ПланСвод Учебный план бакалавриата 'Во-190304-УПРБвэд-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		Курс 5	
															Семест	Семест	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.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)						191	191	7204	7204	1104	1104	5236	864	6	29	25	25	21	24	22	21	24		
Обязательная часть						135	135	5188	5188	768	768	3808	612		29	25	25	21	20	15				
+	Б1.О.01	**Общекультурный модуль**	**2234**	**11125**	**12456**	49	**49**	**1764**	**1764**	**320**	**320**	**1300**	**144**		11	14	4	9	7	4				
+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	216	216	88	88	92	36		3	3								
+	Б1.О.01.02	Философия	4			5	5	180	180	28	28	116	36					5						
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			2	4	4	144	144	20	20	124				4								
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		12	12	432	432	72	72	324	36		4	4	4							
+	Б1.О.01.05	Психология		5		3	3	108	108	16	16	92							3					
+	Б1.О.01.06	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	4	4	68			2									
+	Б1.О.01.07	Безопасность жизнедеятельности			6	4	4	144	144	24	24	120								4				
+	Б1.О.01.08	Экономика			4	4	4	144	144	20	20	124						4						
+	Б1.О.01.09	Менеджмент			5	4	4	144	144	16	16	128							4					
+	Б1.О.01.10	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	180	180	32	32	112	36		2	3								
+	Б1.О.02	**Модуль цифровых компетенций**			**13**	8	**8**	**288**	**288**	**24**	**24**	**264**			5		3							
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			1	5	5	180	180	8	8	172			5									
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	108	108	16	16	92					3							
+	Б1.О.03	**Общепрофессиональный модуль**	**11122 33344 566**	**3455**	**23456 6**	78	**78**	**2808**	**2808**	**420**	**420**	**1920**	**468**		13	11	18	12	13	11				
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	576	576	80	80	352	144		4	4	4	4						
+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	432	432	36	36	288	108		4	4	4							
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	216	216	48	48	168						2	2	2				
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			5	5	180	180	20	20	124	36		5									
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	7	7	252	252	36	36	180	36			3	4							
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	216	216	40	40	140	36				3	3						
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	108	108	16	16	92					3							
+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			4	3	3	108	108	24	24	84						3						
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			5	4	4	144	144	24	24	120							4					
+	Б1.О.03.10	Биохимия	5			4	4	144	144	24	24	84	36						4					
+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	6			4	4	144	144	24	24	84	36							4				
+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	6	5		6	6	216	216	36	36	144	36						3	3				
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			6	2	2	72	72	12	12	60								2				
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту**		**5**				**328**	**328**	**4**	**4**	**324**												
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		5				328	328	4	4	324												
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		5				328	328	4	4	324												
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		5				328	328	4	4	324												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						56	56	2016	2016	336	336	1428	252	6					4	7	21	24		
+	Б1.В.01	**Модуль профильной направленности**	**5677788**	**88**	**777888**	53	**53**	**1908**	**1908**	**324**	**324**	**1332**	**252**	**6**					4	4	21	24		
+	Б1.В.01.01	Проектирование			8	2	2	72	72	8	8	64		2								2		
+	Б1.В.01.02	Нутрициология	5			4	4	144	144	24	24	84	36						4					

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'Во-190304-УПРБвэд-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		Курс 5	
															Семест	Семест	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.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	67			8	8	288	288	44	44	172	72							4	4			
+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	7			3	3	108	108	20	20	52	36								3			
+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			7	2	2	72	72	16	16	56									2			
+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	8		7	6	6	216	216	40	40	140	36								3	3		
+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	8		7	9	9	324	324	56	56	232	36	2							4	5		
+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	7			5	5	180	180	32	32	112	36								5			
+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			8	5	5	180	180	28	28	152		2								5		
+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			8	5	5	180	180	24	24	156										5		
+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		8		2	2	72	72	16	16	56										2		
+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия		8		2	2	72	72	16	16	56										2		
+	Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**			**6**	3	**3**	**108**	**108**	**12**	**12**	**96**								3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			6	3	3	108	108	12	12	96								3				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			6	3	3	108	108	12	12	96								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			4	6	6	216	216	2		214		216				6						
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			6	6	6	216	216	2		214		216						6				
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			8	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			9	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	20	20	124				2				2				
+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		2		2	2	72	72	12	12	60				2								
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	72	72	8	8	64								2				