МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор СФУ _____ *Румянцев М.В.*

по программе бакалавриата

38.03.02

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.33 "Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"
очная форма обучения
2022 год набора

Профиль: Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE
Кафедра: Базовая кафедра высшей школы ресторанного менеджмента (ВШРМ_ИГ)

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 970 от 12.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*	*Зарегистрировано в Минюст*
07	АДМИНИСТРАТИВНО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ И ОФИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ		
07.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО УПРАВЛЕНИЮ ПЕРСОНАЛОМ	№ 109н от 09.03.2022 г.	08.04.2022 г. № 68136
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.	02.06.2015 г. № 37510
33.010	КОНДИТЕР	№ 597н от 07.09.2015 г.	21.09.2015 г. № 38940
33.011	ПОВАР	№ 113н от 09.03.2022 г.	11.04.2022 г. № 68148
33.014	ПЕКАРЬ	№ 914н от 01.12.2015 г.	25.12.2015 г. № 40270
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ		
40.062	СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ	№ 276н от 22.04.2021 г.	24.05.2021 г. № 63608

Типы задач профессиональной деятельности
предпринимательский
организационно-управленческий
информационно-аналитический

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-22.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, год начала подготовки 2(

-	-	-	Форма контроля					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.	КП	КР	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)								182	182	6880	6880	3402	3402	2470	1008		31.5	22.5	27.5	16.5	24	24	25	11
Обязательная часть								73	73	2956	2956	1584	1584	940	432		11.5	12.5	17.5	11.5	14		3	3
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1					3	3	108	108	54	54	18	36		3							
+	Б1.О.02	Правоведение		3				3	3	108	108	54	54	54					3					
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				9	9	324	324	144	144	144	36		2	2	2	3				
+	Б1.О.04	Философия		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.О.05	**Культура бизнес общения**		**12**				5	**5**	**180**	**180**	**90**	**90**	**90**			2	3						
+	Б1.О.05.01	Теория и практика эффективного речевого общения		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.О.05.02	Деловая коммуникация на русском языке		2				3	3	108	108	54	54	54				3						
+	Б1.О.06	**Математика и статистика для менеджеров**	**23**	**1**				10	**10**	**360**	**360**	**180**	**180**	**108**	**72**		2	5	3					
+	Б1.О.06.01	Математика для менеджеров	2	1				5	5	180	180	90	90	54	36		2	3						
+	Б1.О.06.02	Управленческая статистика	3					5	5	180	180	90	90	54	36			2	3					
+	Б1.О.07	**Информационные технологии в менеджменте / IT in management**	**5**	**1**				5	**5**	**180**	**180**	**90**	**90**	**54**	**36**		2				3			
+	Б1.О.07.01	IT инструменты / IT Tools		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.О.07.02	Наука о данных для менеджеров	5					3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.О.08	**Концепция современного менеджмента**	**35**	**2**		**5**	**3**	8	**8**	**288**	**288**	**144**	**144**	**72**	**72**			2	3		3			
+	Б1.О.08.01	История управленческой мысли		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.О.08.02	Теория организации и организационное поведение	3				3	3	3	108	108	54	54	18	36				3					
+	Б1.О.08.03	Менеджмент организации	5			5		3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.О.09	**Технология принятия управленческих решений**	**4**	**3**			**4**	5	**5**	**180**	**180**	**72**	**72**	**72**	**36**				2	3				
+	Б1.О.09.01	Разработка управленческих решений		3				2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.О.09.02	Методы принятия управленческих решений	4				4	3	3	108	108	36	36	36	36					3				
+	Б1.О.10	**Концепция современного маркетинга**	**5**	**34**			**5**	7	**7**	**252**	**252**	**108**	**108**	**108**	**36**				2	2	3			
+	Б1.О.10.01	Маркетинг в ресторанном бизнесе / Applied Marketing : Restaurants		3				2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.О.10.02	Маркетинг	5	4			5	5	5	180	180	72	72	72	36					2	3			
+	Б1.О.11	**Финансовая система предприятия**	**4**	**3**				5	**5**	**180**	**180**	**108**	**108**	**36**	**36**				2	3				
+	Б1.О.11.01	Финансовый учет и анализ / Financial Accounting and analysis		3				2	2	72	72	54	54	18					2					
+	Б1.О.11.02	Управленческий учет / Management Accounting	4					3	3	108	108	54	54	18	36					3				
+	Б1.О.12	**Современные инструменты стратегического развития**	**78**			**7**	**8**	6	**6**	**216**	**216**	**90**	**90**	**54**	**72**								3	3
+	Б1.О.12.01	Стратегический менеджмент	7			7		3	3	108	108	54	54	18	36								3	
+	Б1.О.12.02	Инновационный менеджмент	8				8	3	3	108	108	36	36	36	36									3
+	Б1.О.13	Безопасность жизнедеятельности		5				3	3	108	108	54	54	54							3			
+	Б1.О.14	Физическая культура и спорт		1234				2	2	72	72	54	54	18			0.5	0.5	0.5	0.5				
+	Б1.О.15	Прикладная физическая культура и спорт		123456						328	328	306	306	22										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								109	109	3924	3924	1818	1818	1530	576		20	10	10	5	10	24	22	8
+	Б1.В.01	**Концепция ресторанного бизнеса**	**12**	**1**			**12**	8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**90**	**72**		5	3						
+	Б1.В.01.01	Введение в профессию		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.01.02	Менеджмент в ресторанном бизнесе / Restaurant Management	1				1	3	3	108	108	54	54	18	36		3							

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-22.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, год начала подготовки 2(

-	-	-	Форма контроля					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.	КП	КР	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.01.03	История ресторанного бизнеса	2				2	3	3	108	108	36	36	36	36			3						
+	Б1.В.02	**Современная экономика (Modern economics)**	**4**	**23**			**4**	8	**8**	**288**	**288**	**162**	**162**	**90**	**36**			3	2	3				
+	Б1.В.02.01	Экономическая культура и финансовая грамотность		2				3	3	108	108	54	54	54				3						
+	Б1.В.02.02	Экономическая теория		3				2	2	72	72	54	54	18					2					
+	Б1.В.02.03	Микроэкономика для менеджеров	4				4	3	3	108	108	54	54	18	36					3				
+	Б1.В.03	**Управление кулинарными технологическими процессами**	**6**		**113**		**6**	9	**9**	**324**	**324**	**216**	**216**	**72**	**36**		4		2			3		
+	Б1.В.03.01	Техники кулинарного мастерства / Patisserie skills			1			2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.В.03.02	Техники кулинарного искусства / Culinary skills			13			4	4	144	144	108	108	36			2		2					
+	Б1.В.03.03	Менеджмент безопасной пищевой продукции	6				6	3	3	108	108	54	54	18	36							3		
+	Б1.В.04	**HR management**	**7**	**56**			**7**	7	**7**	**252**	**252**	**126**	**126**	**90**	**36**						2	2	3	
+	Б1.В.04.01	Управление человеческими ресурсами		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.В.04.02	Технологии личностного роста и социальных взаимодействий		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.04.03	Кадровая политика предприятия	7				7	3	3	108	108	54	54	18	36								3	
+	Б1.В.05	**Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса**	**7**	**67**				7	**7**	**252**	**252**	**126**	**126**	**90**	**36**							2	5	
+	Б1.В.05.01	Архитектура и дизайн		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.05.02	Проектирование ресторана		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.05.03	Современное техническое оснащение ресторана	7					3	3	108	108	54	54	18	36								3	
+	Б1.В.06	**Проектный менеджмент ресторанного бизнеса**	**68**	**37**		**8**		10	**10**	**360**	**360**	**162**	**162**	**126**	**72**				2			3	2	3
+	Б1.В.06.01	Проектная деятельность		3				2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.06.02	Основы проектного управления	6					3	3	108	108	54	54	18	36							3		
+	Б1.В.06.03	Управление разработкой и реализацией проекта	8	7		8		5	5	180	180	72	72	72	36								2	3
+	Б1.В.07	**Управление операциями (Management of operations)**	**17**		**2**		**12**	8	**8**	**288**	**288**	**108**	**108**	**108**	**72**		3	2					3	
+	Б1.В.07.01	Организация кухонных процессов / Culinary Operations Management	1				1	3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.В.07.02	Управление производством / Gestion for la production			2		2	2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.В.07.03	Операционный менеджмент и инструменты бережливого производства	7					3	3	108	108	36	36	36	36								3	
+	Б1.В.08	**Управление финансами / Financial management**	**68**	**7**				8	**8**	**288**	**288**	**108**	**108**	**108**	**72**							3	2	3
+	Б1.В.08.01	Финансовый менеджмент	6					3	3	108	108	36	36	36	36							3		
+	Б1.В.08.02	Управление рисками		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.08.03	Антикризисное управление	8					3	3	108	108	36	36	36	36									3
+	Б1.В.09	**Управление предпринимательской деятельностью / Entrepreneurship management**	**56**	**6**		**6**	**5**	9	**9**	**324**	**324**	**126**	**126**	**126**	**72**						3	6		
+	Б1.В.09.01	Экономика предпринимательства / Economics of entrepreneurship	5				5	3	3	108	108	36	36	36	36						3			
+	Б1.В.09.02	Управление доходами и расходами ресторанного бизнеса / Cost and profit control in restaurant business		6				3	3	108	108	54	54	54								3		

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-22.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, год начала подготовки 2(

-	-	-	Форма контроля					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.	КП	КР	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.09.03	Бизнес-планирование ресторанного бизнеса / Business Planning in Restaurant Business	6			6		3	3	108	108	36	36	36	36							3		
+	Б1.В.10	**Управление развитием**	**5**	**1**				5	**5**	**180**	**180**	**36**	**36**	**108**	**36**		2				3			
+	Б1.В.10.01	Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности		1				2	2	72	72			72			2							
+	Б1.В.10.02	Управление устойчивым развитием / Sustainable development management	5					3	3	108	108	36	36	36	36						3			
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**			**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ценообразование и калькуляция / Culinary operations accounting			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологии продаж			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**3**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**					2					
-	Б1.В.ДВ.02.01	Тренинг "Эффективные коммуникации"		3				2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.02.02	Управленческие коммуникации / Management Communication		3				2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**			**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые системы / Food systems			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
-	Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продовольственных товаров			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**4**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**						2				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Правовое обеспечение бизнеса		4				2	2	72	72	36	36	36						2				
-	Б1.В.ДВ.04.02	Правовое регулирование предпринимательской деятельности		4				2	2	72	72	36	36	36						2				
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**		**2**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**				2						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Гастрономические тренды		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
-	Б1.В.ДВ.05.02	Национальные кухни народов мира		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**	**6**	**5**				5	**5**	**180**	**180**	**72**	**72**	**72**	**36**						2	3		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Профессиональный английский язык	6	5				5	5	180	180	72	72	72	36						2	3		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Второй язык в сфере ресторанного бизнеса	6	5				5	5	180	180	72	72	72	36						2	3		
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**6**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**								2		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент конфликтов		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Самоменеджмент и лидерство		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**			**13**			4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**			2		2					
+	Б1.В.ДВ.08.01	Наука о питании / Food sciences			13			4	4	144	144	72	72	72			2		2					
-	Б1.В.ДВ.08.02	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов			13			4	4	144	144	72	72	72			2		2					
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**									2	
+	Б1.В.ДВ.09.01	Франчайзинг ресторанного бизнеса		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
-	Б1.В.ДВ.09.02	Лизинг ресторанного бизнеса		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**									2	
+	Б1.В.ДВ.10.01	Бизнес-аналитика, инструменты бизнес-аналитики		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
-	Б1.В.ДВ.10.02	Бизнес-аналитика		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**7**				3	**3**	**108**	**108**	**54**	**54**	**54**									3	
+	Б1.В.ДВ.11.01	Логистика		7				3	3	108	108	54	54	54									3	
-	Б1.В.ДВ.11.02	Бизнес-логистика		7				3	3	108	108	54	54	54									3	
+	Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**										2
+	Б1.В.ДВ.12.01	Моделирование бизнес-процессов в менеджменте		8				2	2	72	72	36	36	36										2

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-22.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, год начала подготовки 2(

-	-	-	Форма контроля					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.	КП	КР	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.ДВ.12.02	Моделирование бизнес-процессов в HoReCa		8				2	2	72	72	36	36	36										2
Блок 2.Практика								49	49	1764	1764			1764				9	6	10			3	21
Обязательная часть								10	10	360	360			360				6		4				
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2			3	3	108	108			108				3						
+	Б2.О.02(У)	Организационная практика			2			3	3	108	108			108				3						
+	Б2.О.03(У)	Управленческая практика			4			4	4	144	144			144						4				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								39	39	1404	1404			1404				3	6	6			3	21
+	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			48			14	14	504	504			504					3	3				8
+	Б2.В.02(П)	Производственная квалификационная практика			248			22	22	792	792			792				3	3	3			3	10
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8			3	3	108	108			108										3
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	14	14	274	36									9
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	3	108	108	14	14	58	36									3
+	Б3.02(Д)	выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216			216										6
ФТД.Факультативные дисциплины								74	74	2664	2664	1322	1322	1342			14	20	10	8	2	6	8	6
+	ФТД.01	**Основы профессиональной компетентности**		**18**				4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**			2							2
+	ФТД.01.01	Планирование карьеры / Career Planning		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	ФТД.01.02	Навыки эффективного поиска работы		8				2	2	72	72	36	36	36										2
+	ФТД.02	**Тренинг "Практический менеджмент"**		**2222234**				14	**14**	**504**	**504**	**216**	**216**	**288**				10	2	2				
+	ФТД.02.01	Основы рационального питания		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	ФТД.02.02	Статистика ресторанного бизнеса		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	ФТД.02.03	Менеджмент безалкогольных напитков		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	ФТД.02.04	Кейтеринг и организация мероприятий/Catering and Event management		3				2	2	72	72	18	18	54					2					
+	ФТД.02.05	Менеджмент алкогольных напитков		4				2	2	72	72	18	18	54						2				
+	ФТД.02.06	Сервис в ресторанном деле/ Service en restauration		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	ФТД.02.07	Культура и продукты / Culture produits		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	ФТД.03	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**		**3577**	**12222334446888**			40	**40**	**1440**	**1440**	**810**	**810**	**630**			8	8	6	6	2	2	4	4
+	ФТД.03.01	Английский язык для начинающих			2			4	4	144	144	72	72	72			2	2						
+	ФТД.03.02	Английский язык (разговорный)		3	24			8	8	288	288	72	72	216			2	2	2	2				
+	ФТД.03.03	Английский язык (профессиональный)		57	68			8	8	288	288	198	198	90							2	2	2	2
+	ФТД.03.04	Французский язык		7	8			4	4	144	144	108	108	36									2	2
+	ФТД.03.05	Французский язык для кулинарного дела / French for Culinary			1234			8	8	288	288	216	216	72			2	2	2	2				
+	ФТД.03.06	Английский язык для кулинарного дела / English for Culinary			234			8	8	288	288	144	144	144			2	2	2	2				
+	ФТД.04	**Educational Research (Презентация учебного исследования)**		**1123**				8	**8**	**288**	**288**	**98**	**98**	**190**			4	2	2					
+	ФТД.04.01	Методология прикладных и научных исследований		1				2	2	72	72	22	22	50			2							
+	ФТД.04.02	Презентация публичного выступления		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	ФТД.04.03	Ораторское искусство		2				2	2	72	72	22	22	50				2						

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-22.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, год начала подготовки 2(

-	-	-	Форма контроля					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.	КП	КР	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.
+	ФТД.04.04	Академическое письмо		3				2	2	72	72	18	18	54					2					
+	ФТД.05	**Управление развитием бизнеса / Business development management**		**6677**				8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**162**								4	4	
+	ФТД.05.01	Маркетинговые технологии бережливого производства /Marketing technologies of LEAN production		6				2	2	72	72	18	18	54								2		
+	ФТД.05.02	Управленческие коммуникации / Management Communication		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	ФТД.05.03	Контроллинг в организации		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	ФТД.05.04	Корпоративная социальная ответственность		7				2	2	72	72	36	36	36									2	