МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор СФУ _____ *Румянцев М.В.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

38.03.02

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"
очная форма обучения
год набора 2019

Профиль: Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE
Кафедра: Базовая кафедра "Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 7 от 12.01.2016

Основной	*Виды профессиональной деятельности*
+	организационно-управленческая
-	информационно-аналитическая
-	предпринимательская

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 '3803020017_ОП-19.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	Блок/ часть	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)									128	128	4936	4936	2672	2672	1652	612		19.5	22.5	10.5	6.5	19	25	25	
Базовая часть									56	56	2016	2016	1084	1084	608	324		5.5	11.5	8.5	4.5	10	11	5	
+	Б1.Б.01	История	Б1.Б	1					3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.Б.02	Философия	Б1.Б		6				2	2	72	72	54	54	18								2		
+	Б1.Б.03	Правоведение	Б1.Б		6				3	3	108	108	54	54	54								3		
+	Б1.Б.04	**Культура бизнес общения**	**Б1.Б**		**22**				4	**4**	**144**	**144**	**108**	**108**	**36**				4						
+	Б1.Б.04.01	Теория и практика речевого общения	Б1.Б		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.Б.04.02	Деловые коммуникации	Б1.Б		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.Б.05	**Математика и статистика для менеджеров**	**Б1.Б**	**4**	**2**				6	**6**	**216**	**216**	**98**	**98**	**82**	**36**			2	2	2				
+	Б1.Б.05.01	Математика для менеджеров	Б1.Б		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.Б.05.02	Управленческая статистика	Б1.Б	4					4	4	144	144	44	44	64	36				2	2				
+	Б1.Б.06	Информационные технологии в менеджменте / IT in management	Б1.Б		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.Б.07	**Концепция современного менеджмента**	**Б1.Б**	**35**	**2**		**5**	**3**	9	**9**	**324**	**324**	**134**	**134**	**118**	**72**			3	3		3			
+	Б1.Б.07.01	История управленческой мысли	Б1.Б		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.Б.07.02	Теория организации и организационное поведение	Б1.Б	3				3	4	4	144	144	44	44	64	36			1	3					
+	Б1.Б.07.03	Менеджмент организации	Б1.Б	5			5		3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.Б.08	**Технология принятия управленческих решений**	**Б1.Б**	**5**	**4**				5	**5**	**180**	**180**	**90**	**90**	**54**	**36**					2	3			
+	Б1.Б.08.01	Разработка управленческих решений	Б1.Б		4				2	2	72	72	36	36	36						2				
+	Б1.Б.08.02	Методы принятия управленческих решений	Б1.Б	5					3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.Б.09	**Финансовая система предприятия**	**Б1.Б**	**36**	**25**			**6**	10	**10**	**360**	**360**	**186**	**186**	**102**	**72**			2	3		2	3		
+	Б1.Б.09.01	Финансовый учет и анализ / Financial Accounting and analysis	Б1.Б		5				2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.Б.09.02	Управленческий учет / Gestion comptable	Б1.Б	3	2				5	5	180	180	78	78	66	36			2	3					
+	Б1.Б.09.03	Управление финансами / Financial management	Б1.Б	6				6	3	3	108	108	54	54	18	36							3		
+	Б1.Б.10	**Современные инструменты стратегического развития**	**Б1.Б**	**67**		**5**	**6**	**7**	8	**8**	**288**	**288**	**144**	**144**	**72**	**72**						2	3	3	
+	Б1.Б.10.01	Стратегический менеджмент	Б1.Б	6			6		3	3	108	108	54	54	18	36							3		
+	Б1.Б.10.02	Управление устойчивым развитием / Sustainable development management	Б1.Б			5			2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.Б.10.03	Инновационный менеджмент	Б1.Б	7				7	3	3	108	108	36	36	36	36								3	
+	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	Б1.Б		7				2	2	72	72	54	54	18									2	
+	Б1.Б.12	Физическая культура и спорт	Б1.Б		1234				2	2	72	72	72	72				0.5	0.5	0.5	0.5				
Вариативная часть									72	72	2920	2920	1588	1588	1044	288		14	11	2	2	9	14	20	
+	Б1.В.01	**Концепция ресторанного бизнеса**	**Б1.В**	**1**	**1**	**2**		**12**	7	**7**	**252**	**252**	**108**	**108**	**108**	**36**		5	2						
+	Б1.В.01.01	История ресторанного бизнеса	Б1.В			2		2	2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.В.01.02	Введение в профессию	Б1.В		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.01.03	Менеджмент в ресторанном бизнесе / Management en restauration	Б1.В	1				1	3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.В.02	**Современная экономика (Modern economics)**	**Б1.В**	**5**		**15**		**5**	7	**7**	**252**	**252**	**144**	**144**	**72**	**36**		2				5			
+	Б1.В.02.01	Ценообразование и калькуляция / Gestion culinaire	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.02.02	Управление расходами и разработка меню / Cost control & Menu engineering	Б1.В			5			2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.В.02.03	Микроэкономика для менеджеров	Б1.В	5				5	3	3	108	108	54	54	18	36						3			

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-19.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	Блок/ часть	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.03	**Мониторинг качества ресторанного бизнеса**	**Б1.В**		**67**				4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**								2	2	
+	Б1.В.03.01	Встроенная система качества и LEAN	Б1.В		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.03.02	Менеджмент безопасной пищевой продукции	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.04	**HR management**	**Б1.В**			**57**			4	**4**	**144**	**144**	**108**	**108**	**36**							2		2	
+	Б1.В.04.01	Управление человеческими ресурсами / Human resources management	Б1.В			5			2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.В.04.02	Управление разнообразием / Diversity management	Б1.В			7			2	2	72	72	54	54	18									2	
+	Б1.В.05	**Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса**	**Б1.В**		**7**	**6**			4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**								2	2	
+	Б1.В.05.01	Дизайн ресторана / Restaurant design	Б1.В			6			2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.05.02	Современное техническое оснащение ресторана	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.06	**Проектный менеджмент ресторанного бизнеса**	**Б1.В**	**67**	**6**	**7**	**7**		10	**10**	**360**	**360**	**162**	**162**	**126**	**72**							5	5	
+	Б1.В.06.01	Основы проектного управления	Б1.В		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.06.02	Управление кулинарными проектами и Инновации 1 / Culinary Project Management & Innovation 1	Б1.В	6					3	3	108	108	36	36	36	36							3		
+	Б1.В.06.03	Управление кулинарными проектами и Инновации 2 / Culinary Project Management & Innovation 2	Б1.В			7			2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.06.04	Управление разработкой и реализацией проекта	Б1.В	7			7		3	3	108	108	54	54	18	36								3	
+	Б1.В.07	**Управление операциями (Management of operations)**	**Б1.В**	**127**				**12**	9	**9**	**324**	**324**	**108**	**108**	**108**	**108**		3	3					3	
+	Б1.В.07.01	Организация кухонных процессов / Management des operations culinaires	Б1.В	1				1	3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.В.07.02	Управление производством / Gestion for la production	Б1.В	2				2	3	3	108	108	36	36	36	36			3						
+	Б1.В.07.03	Оперативное и финансовое управление / Operational and financial management	Б1.В	7					3	3	108	108	36	36	36	36								3	
+	Б1.В.08	Прикладная физическая культура и спорт	Б1.В		123456						328	328	328	328											
+	Б1.В.09	**Коммуникации в профессиональной деятельности (Communication in professional activities)**	**Б1.В**			**45**			4	**4**	**144**	**144**	**90**	**90**	**54**						2	2			
+	Б1.В.09.01	Управленческие коммуникации / Management Communication	Б1.В			4			2	2	72	72	36	36	36						2				
+	Б1.В.09.02	Коммуникации кулинарного менеджмента / Culinary management communications	Б1.В			5			2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**Б1.В**			**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Питание 1/ Nutrition 1	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы рационального питания	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**Б1.В**			**3**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**					2					
+	Б1.В.ДВ.02.01	История Франции и кулинарные тренды / French history and culinary trends	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Гастрономические тренды	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**	**Б1.В**			**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые системы / Sustemes Alimentaires	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	**Б1.В**	**2**					4	**4**	**144**	**144**	**36**	**36**	**72**	**36**			4						

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-19.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	Блок/ часть	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.ДВ.02.01	Пищевая ценность продукта 2 / Nutrition 2	Б1.В	2					4	4	144	144	36	36	72	36			4						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Питание и здоровье	Б1.В	2					4	4	144	144	36	36	72	36			4						
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**Б1.В**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**									2	
-	Б1.В.ДВ.03.01	Менеджмент конфликтов	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.03.02	Управление лидерством / Leadership management /	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**Б1.В**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**									2	
-	Б1.В.ДВ.04.01	Логистика	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.04.02	Управление закупками и поставками / Procurement and supply management	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**	**Б1.В**			**6**			2	**2**	**72**	**72**	**54**	**54**	**18**								2		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Анализ производительности и эффективности / Performance and efficiency analysis	Б1.В			6			2	2	72	72	54	54	18								2		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Бизнес-планирование ресторанного бизнеса	Б1.В			6			2	2	72	72	54	54	18								2		
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**	**Б1.В**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**									2	
-	Б1.В.ДВ.06.01	Правовое обеспечение бизнеса / Legal support of business	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.06.02	Правовое регулирование ресторанного бизнеса / Legal regulation of the restaurant business	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**Б1.В**			**2**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**				2						
+	Б1.В.ДВ.09.01	Культура и продукты / Culture produits	Б1.В			2			2	2	72	72	36	36	36				2						
-	Б1.В.ДВ.09.02	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов	Б1.В			2			2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**Б1.В**			**6**			3	**3**	**108**	**108**	**54**	**54**	**54**								3		
+	Б1.В.ДВ.10.01	Кулинарные тренды и творчество / Culinary trends and creativity	Б1.В			6			3	3	108	108	54	54	54								3		
-	Б1.В.ДВ.10.02	Гастрономическая кулинария / Gastronomic cooking	Б1.В			6			3	3	108	108	54	54	54								3		
Блок 2.Практики									58	58	2088	2088			2088					11	23				24
Вариативная часть									58	58	2088	2088			2088					11	23				24
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Б2.В			4			6	6	216	216			216						6				
+	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 1	Б2.В			3			11	11	396	396			396					11					
+	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В			4			17	17	612	612			612						17				
+	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.	Б2.В			8			21	21	756	756			756										21
+	Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В			8			3	3	108	108			108										3
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	14	14	274	36									9
Базовая часть									9	9	324	324	14	14	274	36									9
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	Б3.Б	8					3	3	108	108	14	14	58	36									3
+	Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3.Б						6	6	216	216			216										6
ФТД.Факультативы									28	28	1008	1008	514	514	494				2	4	6	6	4	6	
Вариативная часть									28	28	1008	1008	514	514	494				2	4	6	6	4	6	

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-19.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	Блок/ часть	Экза мен	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.01	**Тренинг "Практический менеджмент"**	**ФТД**		**22334**	**5**			7	**7**	**252**	**252**	**136**	**136**	**116**				2	2	1	2			
+	ФТД.01.01	Менеджмент безалкогольных напитков	ФТД		2				1	1	36	36	18	18	18				1						
+	ФТД.01.02	Ораторское искусство	ФТД		2				1	1	36	36	18	18	18				1						
+	ФТД.01.03	Кейтеринг и организация мероприятий/Catering and Event management	ФТД		3				1	1	36	36	18	18	18					1					
+	ФТД.01.04	Сервис в ресторанном деле/ Service en restauration	ФТД		3				1	1	36	36	28	28	8					1					
+	ФТД.01.05	Менеджмент алкогольных напитков	ФТД		4				1	1	36	36	18	18	18						1				
+	ФТД.01.06	Сомелье, сочетание вина и еды / Sommellerie, food & wine pairing	ФТД			5			2	2	72	72	36	36	36							2			
+	ФТД.02	**Основы профессиональной компетенции**	**ФТД**		**467**				6	**6**	**216**	**216**	**72**	**72**	**144**						2		2	2	
+	ФТД.02.01	Разработка профессионального профиля 1 / Developpement du projet professionnel 1	ФТД		46				4	4	144	144	36	36	108						2		2		
+	ФТД.02.02	Навыки эффективного поиска работы	ФТД		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	ФТД.03	Английский язык (разговорный)	ФТД		34				2	2	72	72	36	36	36					1	1				
+	ФТД.04	Английский язык (профессиональный)	ФТД		7				5	5	180	180	108	108	72							2	1	2	
+	ФТД.05	Французский язык	ФТД		37				8	8	288	288	162	162	126					1	2	2	1	2	
Б1.М.Комплексные модули									48	48	1728	1728	952	952	632	144		10	8	6	6	8	8		2
+	Б1.М.01	**Иностранный язык**	**Б1.М**	**2**	**3445**	**11235 66**			22	**22**	**792**	**792**	**376**	**376**	**380**	**36**		4	6	3	3	3	3		
+	Б1.М.01.01	Английский для кулинарного дела 1 / English for culinary 1	Б1.Б			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.М.01.02	Французский для кулинарного дела 1 / French for culinary 1	Б1.Б			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.М.01.03	Английский для кулинарного дела 2 / English for culinary 2	Б1.Б	2					2	2	72	72	30	30	6	36			2						
+	Б1.М.01.04	Французский для кулинарного дела 2 / French for culinary 2	ФТД			2			2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.М.01.05	Английский для кулинарного дела 3 / English for culinary 3	Б1.Б			3			3	3	108	108	47	47	61				1	2					
+	Б1.М.01.06	Французский для кулинарного дела 3 / French for culinary 3	ФТД		3				2	2	72	72	47	47	25				1	1					
+	Б1.М.01.07	Английский для кулинарного дела 4 / English for culinary 4	Б1.Б		4	5			3	3	108	108	54	54	54						1	2			
+	Б1.М.01.08	Французский для кулинарного дела 4 / French for culinary 4	ФТД		4				2	2	72	72	36	36	36						2				
+	Б1.М.01.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**Б1.В**			**6**			2	**2**	**72**	**72**	**18**	**18**	**54**								2		
+	Б1.М.01.ДВ.01.(	Профессиональный английский язык	Б1.В			6			2	2	72	72	18	18	54								2		
-	Б1.М.01.ДВ.01.(	Второй язык в сфере ресторанного бизнеса	Б1.В			6			2	2	72	72	18	18	54								2		
+	Б1.М.01.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**Б1.В**		**5**	**6**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**							1	1		
+	Б1.М.01.ДВ.02.(	Французский для кулинарного дела 5 / French for culinary 5	Б1.В		5	6			2	2	72	72	36	36	36							1	1		
-	Б1.М.01.ДВ.02.(	Французский для кулинарного дела 6 / French for culinary 6	Б1.В		5	6			2	2	72	72	36	36	36							1	1		
+	Б1.М.02	**Управление кулинарными технологическими процессами**	**Б1.М**	**45**	**11**	**58**			18	**18**	**648**	**648**	**432**	**432**	**144**	**72**		6			3	5	2		2
+	Б1.М.02.01	Технологии и организация кулинарного дела 1 / Techniques et management culinaire 1	Б1.Б		1				4	4	144	144	108	108	36			4							

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-19.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	Блок/ часть	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.М.02.02	Технология кулинарного мастерства /Techniques de patisserie	ФТД		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.М.02.03	Техники и организация кулинарного дела 2 / Techniques et management culinaire 2	Б1.Б	4					3	3	108	108	54	54	18	36					3				
+	Б1.М.02.04	Техники пекарского мастерства / Bakery techniques	Б1.В			5			2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.М.02.05	Техники и организация кулинарного дела 3 / Techniques et management culinaire 3	Б1.Б	5					3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.М.02.06	Гастрономическое кулинарное искусство / Gastronomic culinary arts	Б1.Б			8			4	4	144	144	108	108	36								2		2
+	Б1.М.03	**Marketing Experientiel**	**Б1.М**	**3**	**2**	**6**		**3**	8	**8**	**288**	**288**	**144**	**144**	**108**	**36**			2	3			3		
+	Б1.М.03.01	Маркетинг	Б1.Б		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.М.03.02	Маркетинг в ресторанном бизнесе / Marketing en restauration	Б1.В	3				3	3	3	108	108	54	54	18	36				3					
+	Б1.М.03.03	Экспериментальный маркетинг / Experiential Marketing	Б1.В			6			3	3	108	108	36	36	72								3		