



V. План учебного процесса


Шифр по ОПП	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачетных единиц (кредитов ECTS)	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам					
		экзамены	зачеты	Курсовые проекты	Контрольные работы		Общий объем	Аудиторных в том числе					1 курс			2 курс		3 курс
								Всего	Лекции	Лабораторные	Практические, семинарские	Смостоятельная работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	
													20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	
Всего часов / зачетные единицы																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
<b>1.1. Базовые учебные дисциплины</b>																		
<b>1.1.1 Общеаучный цикл</b>																		
M.1.Б.1	Математико-статистические методы исследований и системный анализ		5		5	4	144	18	10		8	126					18 / 4	
M.1.Б.2	История и философия науки	1				3	108	14	8		6	94	14 / 3					
M.1.Б.3	Иностранный язык профессиональной направленности	4	2		1,3	4	144	24			24	120	6 / 1	6 / 1	6 / 1	6 / 1		
M.1.Б.4	Педагогика высшей школы		3			2	72	10	6		4	62			10 / 2			
M.1.Б.5	Методология и методы научных исследований	1			1	3	108	12	8		4	96	12 / 3					
<b>Итого (часов/зачетных единиц):</b>						16	576	78	32	0	46	498	32 / 7	6 / 1	16 / 3	24 / 5	0 / 0	
<b>1.1.2 Профессиональный цикл</b>																		
M.1.2.Б.1	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	2,3		2	3	8	288	36	18	18		252		18 / 4	18 / 4			
M.1.2.Б.2	Научные основы конструирования продуктов питания	4			4	3	108	14	8	6		94				14 / 3		
M.1.2.Б.3	Современные методы исследований сырья и продуктов питания	1			1	5	180	24	12	12		156	24 / 5					
M.1.2.Б.4	Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании		1		1	3	108	14	10		4	94	14 / 3					
M.1.2.Б.5	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	3		3	3	108	16	8		8		92			16 / 3			
M.1.2.Б.6	Охрана труда в отрасли	2			2	1,5	54	16	8	8		38		16 / 1,5				
<b>Итого (часов/зачетных единиц):</b>						23,5	846	120	64	44	12	726	38 / 8	34 / 6	34 / 7	14 / 3	0 / 0	
<b>Базовые учебные дисциплины, итого</b>						39,5	1422	198	96	44	58	1224	70 / 15,0	40 / 6,5	50 / 10,0	38 / 8,0	0 / 0	
<b>1.2. Вариативные учебные дисциплины</b>																		
<b>1.2.1 Общеаучный цикл</b>																		
<b>Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения</b>																		
M.1.В.1	Экономика и организация предпринимательской деятельности	2	1		1,2	4,5	162	24	12		12	138	12 / 2,5	12 / 2				
<b>Итого (часов/зачетных единиц):</b>						4,5	162	24	12		12	138	12 / 2,5	12 / 2	0 / 0	0 / 0	0 / 0	
<b>Дисциплины свободного выбора студентов</b>																		
M.1.В.2	Договорное право Психология межличностных отношений		1			3	108	12	6		6	96	12 / 3					
M.1.В.3	Патентоведение и основы научных исследований в технической сфере История отечественной культуры		3		3	3	108	8	6		2	100			8 / 3			
M.1.В.4	Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве Современные проблемы науки и техники	4			4	3,5	126	18	4		14	108			18 / 3,5			
<b>Итого (часов/зачетных единиц):</b>						9,5	342	38	16	0	22	304	12 / 3,0	0 / 0	8 / 3,0	18 / 3,5	0 / 0	
<b>1.2.2 Профессиональный цикл</b>																		
<b>Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения</b>																		
M.1.2.В.1	Технология специальных продуктов		3		3	5,5	198	26	14	12		172			26 / 5,5			
M.1.2.В.2	Технологические основы безопасности и управления качеством продуктов питания	2			2	4	144	14	10		4	130		14 / 4				
M.1.2.В.3	Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства		2		2	3	108	18	12		6	90		18 / 3				
M.1.2.В.4	Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях		2		2	3,5	126	16	10		6	110		16 / 3,5				
<b>Итого (часов/зачетных единиц):</b>						16	576	74	46	12	16	502		48 / 10,5	26 / 5,5	0 / 0	0 / 0	
<b>Дисциплины свободного выбора студентов</b>																		
M.1.2.В.6	Математическое моделирование производства пищевых продуктов Статистическая обработка экспериментальных данных	4			4	4	144	16	10		6	128				16 / 4		
M.1.2.В.7	Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве Логистика в ресторанном хозяйстве		4		4	4,5	162	20	12		8	142			20 / 4,5			
M.1.2.В.8	Диетология и диетотерапия Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	3			3	3	108	12	8		4	96			12 / 3			
<b>Итого (часов/зачетных единиц):</b>						11,5	414	48	30	0	18	366	0 / 0	0 / 0	12 / 3	36 / 8,5	0 / 0	
<b>Вариативные дисциплины, итого</b>						41,5	1494	184	104	12	68	1310	24 / 5,5	60 / 12,5	46 / 11,5	54 / 12,0	0 / 0	
<b>2. Практики и НИР</b>																		
M.2.1	Производственная практика					6	216					216		0 / 6				
M.2.2	Производственная (преддипломная) практика					24	864					864					0 / 24	
M.2.3	Научно-исследовательская работа студента (НИР)					3	108					108			0 / 3			
<b>Итого (часов/зачетных единиц):</b>						33	1188					1188	0 / 0	0 / 6	0 / 3	0 / 0	0 / 24	
<b>3. Государственная итоговая аттестация</b>																		
M.3.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					1,5	54					54					0 / 1,5	
M.3.2	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы					4,5	162					162					0 / 4,5	
<b>Общее количество часов</b>						120	4320	382	200	56	126	3938						

Шифр по ОПП	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачетных единиц (кредитов ECTS)	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам				
		экзамены	зачеты	Курсовые проекты	Контрольные работы		Общий объем	Аудиторных в том числе				Смостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс
								Всего	Лекции	Лабораторные	Практические, семинарские		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр
													20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	
Всего часов / зачетные единицы													14	15	16	17	18
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Количество часов / зачетных единиц												94 / 20,5	100 / 25,0	96 / 24,5	92 / 20,0	0 / 30,0
	Количество экзаменов	14											4	4	3	3	
	Количество зачетов		11										3	2	3	3	
	Количество курсовых проектов			2										1	1		
	Количество контрольных работ				20								5	5	4	6	

**Первый проректор**

**И.о. декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса**

**И.о. заведующего кафедрой технологии в ресторанном хозяйстве**



**Л.А. Омелянович**

**Л.В. Крылова**

**А.Ф. Коршунова**