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 INSNITUT PAUL BOCUSE"
очная форма подготовки
2021 год набора

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

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

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	№ 691н от 06.10.2015 г.	19.10.2015 г. № 39362
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	№ 610н от 08.09.2015 г.	29.09.2015 г. № 39023
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

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	организационно-управленче
-	предпринимательский
-	информационно-аналитичес

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-21.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)									156	156	5944	5944	2956	2956	2160	828		21.5	16.5	18.5	8.5	33	21	25	12
Обязательная часть									69	69	2812	2812	1516	1516	936	360		7.5	5.5	12.5	8.5	20	3	9	3
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	Б1.О	1					3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О		6				3	3	108	108	54	54	54								3		
+	Б1.О.03	**Иностранный язык**	**Б1.О**	**4**	**3**	**12**			10	**10**	**360**	**360**	**162**	**162**	**162**	**36**		2	3	2	3				
+	Б1.О.03.01	Английский для кулинарного дела 1 / English for culinary 1	Б1.О			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.О.03.02	Английский для кулинарного дела 2 / English for culinary 2	Б1.О			2			3	3	108	108	36	36	72				3						
+	Б1.О.03.03	Английский для кулинарного дела / English for Culinary	Б1.О	4	3				5	5	180	180	90	90	54	36				2	3				
+	Б1.О.04	Правоведение	Б1.О		5				3	3	108	108	54	54	54							3			
+	Б1.О.05	**Культура бизнес общения**	**Б1.О**		**55**				4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**							4			
+	Б1.О.05.01	Теория и практика речевого общения	Б1.О		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.О.05.02	Деловые коммуникации	Б1.О		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.О.06	**Математика и статистика для менеджеров**	**Б1.О**	**4**	**3**				6	**6**	**216**	**216**	**108**	**108**	**72**	**36**				3	3				
+	Б1.О.06.01	Математика для менеджеров	Б1.О		3				3	3	108	108	54	54	54					3					
+	Б1.О.06.02	Управленческая статистика	Б1.О	4					3	3	108	108	54	54	18	36					3				
+	Б1.О.07	Информационные технологии в менеджменте / IT in management	Б1.О		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.О.08	**Концепция современного менеджмента**	**Б1.О**	**5**	**2**	**3**	**5**	**3**	9	**9**	**324**	**324**	**144**	**144**	**144**	**36**			2	3		4			
+	Б1.О.08.01	История управленческой мысли	Б1.О		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.О.08.02	Теория организации и организационное поведение	Б1.О			3		3	3	3	108	108	54	54	54					3					
+	Б1.О.08.03	Менеджмент организации	Б1.О	5			5		4	4	144	144	54	54	54	36						4			
+	Б1.О.09	**Технология принятия управленческих решений**	**Б1.О**	**5**	**4**			**5**	5	**5**	**180**	**180**	**72**	**72**	**72**	**36**					2	3			
+	Б1.О.09.01	Разработка управленческих решений	Б1.О		4				2	2	72	72	36	36	36						2				
+	Б1.О.09.02	Методы принятия управленческих решений	Б1.О	5				5	3	3	108	108	36	36	36	36						3			
+	Б1.О.10	**Финансовая система предприятия**	**Б1.О**	**355**					10	**10**	**360**	**360**	**162**	**162**	**90**	**108**				4		6			
+	Б1.О.10.01	Финансовый учет и анализ / Financial Accounting and analysis	Б1.О	3					4	4	144	144	54	54	54	36				4					
+	Б1.О.10.02	Управленческий учет / Gestion comptable	Б1.О	5					3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.О.10.03	Управление финансами / Financial management	Б1.О	5					3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.О.11	**Современные инструменты стратегического развития**	**Б1.О**	**78**	**7**		**7**	**8**	9	**9**	**324**	**324**	**144**	**144**	**108**	**72**								6	3
+	Б1.О.11.01	Стратегический менеджмент	Б1.О	7			7		4	4	144	144	72	72	36	36								4	
+	Б1.О.11.02	Корпоративная социальная ответственность	Б1.О		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.О.11.03	Инновационный менеджмент	Б1.О	8				8	3	3	108	108	36	36	36	36									3
+	Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		7				3	3	108	108	54	54	54									3	
+	Б1.О.13	Физическая культура и спорт	Б1.О		1234				2	2	72	72	72	72				0.5	0.5	0.5	0.5				
+	Б1.О.14	Прикладная физическая культура и спорт	Б1.О		123456						328	328	328	328											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									87	87	3132	3132	1440	1440	1224	468		14	11	6		13	18	16	9
+	Б1.В.01	**Концепция ресторанного бизнеса**	**Б1.В**	**12**	**1**			**12**	8	**8**	**288**	**288**	**108**	**108**	**108**	**72**		5	3						
+	Б1.В.01.01	История ресторанного бизнеса	Б1.В	2				2	3	3	108	108	36	36	36	36			3						
+	Б1.В.01.02	Введение в профессию	Б1.В		1				2	2	72	72	36	36	36			2							

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-21.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.
+	Б1.В.01.03	Менеджмент в ресторанном бизнесе / Restaurant Management	Б1.В	1				1	3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.В.02	**Современная экономика (Modern economics)**	**Б1.В**	**25**		**1**		**25**	8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**90**	**72**		2	3			3			
+	Б1.В.02.01	Ценообразование и калькуляция / Culinary operations accounting	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.02.02	Управление производством / Gestion for la production	Б1.В	2				2	3	3	108	108	36	36	36	36			3						
+	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**	**15**	**5**			**15**	9	**9**	**324**	**324**	**162**	**162**	**90**	**72**		3				6			
+	Б1.В.03.01	Организация кухонных процессов / Culinary Operations Management	Б1.В	1				1	3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.В.03.02	Стандартизация и управление качеством	Б1.В		5				2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.В.03.03	Менеджмент безопасной пищевой продукции	Б1.В	5				5	4	4	144	144	72	72	36	36						4			
+	Б1.В.04	**HR management**	**Б1.В**	**6**	**56**	**3**		**6**	10	**10**	**360**	**360**	**162**	**162**	**162**	**36**				2		2	6		
+	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	Б1.В		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.В.04.03	Поддерживающий менеджмент	Б1.В		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.04.04	Кадровая политика предприятия	Б1.В	6				6	4	4	144	144	54	54	54	36							4		
+	Б1.В.05	**Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса**	**Б1.В**	**7**	**67**			**7**	7	**7**	**252**	**252**	**144**	**144**	**72**	**36**							2	5	
+	Б1.В.05.01	Архитектура и дизайн	Б1.В		6				2	2	72	72	54	54	18								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				7	3	3	108	108	54	54	18	36								3	
+	Б1.В.06	**Проектный менеджмент ресторанного бизнеса**	**Б1.В**	**68**	**77**		**8**		10	**10**	**360**	**360**	**144**	**144**	**144**	**72**							3	4	3
+	Б1.В.06.01	Основы проектного управления	Б1.В	6					3	3	108	108	36	36	36	36							3		
+	Б1.В.06.02	Управление рисками	Б1.В		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.06.03	Управление разработкой и реализацией проекта	Б1.В	8	7		8		5	5	180	180	72	72	72	36								2	3
+	Б1.В.07	**Управление операциями (Management of operations)**	**Б1.В**	**7**	**66**		**6**		8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**126**	**36**							5	3	
+	Б1.В.07.01	Операционный менеджмент	Б1.В		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.07.02	Встроенная система качества и LEAN	Б1.В		6		6		3	3	108	108	54	54	54								3		
+	Б1.В.07.03	Инструменты бережливого производства	Б1.В	7					3	3	108	108	36	36	36	36								3	
+	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	Пищевые и биологически активные добавки	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	Кулинарные тренды и творчество / Culinary trends and creativity	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**Б1.В**		**2**				3	**3**	**108**	**108**	**36**	**36**	**72**				3						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Гастрономические тренды	Б1.В		2				3	3	108	108	36	36	72				3						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Национальные кухни народов мира	Б1.В		2				3	3	108	108	36	36	72				3						

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-21.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.
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**Б1.В**			**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.04.01	Пищевые системы / Food systems	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
-	Б1.В.ДВ.04.02	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В			1			2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**	**Б1.В**			**2**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**				2						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Культура и продукты / Culture produits	Б1.В			2			2	2	72	72	36	36	36				2						
-	Б1.В.ДВ.05.02	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов	Б1.В			2			2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**	**Б1.В**			**3**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**					2					
+	Б1.В.ДВ.06.01	Наука о питании 2/ Food sciences 2	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
-	Б1.В.ДВ.06.02	Питание и здоровье	Б1.В			3			2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**	**Б1.В**		**5**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**							2			
+	Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент конфликтов	Б1.В		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
-	Б1.В.ДВ.07.02	Самоменеджмент и лидерство	Б1.В		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**	**Б1.В**	**7**					4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**36**	**36**								4	
+	Б1.В.ДВ.08.01	Логистика	Б1.В	7					4	4	144	144	72	72	36	36								4	
-	Б1.В.ДВ.08.02	Бизнес-логистика	Б1.В	7					4	4	144	144	72	72	36	36								4	
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**	**Б1.В**	**8**					4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**36**	**36**									4
+	Б1.В.ДВ.09.01	Управление доходами ресторанного бизнеса	Б1.В	8					4	4	144	144	72	72	36	36									4
-	Б1.В.ДВ.09.02	Бизнес-планирование ресторанного бизнеса	Б1.В	8					4	4	144	144	72	72	36	36									4
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**Б1.В**		**6**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**								2		
+	Б1.В.ДВ.10.01	Правовое обеспечение бизнеса	Б1.В		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
-	Б1.В.ДВ.10.02	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Б1.В		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**Б1.В**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**										2
+	Б1.В.ДВ.11.01	Антикризисное управление	Б1.В		8				2	2	72	72	36	36	36										2
-	Б1.В.ДВ.11.02	Управление кризисами	Б1.В		8				2	2	72	72	36	36	36										2
Блок 2.Практика									47	47	1692	1692			1692				14	6	21		3		3
Обязательная часть									14	14	504	504			504				14						
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	Б2.О			2			14	14	504	504			504				14						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									33	33	1188	1188			1188					6	21		3		3
+	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	Б2.В			3			6	6	216	216			216					6					
+	Б2.В.02(П)	Производственная квалификационная практика	Б2.В			4			21	21	756	756			756						21				
+	Б2.В.03(П)	Производственная (технологическая) практика	Б2.В			6			3	3	108	108			108								3		
+	Б2.В.04(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
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3	8					3	3	108	108	14	14	58	36									3
+	Б3.02(Д)	выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Б3						6	6	216	216			216										6
К.М.Комплексные модули									32	32	1152	1152	684	684	324	144		8	4	8	2	4	6		
+	К.М.01	**Иностранный язык**	**К.М**	**66**		**12345 5**			18	**18**	**648**	**648**	**342**	**342**	**234**	**72**		2	2	2	2	4	6		
+	К.М.01.01	Французский для кулинарного дела / French for Culinary	ФТД			1234			8	8	288	288	162	162	126			2	2	2	2				
+	К.М.01.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**Б1.В**	**6**		**5**			5	**5**	**180**	**180**	**90**	**90**	**54**	**36**						2	3		
+	К.М.01.ДВ.01.0	Профессиональный английский язык	Б1.В	6		5			5	5	180	180	90	90	54	36						2	3		

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020033_ОП-21.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.01.ДВ.01.0	Второй язык в сфере ресторанного бизнеса	Б1.В	6		5			5	5	180	180	90	90	54	36						2	3		
+	К.М.01.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**Б1.В**	**6**		**5**			5	**5**	**180**	**180**	**90**	**90**	**54**	**36**						2	3		
+	К.М.01.ДВ.02.0	Французский для кулинарного дела 5 / French for culinary 5	Б1.В	6		5			5	5	180	180	90	90	54	36						2	3		
-	К.М.01.ДВ.02.0	Французский для кулинарного дела 6 / French for culinary 6	Б1.В	6		5			5	5	180	180	90	90	54	36						2	3		
+	К.М.02	**Управление кулинарными технологическими процессами**	**К.М**	**1**	**3**	**1**			9	**9**	**324**	**324**	**234**	**234**	**54**	**36**		6		3					
+	К.М.02.01	Технологии и организация кулинарного дела 1 / Techniques et management culinaire 1	Б1.О	1					4	4	144	144	90	90	18	36		4							
+	К.М.02.02	Техники кулинарного искусства / Culinary skills	Б1.О		3				3	3	108	108	90	90	18					3					
+	К.М.02.03	Техники кулинарного мастерства / Patisserie skills	Б1.О			1			2	2	72	72	54	54	18			2							
+	К.М.03	**Marketing Experientiel**	**К.М**	**3**	**2**			**3**	5	**5**	**180**	**180**	**108**	**108**	**36**	**36**			2	3					
+	К.М.03.01	Маркетинг	Б1.О		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	К.М.03.02	Маркетинг в ресторанном бизнесе / Applied Marketing : Restaurants	Б1.В	3				3	3	3	108	108	54	54	18	36				3					
ФТД.Факультативные дисциплины									51	51	1836	1836	802	802	1034			8	10	6	8	4	5	4	6
+	ФТД.01	**Тренинг "Практический менеджмент"**	**ФТД**		**12224**	**3**			12	**12**	**432**	**432**	**154**	**154**	**278**			2	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		1				2	2	72	72	18	18	54			2							
+	ФТД.01.03	Энология и Сомелье / Oenology & Sommellerie	ФТД			3			2	2	72	72	36	36	36					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.01.06	Основы рационального питания	ФТД		2				2	2	72	72	36	36	36				2						
+	ФТД.02	**Основы профессиональной компетенции**	**ФТД**		**468**				7	**7**	**252**	**252**	**108**	**108**	**144**			2			2		1		2
+	ФТД.02.01	Планирование карьеры / Career Planning	ФТД		46				5	5	180	180	72	72	108			2			2		1		
+	ФТД.02.02	Навыки эффективного поиска работы	ФТД		8				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		3	4			4	4	144	144	36	36	108					2	2				
+	ФТД.05	Английский язык (профессиональный)	ФТД		57	68			8	8	288	288	162	162	126							2	2	2	2
+	ФТД.06	Французский язык	ФТД		4	8			16	16	576	576	270	270	306			2	2	2	2	2	2	2	2