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 2020

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) 2020

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-20.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	2686	2686	1602	648		19.5	9.5	15.5	6.5	24	22	31	
Базовая часть									53	53	1908	1908	1026	1026	558	324		5.5	2.5	9.5	6.5	14	7	8	
+	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		5				2	2	72	72	54	54	18							2			
+	**Б1.Б.04**	**Культура бизнес общения**	**Б1.Б**		**56**				4	**4**	**144**	**144**	**108**	**108**	**36**							2	2		
+	Б1.Б.04.01	Теория и практика речевого общения	Б1.Б		5				2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.Б.04.02	Деловые коммуникации	Б1.Б		6				2	2	72	72	54	54	18								2		
+	Б1.Б.05	**Математика и статистика для менеджеров**	**Б1.Б**	**4**	**3**				5	**5**	**180**	**180**	**108**	**108**	**36**	**36**				2	3				
+	Б1.Б.05.01	Математика для менеджеров	Б1.Б		3				2	2	72	72	54	54	18					2					
+	Б1.Б.05.02	Управленческая статистика	Б1.Б	4					3	3	108	108	54	54	18	36					3				
+	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**	8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**90**	**72**			2	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	3	3	108	108	36	36	36	36				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**				6	**6**	**216**	**216**	**72**	**72**	**108**	**36**					3	3			
+	Б1.Б.08.01	Разработка управленческих решений	Б1.Б		4				3	3	108	108	36	36	72						3				
+	Б1.Б.08.02	Методы принятия управленческих решений	Б1.Б	5					3	3	108	108	36	36	36	36						3			
+	Б1.Б.09	**Финансовая система предприятия**	**Б1.Б**	**36**		**5**		**6**	9	**9**	**324**	**324**	**162**	**162**	**90**	**72**				4		2	3		
+	Б1.Б.09.01	Финансовый учет и анализ / Financial Accounting and analysis	Б1.Б			5			2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.Б.09.02	Управленческий учет / Management Accounting	Б1.Б	3					4	4	144	144	72	72	36	36				4					
+	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**	**77**		**5**	**7**		8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**90**	**72**						2		6	
+	Б1.Б.10.01	Стратегический менеджмент	Б1.Б	7			7		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	36	36	36							2			
+	Б1.Б.10.03	Инновационный менеджмент	Б1.Б	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									75	75	3028	3028	1660	1660	1044	324		14	7	6		10	15	23	
+	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**	**25**		**1**		**5**	8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**90**	**72**		2	3			3			
+	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 производством / Gestion for la production	Б1.В	2					3	3	108	108	36	36	36	36			3						

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-20.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.02.03	Микроэкономика для менеджеров	Б1.В	5				5	3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.В.03	**Мониторинг качества ресторанного бизнеса**	**Б1.В**	**1**	**67**			**1**	7	**7**	**252**	**252**	**108**	**108**	**108**	**36**		3					2	2	
+	Б1.В.03.01	Организация кухонных процессов / Management des operations culinaires	Б1.В	1				1	3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.В.03.02	Встроенная система качества и LEAN	Б1.В		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.03.03	Менеджмент безопасной пищевой продукции	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.04	**HR management**	**Б1.В**			**357**			6	**6**	**216**	**216**	**144**	**144**	**72**					2		2		2	
+	Б1.В.04.01	Управленческие коммуникации / Management Communication	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.04.02	Управление человеческими ресурсами / Human resources management	Б1.В			5			2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.В.04.03	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**		**77**	**6**			6	**6**	**216**	**216**	**108**	**108**	**72**	**36**							2	4	
+	Б1.В.05.01	Дизайн ресторана / Restaurant design	Б1.В			6			2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.05.02	Проектирование ресторана	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.05.03	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**	**67**		10	**10**	**360**	**360**	**162**	**162**	**126**	**72**							5	5	
+	Б1.В.06.01	Основы проектного управления	Б1.В		6		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**	**57**	**7**				9	**9**	**324**	**324**	**144**	**144**	**108**	**72**						3		6	
+	Б1.В.07.01	Управление расходами и разработка меню / Cost control & Menu engineering	Б1.В	5					3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.В.07.02	Операционный менеджмент и инструменты бережливого производства	Б1.В		7				3	3	108	108	54	54	54									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.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**	**Б1.В**			**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая ценность продукта 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.02**	**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.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**Б1.В**			**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые системы / Sustemes Alimentaires	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
-	Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**Б1.В**		**2**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**				2						

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-20.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.04.01	Культура и продукты / Culture produits	Б1.В		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
-	Б1.В.ДВ.04.02	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов	Б1.В		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**	**Б1.В**			**3**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**					2					
+	Б1.В.ДВ.05.01	Пищевая ценность продукта 2 / Nutrition 2	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
-	Б1.В.ДВ.05.02	Питание и здоровье	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**	**Б1.В**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**									2	
-	Б1.В.ДВ.06.01	Менеджмент конфликтов	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.06.02	Управление лидерством / Leadership management /	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**	**Б1.В**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**54**	**54**	**18**									2	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Логистика	Б1.В		7				2	2	72	72	54	54	18									2	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Управление закупками и поставками / Procurement and supply management	Б1.В		7				2	2	72	72	54	54	18									2	
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**	**Б1.В**			**6**			2	**2**	**72**	**72**	**54**	**54**	**18**								2		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Анализ производительности и эффективности / Performance and efficiency analysis	Б1.В			6			2	2	72	72	54	54	18								2		
-	Б1.В.ДВ.08.02	Бизнес-планирование ресторанного бизнеса	Б1.В			6			2	2	72	72	54	54	18								2		
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**	**Б1.В**			**6**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**								2		
-	Б1.В.ДВ.09.01	Правовое обеспечение бизнеса / Legal support of business	Б1.В			6			2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.ДВ.09.02	Правовое регулирование ресторанного бизнеса / Legal regulation of the restaurant business	Б1.В			6			2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**Б1.В**			**5**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**							2			
+	Б1.В.ДВ.10.01	Коммуникации кулинарного менеджмента / Culinary management communications	Б1.В			5			2	2	72	72	36	36	36							2			
-	Б1.В.ДВ.10.02	Гастрономическая кулинария / Gastronomic cooking	Б1.В			5			2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**Б1.В**			**6**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**								2		
+	Б1.В.ДВ.11.01	Кулинарные тренды и творчество / Culinary trends and creativity	Б1.В			6			2	2	72	72	36	36	36								2		
-	Б1.В.ДВ.11.02	Гастрономическая кулинария / Gastronomic cooking	Б1.В			6			2	2	72	72	36	36	36								2		
Блок 2.Практики									57	57	2052	2052			2052				14	5	20				18
Вариативная часть									57	57	2052	2052			2052				14	5	20				18
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Б2.В			2			14	14	504	504			504				14						
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 1	Б2.В			3			5	5	180	180			180					5					
+	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В			4			20	20	720	720			720						20				
+	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.	Б2.В			78			15	15	540	540			540										15
+	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

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-20.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.
+	Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3.Б						6	6	216	216			216										6
ФТД.Факультативы									41	41	1476	1476	712	712	764			6	10	4	5	4	6	6	
Вариативная часть									41	41	1476	1476	712	712	764			6	10	4	5	4	6	6	
+	ФТД.01	**Тренинг "Практический менеджмент"**	**ФТД**		**2224**	**3**			10	**10**	**360**	**360**	**100**	**100**	**260**				6	2	2				
+	ФТД.01.01	Менеджмент безалкогольных напитков	ФТД		2				2	2	72	72	18	18	54				2						
+	ФТД.01.02	Ораторское искусство	ФТД		2				2	2	72	72	18	18	54				2						
+	ФТД.01.03	Энология и Сомелье / Oenology & Sommellerie	ФТД			3			2	2	72	72	18	18	54					2					
+	ФТД.01.04	Менеджмент алкогольных напитков	ФТД		4				2	2	72	72	18	18	54						2				
+	ФТД.01.05	Сервис в ресторанном деле/ Service en restauration	ФТД		2				2	2	72	72	28	28	44				2						
+	ФТД.02	**Основы профессиональной компетенции**	**ФТД**		**47**	**6**			7	**7**	**252**	**252**	**108**	**108**	**144**			2			1		2	2	
+	ФТД.02.01	Разработка профессионального профиля 1 / Developpement du projet professionnel 1	ФТД		4	6			5	5	180	180	72	72	108			2			1		2		
+	ФТД.02.02	Навыки эффективного поиска работы	ФТД		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	ФТД.03	Английский язык для начинающих	ФТД			2			4	4	144	144	72	72	72			2	2						
+	ФТД.04	Английский язык (разговорный)	ФТД		4				2	2	72	72	36	36	36					1	1				
+	ФТД.05	Английский язык (профессиональный)	ФТД		57				6	6	216	216	144	144	72							2	2	2	
+	ФТД.06	Французский язык	ФТД		1	7			12	12	432	432	252	252	180			2	2	1	1	2	2	2	
К.М.Комплексные модули									50	50	1800	1800	984	984	600	216		9	7	12	6	7	7	2	
+	К.М.01	**Иностранный язык**	**К.М**	**2466**	**15**	**12334**			28	**28**	**1008**	**1008**	**480**	**480**	**384**	**144**		4	5	5	6	4	4		
+	К.М.01.01	Английский для кулинарного дела / English for Culinary	Б1.Б	24		13			11	11	396	396	156	156	168	72		2	3	2	4				
+	К.М.01.02	Французский для кулинарного дела / French for Culinary	ФТД		1	234			9	9	324	324	162	162	162			2	2	3	2				
+	К.М.01.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**Б1.В**	**6**					4	**4**	**144**	**144**	**90**	**90**	**18**	**36**						2	2		
+	К.М.01.ДВ.01.0	Профессиональный английский язык	Б1.В	6					4	4	144	144	90	90	18	36						2	2		
-	К.М.01.ДВ.01.0	Второй язык в сфере ресторанного бизнеса	Б1.В	6					4	4	144	144	90	90	18	36						2	2		
+	К.М.01.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**Б1.В**	**6**	**5**				4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**36**	**36**						2	2		
+	К.М.01.ДВ.02.0	Французский для кулинарного дела 5 / French for culinary 5	Б1.В	6	5				4	4	144	144	72	72	36	36						2	2		
-	К.М.01.ДВ.02.0	Французский для кулинарного дела 6 / French for culinary 6	Б1.В	6	5				4	4	144	144	72	72	36	36						2	2		
+	К.М.02	**Управление кулинарными технологическими процессами**	**К.М**	**3**	**11**	**567**			15	**15**	**540**	**540**	**342**	**342**	**162**	**36**		5		4		3	1	2	
+	К.М.02.01	Технологии и организация кулинарного дела 1 / Techniques et management culinaire 1	Б1.Б		1				3	3	108	108	90	90	18			3							
+	К.М.02.02	Технология кулинарного мастерства /Techniques de patisserie	Б1.Б		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	К.М.02.03	Техники и организация кулинарного дела 2 / Techniques et management culinaire 2	Б1.Б	3					4	4	144	144	72	72	36	36				4					
+	К.М.02.04	Техники пекарского мастерства / Bakery techniques	Б1.Б			5			2	2	72	72	54	54	18							2			
+	К.М.02.05	Кулинарное дело / Production culinaire	Б1.Б			67			4	4	144	144	72	72	72							1	1	2	
+	К.М.03	**Marketing Experientiel**	**К.М**	**3**	**2**	**6**		**3**	7	**7**	**252**	**252**	**162**	**162**	**54**	**36**			2	3			2		
+	К.М.03.01	Маркетинг	Б1.Б		2				2	2	72	72	54	54	18				2						

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020017_ОП-20.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.
+	К.М.03.02	Маркетинг в ресторанном бизнесе / Applied Marketing : Restaurants	Б1.Б	3				3	3	3	108	108	54	54	18	36				3					
+	К.М.03.03	Экспериментальный маркетинг / Experiential Marketing	Б1.В			6			2	2	72	72	54	54	18								2		