Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Среднерусский институт управления-филиал

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, OU=Среднерусский институт управления - филиал РАНХиГС, O=РАНХиГС, CN=Меркулов Павел Александрович, E=oo@orel.ranepa.ru
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.08.23 10:47:23+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.0

УТВЕРЖДЕНО
Директор Среднерусского института управления-филиала РАНХиГС
П.А. Меркулов

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Управление торговым предприятием
(наименование образовательной программы)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

38.03.06 Торговое дело
(код, наименование направления подготовки/специальности)

очная
(форма(формы) обучения)

Год набора - 2022

Орёл, 2021 г.

-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	з.е.: Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Итого акад.часов: Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)								207	207		7780	7780	974	6462	344	8
Обязательная часть								115	115		4140	4140	528	3411	201	
	+	Б1.О.01	Философия	1				4	4	36	144	144	18	117	9	
	+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.О.03	Иностранный язык		1			8	8	36	288	288	16	263	9	
	+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1			3	3	36	108	108	16	88	4	
	+	Б1.О.05	Проектная деятельность		1			3	3	36	108	108	18	86	4	
	+	Б1.О.06	Макроэкономика и микроэкономика	1				6	6	36	216	216	20	187	9	
	+	Б1.О.07	Экономика организации		4			3	3	36	108	108	18	86	4	
	+	Б1.О.08	Математика	1				6	6	36	216	216	26	181	9	
	+	Б1.О.09	Правовое регулирование профессиональной деятельности		2			3	3	36	108	108	18	86	4	
	+	Б1.О.10	Деловые коммуникации и культура речи		2			3	3	36	108	108	14	90	4	
	+	Б1.О.11	Психология и основы конфликтологии		2			3	3	36	108	108	18	86	4	
	+	Б1.О.12	Информатика	1				4	4	36	144	144	26	109	9	
	+	Б1.О.13	Общая технология отрасли	2				5	5	36	180	180	24	147	9	
	+	Б1.О.14	Физика	1				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.О.15	Физическая и коллоидная химия		3			3	3	36	108	108	18	86	4	
	+	Б1.О.16	Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.О.17	Органическая химия с элементами биохимии		2			4	4	36	144	144	18	122	4	
	+	Б1.О.18	Бухгалтерский учёт и анализ	3				3	3	36	108	108	20	79	9	
	+	Б1.О.19	Инженерное обеспечение технологических процессов	34				11	11	36	396	396	60	309	27	
	+	Б1.О.20	Организация производства на предприятиях общественного питания	4			4	5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.О.21	Основы строительства и инженерное оборудование	5				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.О.22	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.О.23	Информационные технологии в индустрии питания		3			4	4	36	144	144	18	122	4	
	+	Б1.О.24	Контроль качества сырья и продукции питания	5			5	5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.О.25	Физическая культура и спорт		11			2	2	36	72	72	8	56	8	
	+	Б1.О.26	Основы национальной безопасности		3			2	2	36	72	72	14	54	4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								92	92		3640	3640	446	3051	143	8
	+	Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий питания и пищевой промышленности	3				5	5	36	180	180	18	153	9	
	+	Б1.В.02	Технология кулинарной продукции общественного питания	3			3	7	7	36	252	252	30	213	9	
	+	Б1.В.03	Проектирование предприятий питания и пищевой промышленности	4			4	5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.В.04	Безопасность и охрана труда		3			2	2	36	72	72	18	50	4	
	+	Б1.В.05	Санитария и гигиена	2				4	4	36	144	144	20	115	9	
	+	Б1.В.06	Товароведение продовольственных товаров	2				6	6	36	216	216	20	187	9	
	+	Б1.В.07	Физиология питания	2			2	5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.В.08	Сервис на предприятиях питания	3				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.В.09	Основы инклюзивной культуры		4			3	3	36	108	108	18	86	4	
	+	Б1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств	4				5	5	36	180	180	24	147	9	
	+	Б1.В.11	Антикоррупционное законодательство		1			2	2	36	72	72	18	50	4	
	+	Б1.В.12	Командный менеджмент		4			4	4	36	144	144	18	122	4	
	+	Б1.В.13	Пищевые добавки		2			4	4	36	144	144	20	120	4	
	+	Б1.В.14	Технология мучных кондитерских изделий	4				5	5	36	180	180	24	147	9	
	+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**2**			3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**	
	+	Б1.В.ДВ.01.01	Профессиональный иностранный язык в сфере технологии производства продуктов питания		2			3	3	36	108	108	16	88	4	
	-	Б1.В.ДВ.01.02	Коммуникации на иностранном языков сфере технологий производства продуктов питания		2			3	3	36	108	108	16	88	4	
	+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**5**			3	**3**		**108**	**108**	**20**	**84**	**4**	**4**
	+	Б1.В.ДВ.02.01	Русская кухня		5			3	3	36	108	108	20	84	4	4
	-	Б1.В.ДВ.02.02	Адаптационная специализированная дисциплина (Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)		5			3	3	36	108	108	20	84	4	4
	+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**		**5**			5	**5**		**180**	**180**	**20**	**156**	**4**	
	+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные ресторанные технологии		5			5	5	36	180	180	20	156	4	
	-	Б1.В.ДВ.03.02	Социальное питание		5			5	5	36	180	180	20	156	4	
	+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)**		**5**			4	**4**		**144**	**144**	**20**	**120**	**4**	
	+	Б1.В.ДВ.04.01	Система управления безопасностью пищевого производства		5			4	4	36	144	144	20	120	4	
	-	Б1.В.ДВ.04.02	Системы пищевой безопасности		5			4	4	36	144	144	20	120	4	
	+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)**	**5**				5	**5**		**180**	**180**	**20**	**151**	**9**	
	+	Б1.В.ДВ.05.01	Лечебно-профилактическое питание	5				5	5	36	180	180	20	151	9	
	-	Б1.В.ДВ.05.02	Диетическое питание	5				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)**		**5**			3	**3**		**108**	**108**	**18**	**86**	**4**	**4**
	+	Б1.В.ДВ.06.01	Зарубежная кухня		5			3	3	36	108	108	18	86	4	4
	-	Б1.В.ДВ.06.02	Кухня народов мира		5			3	3	36	108	108	18	86	4	4
	+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)**	**5**				5	**5**		**180**	**180**	**20**	**151**	**9**	
	+	Б1.В.ДВ.07.01	Холодильная техника и технология	5				5	5	36	180	180	20	151	9	
	-	Б1.В.ДВ.07.02	Функциональное питание	5				5	5	36	180	180	20	151	9	
	+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**1**			2	**2**		**72**	**72**	**24**	**48**		
	+	Б1.В.ДВ.08.01	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты		1			2	2	36	72	72	24	48		
	-	Б1.В.ДВ.08.02	Цифровое общество и управление цифровой репутацией		1			2	2	36	72	72	24	48		
	+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)(Элективные дисциплины по физической культуре и спорту)**		**1**						**328**	**328**		**324**	**4**	
	+	Б1.В.ДВ.09.01	Прикладная физическая культура		1						328	328		324	4	
	-	Б1.В.ДВ.09.02	Атлетическая гимнастика		1						328	328		324	4	
Блок 2.Практика								24	24		864	864	8	856		864
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								24	24		864	864	8	856		864
	+	Б2.В.01	**Учебная практика**			**23**		9	**9**		**324**	**324**	**4**	**320**		**324**
	+	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика			2		3	3	36	108	108	2	106		108
	+	Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			3		6	6	36	216	216	2	214		216
	+	Б2.В.02	**Производственная практика**			**45**		15	**15**		**540**	**540**	**4**	**536**		**540**
	+	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика			4		9	9	36	324	324	2	322		324
	+	Б2.В.02.02(Пд)	Преддипломная практика			5		6	6	36	216	216	2	214		216
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324		
	+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324		324		
ФТД.Факультативные дисциплины								7	7		252	252	24	216	12	
	+	ФТД.01	Государственное и муниципальное управление		3			2	2	36	72	72	10	58	4	
	+	ФТД.02	Русский язык профессиональных коммуникаций		1			3	3	36	108	108	6	98	4	
	+	ФТД.03	Психолого-педагогическая адаптация к образовательной среде		2			2	2	36	72	72	8	60	4	