

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:
00D05D015A41D43C257354CF2FDDDD93F88
Владелец: РОСБИОТЕХ
Действителен: с 11.11.2024 по 04.02.2026

*План одобрен Ученым советом
РОСБИОТЕХ*

Протокол № 9 от 27.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания; Направленность(профиль):
Гастротехнологии и ресторанный бизнес

<i>Квалификация: магистр</i>
<i>Форма обучения: Очная форма</i>
<i>Срок получения образования: 2 г.</i>

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт
(ФГОС)

№ 1028 от 14.08.2020

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов					Курс 1																	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1						Семестр 2											
															з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль		
Блок 1. Дисциплины (модули)									51	51		1836	1836	1024	1451	31	17	70	32	40		272	186	12	13	34		48		176	203	7
Обязательная часть									23	23		828	828	490	687	13	9	30	24	8		156	101	5	9	16		24		144	135	5
+	Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	2				4	4	36	144	144	82	140	2														80	60	2		
+	Б1.О.02	Стратегический менеджмент	1				4	4	36	144	144	96	140	2	4	2				94	46	2										
+	Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации		2			2	2	36	72	72	34	69	1											2	2		32	37	1		
+	Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования		1			2	2	36	72	72	32	63	1	2			8		24	39	1										
+	Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности		4			2	2	36	72	72	32	69	1																		
+	Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	1				3	3	36	108	108	90	54	2	3	28	24		38	16	2											
+	Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	2				3	3	36	108	108	68	70	2										3	12		24	32	38	2		
+	Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	3				3	3	36	108	108	56	82	2																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									28	28		1008	1008	534	764	18	8	40	8	32		116	85	7	4	18		24		32	68	2
+	Б1.В.01	Тенденции мировой гастрономии		1			2	2	36	72	72	48	55	1	2	8	8		32	23	1											
+	Б1.В.02	Комплексное проектирование и техническое оснащение предприятий питания	1			1	3	3	36	108	108	88	56	4	3	24		24		40	16	4										
+	Б1.В.03	Ресторанный сервис		2			2	2	36	72	72	56	47	1									2	12		12		32	15	1		
+	Б1.В.04	Маркетинговое управление предприятий общественного питания	1				3	3	36	108	108	60	90	2	3	8		8		44	46	2										
+	Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений		3			2	2	36	72	72	48	54	2																		
+	Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	4				3	3	36	108	108	56	82	2																		
+	Б1.В.07	Правовое обеспечение деятельностью предприятий питания		2			2	2	36	72	72	18	53	1									2	6		12		53	1			
+	Б1.В.08	Деловой этикет и протокольные мероприятия		3			3	3	36	108	108	48	91	1																		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	3				4	4		144	144	56	118	2																		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Оценка качества и безопасность продукции и услуг в индустрии питания	3				4	4	36	144	144	56	118	2																		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Гигиенические аспекты предприятий индустрии питания	3				4	4	36	144	144	56	118	2																		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	4				4	4		144	144	56	118	2																		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление потребительским поведением: стратегия и тактика продаж	4				4	4	36	144	144	56	118	2																		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление предпринимательской деятельностью в индустрии питания	4				4	4	36	144	144	56	118	2																		
Блок 2. Практика									60	60		2160	2160	8	2148	4	9					2		321	1	24		2		861	1	
Обязательная часть									48	48		1728	1728	6	1719	3	9					2		321	1	24		2		861	1	
+	Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика			3		15	15	36	540	540	2	537	1																		
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика			12		33	33	36	1188	1188	4	1182	2	9			2		321	1	24				2		861	1			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									12	12		432	432	2	429	1																
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4		12	12	36	432	432	2	429	1																		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	2	320	2																
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	2	320	2																		
ФТД. Факультативные дисциплины									9	9		324	324	80	239	5	2	8		8		55	1	3	8		16		82	2		
+	ФТД.01	Философия науки и техники		1			2	2	36	72	72	16	55	1	2	8		8		55	1											
+	ФТД.02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	2	34			7	7		252	252	64	184	4									3	8		16		82	2			
+	ФТД.02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	2				3	3	36	108	108	24	82	2									3	8		16		82	2			

Курс 2														Закреп ленная		
Семестр 3							Семестр 4									
з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	Код
2	12		12			47	1									17
								2	8		8			55	1	17

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Умеет анализировать проблемные ситуации, используя системный подход	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД..01	Философия науки и техники	
УК-1.2	Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД..01	Философия науки и техники	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Использует методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Анализирует аксиологические системы; обосновывает актуальность их учета в социальном и профессиональном взаимодействии	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом культурных особенностей представителей разных этносов, конфессий и социальных групп	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Оценивает свои личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Владеет индивидуально значимыми способами самоорганизации и саморазвития, выстраивает гибкую профессионально образовательную траекторию	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Стратегически планирует развитие производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения	-
Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Формирует конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания	-
Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Организует работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Создает математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	-
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Проводит поиск и анализ научно-технической информации для разработки новых технологических решений с учетом организационных особенностей предприятий	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса	ПК
ПК-4.1	Планирует результаты обучения в соответствии с нормативными документами в сфере образования, возрастными особенностями обучающихся, дидактическими задачами урока	-
ФТД..02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД..02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД..02.03	Педагогический практикум	
ПК-4.2	Осуществляет отбор предметного содержания, методов, приемов и конкретных методик обучения технологии и информатики, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения	-
ФТД..02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД..02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД..02.03	Педагогический практикум	
ПК-4.3	Формирует познавательную мотивацию обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности	-
ФТД..02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД..02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД..02.02	Психолого-педагогические основы преподавания химикобиологических дисциплин	
ФТД..02.03	Педагогический практикум	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-1.1	Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Управление потребительским поведением: стратегия и тактика продаж	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Разрабатывает новые технологические решения, технологии и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б1.В.01	Тенденции мировой гастрономии	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление предпринимательской деятельностью в индустрии питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.4	Разработка проектных предложений производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б1.В.02	Комплексное проектирование и техническое оснащение предприятий питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.5	Проводит патентные исследования и определяет показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-2.1	Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка качества и безопасность продукции и услуг в индустрии питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Способен скорректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка качества и безопасность продукции и услуг в индустрии питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-3	Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятия питания	ПК
ПК-3.1	Определяет задачи и цели развития предприятия питания	-
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Гигиенические аспекты предприятий индустрии питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Реализует стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие	-
Б1.В.04	Маркетинговое управление предприятий общественного питания	
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Проводит организационную диагностику и проектирует организационную структуру предприятия питания	-
Б1.В.03	Ресторанный сервис	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.07	Правовое обеспечение деятельностью предприятий питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.4	Разрабатывает и принимает управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания	-
Б1.В.03	Ресторанный сервис	
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.08	Деловой этикет и протокольные мероприятия	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.5	Выявляет стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывает меры по их устранению	-
Б1.В.03	Ресторанный сервис	
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Гигиенические аспекты предприятий индустрии питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	