникации		1				3	3	108	108	4	4	100	4	3						6	Кафедра прикладной социологии

+	Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного питания	4	4		4		8	8	288	288	32	32	243	13			8	10	Кафедра технологий питания		
+	Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания	3	23			3	12	12	432	432	48	48	367	17		3	9	34	Кафедра пищевой инженерии		
+	Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	5				5	5	5	180	180	28	28	143	9				5	10	Кафедра технологий питания	
+	Б1.В.11	Организация НИР		1				3	3	108	108	4	4	100	4	3			10	Кафедра технологий питания		
+	Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5			5		7	7	252	252	18	18	225	9				7	10	Кафедра технологий питания	
+	Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного питания		4				4	4	144	144	12	12	128	4				4	10	Кафедра технологий питания	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		4				4	4	144	144	8	8	132	4				4			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Экология		4				4	4	144	144	8	8	132	4				4	34	Кафедра пищевой инженерии	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии		4				4	4	144	144	8	8	132	4				4	34	Кафедра пищевой инженерии	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3					6	6	216	216	12	12	195	9				6			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания	3					6	6	216	216	12	12	195	9				6	35	Кафедра физики и химии	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов	3					6	6	216	216	12	12	195	9				6	35	Кафедра физики и химии	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		2				3	3	108	108	8	8	96	4			3				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии		2				3	3	108	108	8	8	96	4			3		26	Кафедра управления качеством	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования		2				3	3	108	108	8	8	96	4			3		26	Кафедра управления качеством	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	4					7	7	252	252	16	16	227	9				7			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании	4					7	7	252	252	16	16	227	9				7	10	Кафедра технологий питания	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании	4					7	7	252	252	16	16	227	9				7	10	Кафедра технологий питания	
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		4				4	4	144	144	14	14	126	4				4			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания		4				4	4	144	144	14	14	126	4				4	10	Кафедра технологий питания	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании		4				4	4	144	144	14	14	126	4				4	10	Кафедра технологий питания	
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	4					7	7	252	252	20	20	223	9				7			
+	Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом	4					7	7	252	252	20	20	223	9				7	10	Кафедра технологий питания	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания	4					7	7	252	252	20	20	223	9				7	10	Кафедра технологий питания	
										<i>93</i>	<i>93</i>	<i>3348</i>	<i>3348</i>	<i>330</i>	<i>330</i>	<i>2885</i>	<i>133</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>23</i>	<i>39</i>	<i>19</i>
										<i>213</i>	<i>213</i>	<i>7996</i>	<i>7996</i>	<i>842</i>	<i>842</i>	<i>6806</i>	<i>348</i>	<i>52</i>	<i>47</i>	<i>53</i>	<i>42</i>	<i>19</i>

Блок 2.Практики

Вариативная часть

+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		2				3	3	108	108	2	2	102	4			3		10	Кафедра технологий питания	
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		34				9	9	324	324	4	4	312	8			3	6	10	Кафедра технологий питания	
+	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа		5				3	3	108	108	2	2	102	4					3	10	Кафедра технологий питания
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика		5				3	3	108	108	2	2	102	4					3	10	Кафедра технологий питания
										<i>18</i>	<i>18</i>	<i>648</i>	<i>648</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>618</i>	<i>20</i>		<i>3</i>	<i>3</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
										<i>18</i>	<i>18</i>	<i>648</i>	<i>648</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>618</i>	<i>20</i>		<i>3</i>	<i>3</i>	<i>6</i>	<i>6</i>

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

+	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5				9	9	324	324			324					9	10	Кафедра технологий питания	
							9	9	324	324			324					9			
							9	9	324	324			324					9			
ФТД.Факультативы																					
Вариативная часть																					
+	ФТД.В.01	Валеология		4			2	2	72	72	8	8	60	4				2		10	Кафедра технологий питания
+	ФТД.В.02	Качество и безопасность пищевых продуктов		4			2	2	72	72	8	8	60	4				2		10	Кафедра технологий питания
							4	4	144	144	16	16	120	8				4			
							4	4	144	144	16	16	120	8				4			

Курс 4									Курс 5														Закрепленная кафедра	
Летняя сессия									Зимняя сессия							Летняя сессия							Код	Наименование
Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль		

																									33	Кафедра истории и философии	
																									33	Кафедра истории и философии	
																									25	Кафедра иностранных языков	
																									34	Кафедра пищевой инженерии	
																									21	Кафедра физического воспитания и спорта	
																									28	Кафедра бизнес-информатики	
																									28	Кафедра бизнес-информатики	
																									22	Кафедра экономики предприятий	
																									27	Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики	
																									10	Кафедра технологий питания	
																									35	Кафедра физики и химии	
																									10	Кафедра технологий питания	
																									35	Кафедра физики и химии	
																									34	Кафедра пищевой инженерии	
																									34	Кафедра пищевой инженерии	
																									6	Кафедра прикладной социологии	
4	з																								31	Кафедра гражданского права	
																									34	Кафедра пищевой инженерии	
																									34	Кафедра пищевой инженерии	
																									26	Кафедра управления качеством	
																									10	Кафедра технологий питания	
																									35	Кафедра физики и химии	
																									34	Кафедра пищевой инженерии	
																									21	Кафедра физического воспитания и спорта	
4																											

																										17	Кафедра товароведения и экспертизы
																										10	Кафедра технологий питания
		108	12		16	71	9	эк																	4	Кафедра логистики и коммерции	
									3	108		14			90	4	з								10	Кафедра технологий питания	
		72	12			56	4	эк																	10	Кафедра технологий питания	
									4	144	10	18			107	9	эк								10	Кафедра технологий питания	
																									6	Кафедра прикладной социологии	



Индекс

Содержание

Тип

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
Б1.Б.06.01	Информатика
Б1.Б.06.02	Информационные технологии
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.09	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.10	Физическая и аналитическая химия
Б1.Б.11	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.14	Основы биохимии
Б1.Б.15	Социология
Б1.Б.16	Правоведение
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Управление качеством
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.Б.21	Общая химия
Б1.Б.22	Основы строительного проектирования
Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.02	Сенсорный анализ
Б1.В.03	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.04	Системы расчетов в общественном питании
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Технология и организация специальных видов питания
Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б1.В.08	Проектирование предприятий общественного

Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.10	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б1.В.11	Организация НИР
Б1.В.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	Контроль качества продукции общественного
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)
Б1.В.ДВ.01.01	Экология
Б1.В.ДВ.01.02	Охрана труда на предприятии
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)
Б1.В.ДВ.03.01	Основы стандартизации и метрологии
Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)
Б1.В.ДВ.04.01	Реклама в общественном питании
Б1.В.ДВ.04.02	Оформительский дизайн в общественном питании
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование услуг общественного питания
Б1.В.ДВ.05.02	Системы качества и безопасности в общественном питании
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)
Б1.В.ДВ.06.01	Управление ресторанным бизнесом
Б1.В.ДВ.06.02	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
Б2	Практики
Б2.В	Вариативная часть
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация

БЗ.Б	Базовая часть
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД	Факультативы
ФТД.В	Вариативная часть
ФТД.В.01	Валеология
ФТД.В.02	Качество и безопасность пищевых продуктов

Индекс	Наименование	Компетенции
--------	--------------	-------------

Требования к образованию

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				237	253	244	52	50	56	52	34
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	52	50	56	48	34
Б1	Дисциплины (модули)	56%	44%	33.3%	213	213	213	52	47	53	42	19
Б1.Б	Базовая часть				102	130	120	46	41	30	3	
Б1.В	Вариативная часть				83	111	93	6	6	23	39	19
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18		3	3	6	6
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18		3	3	6	6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы					10	4				4	
ФТД.В	Вариативная часть					10	4				4	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					49.6	53.8	47.4	53	44.8	48.3
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					168	202	196	198	156	88
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	5	5	4	4
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	5	7	6	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	5	2	1	2
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)								1	1	1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						9	6	7	2	2
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных						35.72%				

Дней	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Курсы
		Академических часов							з.е.			
		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего			
20		1980							52	36 5/6		
		1980							52			
		53,8										
		202										
		1980	202	56	46	100	1679	99	52	ТО: 31 1/6□ Э: 5		
	Экз К	144	16	8		8	119	9	4		33	1
	Экз К	144	18	8		10	117	9	4		33	1
	ЗаО(2) К(2)	216	38			38	170	8	6		25	12
	За	72	12			12	56	4	2		34	1
	Экз За	252	18		18		221	13	7			1
	За	108	8		8		96	4	3		28	1
	Экз	144	10		10		125	9	4		28	1
	Экз К	144	12	4		8	123	9	4		22	1
	Экз За К	288	28	12		16	247	13	8		27	1
	Экз За К	216	20	10	10		183	13	6		35	1
	Экз ЗаО К(2)	180	32	14	18		135	13	5		35	1
		108					108				21	123
	За	108	4			4	100	4	3		6	1
	За	108	4			4	100	4	3		10	1
Экз(7) За(6) ЗаО(3) К(9)												
										7		

Итого за курс												Каф.	Курсы
Дней	Контроль	Академических часов							з.е.		Неделя		
		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего	Всего			
20		1908								50	40		
		1908								50			
		47,4											
		196											
		1800	196	58	90	48	1523	81	47	ТО: 320 Э: 6			
	Экз ЗаО К(2)	216	26			26	177	13	6		25	12	
	За	72	2	2			66	4	2		21	2	
	Экз ЗаО К	288	44	20	24		231	13	8		35	2	
	За ЗаО К	288	36	12	24		244	8	8		10	23	
	Экз За	216	24		24		179	13	6		34	2	
	Экз К	144	24	12	12		111	9	4		34	2	
	За	108	6			6	98	4	3		6	2	
	Экз К	144	14	6		8	121	9	4		26	2	
		108					108				21	123	
	За	108	12	6	6		92	4	3		34	23	
	ЗаО	108	8			8	96	4	3		26	2	
	ЗаО	108	8			8	96	4	3		26	2	
Экз(5) За(5) ЗаО(4) К(6)													
		108	2	2			102	4	3	2			
	ЗаО	108	2	2			102	4	3	2			
										9 2/6			

КАНИКУЛЫ

Дней	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Курсы
		Академических часов							з.е.			
		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего			
25		1872							52	41		
		1728							48			
		44,8										
		156										
		1656	172	70	34	68	1416	68	46	ТО: 29 1/6□ Э: 7		
	За	108	14	6		8	90	4	3		31	4
	Экз К	108	28	12		16	71	9	3		4	4
	За К	72	12	12			56	4	2		10	4
	Экз За КР	288	32	12	20		243	13	8		10	4
	За	144	12	6	6		128	4	4		10	4
	За	144	8			8	132	4	4		34	4
	За	144	8			8	132	4	4		34	4
	Экз	252	16	8	8		227	9	7		10	4
	Экз	252	16	8	8		227	9	7		10	4
	За	144	14	6		8	126	4	4		10	4
	За	144	14	6		8	126	4	4		10	4
	Экз	252	20	8		12	223	9	7		10	4
	Экз	252	20	8		12	223	9	7		10	4
	За	72	8			8	60	4	2		10	4
	За	72	8			8	60	4	2		10	4
Экз(4) За(8) КР К(2)												
		216	2	2			210	4	6	4		

	3aO	216	2	2			210	4	6	4
										8 3/6

Дней	Контроль	Итого за курс									Каф.	Курсы	
		Академических часов							з.е.				Неделя
		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
29		##							34		24 1/6		
		##							34				
		48											
		88											
		684	88	26	62		565	31	19	ТО: 11 1/6□ Э: 3			
	За	108	14		14		90	4	3		10	5	
	Экз К	144	28	10	18		107	9	4		10	5	
	Экз К	180	28	10	18		143	9	5		10	5	
	Экз КР	252	18	6	12		225	9	7		10	5	
Экз(3) За КР К(2)													
		216	4	4			204	8	6	4			
	ЗаО	108	2	2			102	4	3	2			
	ЗаО	108	2	2			102	4	3	2			
		324					324		9	6			
	Экз	324					324		9	6			
										6 2/6			

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика										
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2						
		10	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика										
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3			2						
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4			4						
		10	+	4		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	5			2						
		10	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Научно-исследовательская работа										
Научно-исследовательская работа	5			2						
Итого по факту				8						
Итого по плану				12						

Вид	Курс	Каф.	Студ.	Замечания
Технология продукции общественного питания				
КР	3	10	0	
Проектирование предприятий общественного питания				
КР	4	10	0	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
------------	------	-------	--------------------	--------------

Консультации по

Комиссия №1

Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
------	-------	--------------------	--------------

Член комиссии

Примечания к комиссиям ГЭК

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

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

Распределение з.е. по курсам и семестрам										
з.е.	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5	
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
Итого	52		50		56		52		34	
Всего	52		50		56		52		34	
1	Б1.Б.01□ История□ [Экз, К] 4		Б1.Б.03□ Иностранный язык□ [Экз, ЗаО, 2К] 6		Б1.Б.09□ Санитария и гигиена питания□ [За] 3		Б1.Б.16□ Правоведение□ [За] 3		Б1.В.04□ Системы расчетов в общественном питании□ [За] 3	
2										
3										
4										
5	Б1.Б.02□ Философия□ [Экз, К] 4		Б1.Б.05□ Физическая культура и спорт□ [За] 2				Б1.В.03□ Экономика предприятий общественного питания□ [Экз, К] 3		Б1.В.06□ Технология и организация специальных видов питания□ [Экз, К] 4	
6										
7										
8										
9	Б1.Б.03□ Иностранный язык□ [2ЗаО, 2К] 6		Б1.Б.10□ Физическая и аналитическая химия□ [Экз, ЗаО, К] 8		Б1.Б.11□ Технология производства общественного питания□ [Экз, ЗаО, КР, К] 13		Б1.В.05□ Менеджмент и маркетинг в общественном питании□ [За] 2		Б1.В.10□ Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий□ [Экз, К] 5	
10										
11										
12										
13										
14										
15	Б1.Б.04□ Безопасность						Б1.В.08□ Проектирование предприятий общественного питания□ [Экз, За, КР] 8		Б1.В.12□ Организация	

16	жизнедеятельность и [За]	2				производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Экз, КР]	7											
17	Б1.Б.06 [Информатика и информационные технологии] [Экз, За]	8	Б1.Б.11 [Технология производства общественного питания] [За, ЗаО, К]	Б1.Б.17 [Процессы и аппараты пищевых производств] [Экз, К]	4	Б1.В.13 [Контроль качества продукции общественного питания] [За]	4											
18				Б1.Б.18 [Пищевая микробиология] [Экз]	4	Б1.В.ДВ.01.01 [Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Экология] [За] (/ Охрана труда на предприятии)	4	Б2.В.03(Н) [Научно-исследовательская работа] [ЗаО]	3									
19					Б1.Б.20 [Экономика организации] [Экз, К]		4		Б1.В.ДВ.04.01 [Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4): Реклама в общественном питании] [Экз] (/ Оформительский дизайн в общественном питании)	7	Б2.В.04(Пд) [Преддипломная практика] [ЗаО]	3						
20							Б1.Б.13 [Инженерная и компьютерная графика] [Экз, За]			6		Б1.Б.22 [Основы строительного проектирования] [За, К]	3	Б3.Б.01 [Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты] [Экз]	9			
21										Б1.Б.08 [Математика] [Экз, За, К]			8		Б1.В.01 [Товароведение и экспертиза]	4	Б1.В.ДВ.05.01 [Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5): Технические	
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		
32																		

33		[Экз, К]		товаров□ [За, К]	техническое регулирование услуг общественного питания□ [За]□ (/ Системы качества и безопасности в общественном	4	
34							
35							
36	Б1.Б.12□ Физика□ [Экз, За, К]	Б1.Б.15□ Социология□ [За]	3	Б1.В.02□ Сенсорный анализ□ [За, К]	4	Б1.В.ДВ.06.01□ Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6): Управление ресторанным бизнесом□ [Экз]□ (/ Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания)	7
37							
38							
39							
40							
41		Б1.Б.19□ Управление качеством□ [Экз, К]	4				
42	Б1.Б.21□ Общая химия□ [Экз, ЗаО, 2К]	Б1.В.09□ Оборудование предприятий общественного питания□ [За]	3	Б1.В.09□ Оборудование предприятий общественного питания□ [Экз, За, К]	9	Б2.В.02(П)□ Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности□ [ЗаО]	6
43							
44							
45							
46		Б1.В.ДВ.03.01□ Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Основы стандартизации и метрологии□ [ЗаО]□ (/ Основы технического	3				
47	Б1.В.07□ Деловые коммуникации□ [За]	Б2.В.01(У)□ Практика по получению первичных профессиональных		Б1.В.ДВ.02.01□ Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2):			
48							

49		х умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности□	3	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания□	6	ФТД.В.01□ Валеология□ [За]	2
50	Б1.В.11□ Организация НИР□ [За]			[Экз]□ (/ Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов)		ФТД.В.02□ Качество и безопасность пищевых продуктов□	2
51							
52							
53							
54				Б2.В.02(П)□ Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности□	3		
55							
56							

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Кафедра государственного и муниципального управления
2		Кафедра маркетинга и международного менеджмента
3		Кафедра менеджмента
4		Кафедра логистики и коммерции
5		Кафедра экономики социальной сферы
6		Кафедра прикладной социологии
7		Кафедра финансового менеджмента
9		Кафедра городского хозяйства
10		Кафедра технологий питания
11		Кафедра экономики труда и управления персоналом
12		Кафедра бухгалтерского учета и аудита
13		Кафедра внешнеэкономической деятельности
15		Кафедра делового иностранного языка
16		Кафедра финансов, денежного обращения и кредита
17		Кафедра товароведения и экспертизы
18		Кафедра мировой экономики
19		Кафедра политической экономии
20		Кафедра региональной, муниципальной экономики и управления
21		Кафедра физического воспитания и спорта
22		Кафедра экономики предприятий
23		Кафедра информационных технологий и статистики
24		Кафедра туристического бизнеса и гостеприимства
25		Кафедра иностранных языков
26		Кафедра управления качеством
27		Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики
28		Кафедра бизнес-информатики
29		Кафедра экономики жилищного, коммунального хозяйства и энергетики
30		Кафедра публичного права
31		Кафедра гражданского права

32		Кафедра предпринимательского права
33		Кафедра истории и философии
34		Кафедра пищевой инженерии
35		Кафедра физики и химии
36		Кафедра корпоративной экономики и управления бизнесом
37		Кафедра конкурентного права и антимонопольного регулирования
40		Институт экономики
41		Институт менеджмента и информационных технологий
42		Институт финансов и права
43		Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

