

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц (кредитов ECTS)	общий объем	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам								
		экзамены	зачеты	Курсовые				Всего	Аудиторных				Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				работы	проекты				в том числе	Лекции	Лабораторные	Практические, семинарские		1 сем 18 нед	2 сем 18 нед	3 сем 18 нед	4 сем 18 нед	5 сем 18 нед	6 сем 18 нед	7 сем 18 нед	8 сем 12 нед
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
1.2.1 Гуманитарный, социальный и экономический цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.В.1	Этика и эстетика		2			2,00	72	36	18		18	36			2/2						
Б.1.В.2	Социология		7			2,00	72	36	18		18	36						2/2			
Б.1.В.3	Русский язык и культура речи	3	1,2			7,50	270	162	54		108	108	3/2	3/2	3/3,5						
Б.1.В.4	Правоведение		4			2,00	72	36	18		18	36			2/2						
Б.1.В.5	Экономическая теория. Экономика		4			2,50	90	36	18		18	54			2/2,5						
Б.1.В.6	Интеллектуальная собственность		8			2,00	72	36	36			36							3/2		
Б.1.В.7	Политология	7				3,00	108	54	36		18	54						3/3			
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.В.8	Педагогика	1				2,00	72	36	18		18	36	2/2								
	Культурология																	2/2			
Б.1.В.9	Психология		6			2,00	72	36	18		18	36									
	Логика																				
Б.1.В.10	Естественнонаучная картина мира		2			2,00	72	36	18		18	36		2/2							
	Религиоведение																				
Всего (час/зач.ед.):						27,00	972	504	252		252	468	5/4	7/6	3/3,5	4/4,5		2/2	5/5	3/2	
1.2.2 Математический и естественнонаучный цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.2.В.1	Микробиология пищевых продуктов		3			3,00	108	36	18	18	72			2/3							
Б.1.2.В.2	Стандартизация, метрология, сертификация		8			3,00	108	36	12		24	72							3/3		
Б.1.2.В.3	Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства	8				3,00	108	36	12		24	72							3/3		
Б.1.2.В.4	Автоматизация производственных процессов		4			4,50	162	54	18		36	108			3/4,5						
Б.1.2.В.5	Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства		5			5,00	180	90	36		54	90			5/5						
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.2.В.6	Основы научных исследований		5			3,00	108	36	18		18	72				2/3					
	Патентоведение																				
Всего (час/зач.ед.):						21,50	774	288	114	18	156	486		2/3	3/4,5	7/8			6/6		
1.2.3 Профессиональный цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.3.В.1	Специальные виды обслуживания в предприятиях питания		7			4,00	144	72	36		36	72							4/4		
Б.1.3.В.2	Менеджмент персонала ресторанного хозяйства		8			3,00	108	48	24		24	60							4/3		
Б.1.3.В.3	Основы автоматизированного проектирования предприятий ресторанного хозяйства		6			3,00	108	36	18		18	72				2/3					
Б.1.3.В.4	Этнические кухни	7				4,00	144	54	36	18	90								3/4		
Б.1.3.В.5	Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве	8				2,00	72	36	12		24	36							3/2		
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.3.В.6	Технология напитков		8			3,00	108	36	12	24		72							3/3		
	Барное дело																				
Б.1.3.В.7	Современные технологии продукции общественного питания	6	5		6	7,00	252	108	54	54		144			3/4	3/3					
	Конструирование продуктов питания																				
Б.1.3.В.8	Основы кулинарного мастерства	1				5,00	180	72	36	36		108	4/5								
	Отечественная и зарубежная кулинария																				
Б.1.3.В.9	Технология мучных и кондитерских изделий		6			3,00	108	54	18	36		54				3/3					
	Технология продуктов детского питания																				
Б.1.3.В.10	Технология продуктов лечебно-профилактического назначения		7			3,00	108	36	18	18		72						2/3			
	Технология продуктов функционального назначения																				
Б.1.3.В.11	Пищевые и диетические добавки		8			2,00	72	36	24		12	36							3/2		
	Нутрициология																				
Б.1.3.В.12	Общие технологии пищевых производств	6				4,00	144	72	36	36		72				4/4					
	Промышленная технология продукции общественного питания																				
Б.1.3.В.13	Инжиниринг меню		7			3,00	108	36	18		18	72						2/3			
	Компьютерное моделирование и конструирование технологических систем																				
Всего (час/зач.ед.):						46,00	1656	696	342	222	132	960	4/5		3/4	12/13	11/14	13/10			
Вариативные учебные дисциплины, всего						94,50	3402	1488	708	240	540	1914	9/9	7/6	5/6,5	7/9	10/12	14/15	16/19	22/18	
2. Практики и НИР																					
Б.2.1	Учебная (ознакомительная) практика					6,00	216					216		0/6							
Б.2.2	Производственная практика					6,00	216					216			0/6						
Б.2.3	Производственная (технологическая) практика					3,00	108					108				0/3					
Б.2.4	Производственная (преддипломная) практика					3,00	108					108							0/3		
3. Государственная итоговая аттестация																					
Б.3.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					1,5	54					54							0/1,5		
Б.3.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					7,50	270					270							0/7,5		
Общее количество						240,00	8640	3414	1500	636	1278	5226									
Количество часов в неделю													30/30	29/30	27/28,5	28/31,5	30/30	29/30	30/30	22/30	
Итого																					
Количество экзаменов		34											5	4	4	4	5	5	5	2	
Количество зачетов			44										6	6	6	6	5	5	5	5	
Количество курсовых работ				2											1				1		
Количество курсовых проектов					4											1		1	1	1	

Первый проректор

И.о. декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

И.о. зав. кафедрой технологии в ресторанном хозяйстве

Л.А. Омелянович

Л.В. Крылова

А.Ф. Коршунова