МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ID=37453/37454

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

УЧТВЕРЖДАЮ:
И.о. ректора/проректор

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Потапова М.В.
Пользователь: potapovamv
Дата подписания: 14.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
по направлению подготовки: 43.03.01 Сервис

Профиль: Ресторанный сервис

Институт спорта, туризма и сервиса

Выпускающая кафедра:
Технология и организация общественного питания

Уровень образования: **бакалавриат**

Срок обучения: **5 лет**
Форма обучения: **заочная**
на базе среднего общего образования

Язык обучения: **Русский**

Прием 2024/25 уч. года

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				29 IX - 5 X	Октябрь			27 X - 2 XI	Ноябрь				Декабрь				29 XII - 4 I	Январь			26 I - 1 II	Февраль				23 II - 1 III	Март				30 III - 5 IV	Апрель			27 IV - 3 V	Май				Июнь				28 VI - 5 VII	Июль			27 VII - 1 VIII	Август				Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16	23		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		2	9	16	23							
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22			8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		8	15	22	31							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
I							2	2														2	2	2	2	7	7														2	2			7	7	7	7	7	7	7	7	34	8			10	52
II					2	2	4	4												2	2	2	2	7	7																2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	7	29	8	6		9	52
III						2	2																2	2	2	2	7	7													2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	7	30	8	4		10	52
IV				2	2																2	2	2	2	7	7														2	2	4	4	4	4			7	7	7	7	7	7	7	7	30	8	4		10	52
V			2	2																	2	2	2	2	7	7	4	4	4	4	4	4	4	4						2	2	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	20	8	8	6	10	52
																																																							143	40	22	6	49	260

Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- Теоретическое обучение
- 1 НИР
- 2 Промежуточная аттестация
- 3 Учебная практика
- 4 Производственная практика
- 5 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- 6 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
- 7 Каникулы
- 8 Учебная практика (распр.)
- 9 Производственная практика (распр.)
- 10 Научно-исследовательская практика
- * Предаттестационные консультации

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО,
утвержденным 08.06.2017
приказом Минобрнауки России № 514

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																	
								Всего	Из них						I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс			
															1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	Всего СРС	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
Блок 1	**Дисциплины (модули)**						**198**	**7128**	**1304,50**	**378**	**310**	**106**	**510,50**	**5823,50**																				
1.О	**Обязательная часть**						**102**	**3672**	**692,75**	**186**	**202**	**22**	**282,75**	**2979,25**																				
1.О.00	Физическая культура		6				**2**	**72**	**14,25**		10		**4,25**	**57,75**											10	**2**								
1.О.01	Иностранный язык	3	1, 2				**7**	**252**	**45**		28		**17**	**207**	8	**2**	8	**2**	12	**3**														
1.О.02	Деловой иностранный язык			4			**3**	**108**	**18,5**		12		**6,5**	**89,5**							12	**3**												
1.О.03	История России	2					**4**	**144**	**58,5**	12	4		**42,5**	**85,5**			16	**4**																
1.О.04	Основы российской государственности			1			**2**	**72**	**12,5**	4	4		**4,5**	**59,5**	8	**2**																		
1.О.05	Философия	4					**3**	**108**	**20,5**	6	6		**8,5**	**87,5**							12	**3**												
1.О.06	Русский язык и культура речи		2				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**			8	**2**																
1.О.07	Культурология		2				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**			8	**2**																
1.О.08	Экономика	4					**4**	**144**	**26,5**	8	8		**10,5**	**117,5**							16	**4**												
1.О.09	Экономика предприятия	7					**3**	**108**	**20,5**	8	4		**8,5**	**87,5**													12	**3**						
1.О.10	Бизнес-планирование	7					**3**	**108**	**20,5**	8	4		**8,5**	**87,5**													12	**3**						
1.О.11	Менеджмент	5					**4**	**144**	**26,5**	8	8		**10,5**	**117,5**									16	**4**										
1.О.12	Маркетинг		6				**3**	**108**	**18,25**	8	4		**6,25**	**89,75**											12	**3**								
1.О.13	Правоведение		2				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**			8	**2**																
1.О.14	Психология		4				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**							8	**2**												
1.О.15	Психодиагностика	5					**3**	**108**	**20,5**	4	8		**8,5**	**87,5**									12	**3**										
1.О.16	Математика	2	1				**8**	**288**	**50,75**	16	16		**18,75**	**237,25**	16	**4**	16	**4**																
1.О.17	Физика	4	3				**6**	**216**	**38,75**	8	8	8	**14,75**	**177,25**					12	**3**	12	**3**												
1.О.18	Информатика и программирование		1	2			**6**	**216**	**36,75**	8	16		**12,75**	**179,25**	12	**3**	12	**3**																
1.О.19	Неорганическая химия	1					**4**	**144**	**26,5**	8	4	4	**10,5**	**117,5**	16	**4**																		
1.О.20	Органическая химия		2				**2**	**72**	**12,25**	4	2	2	**4,25**	**59,75**			8	**2**																
1.О.21	Экология		6				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**											8	**2**								
1.О.22	Безопасность жизнедеятельности	6					**3**	**108**	**20,5**	8		4	**8,5**	**87,5**											12	**3**								
1.О.23	Документационное обеспечение профессиональной деятельности			4			**4**	**144**	**24,5**	8	8		**8,5**	**119,5**							16	**4**												
1.О.24	Системный анализ в сервисе		7				**3**	**108**	**18,25**	4	8		**6,25**	**89,75**													12	**3**						
1.О.25	Проектирование процесса оказания услуг	8				8	**3**	**108**	**21,5**	8	4		**9,5**	**86,5**															12	**3**				
1.О.26	Сервисная деятельность	3					**3**	**108**	**20,5**	8	4		**8,5**	**87,5**					12	**3**														
1.О.27	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		5				**3**	**108**	**18,25**	4	4	4	**6,25**	**89,75**									12	**3**										
1.О.28	Введение в направление подготовки	1					**3**	**108**	**20,5**	8	4		**8,5**	**87,5**	12	**3**																		
1.О.29	Сервисология	2					**3**	**108**	**20,5**	8	4		**8,5**	**87,5**			12	**3**																
1.Ф	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины**						**96**	**3456**	**611,75**	**192**	**108**	**84**	**227,75**	**2844,25**																				
1.Ф.01	Деловое общение и основы теории коммуникации	3					**3**	**108**	**20,5**	8	4		**8,5**	**87,5**					12	**3**														
1.Ф.02	Информационные технологии в сервисе		3				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**					8	**2**														
1.Ф.03	Организация предпринимательской деятельности		5				**3**	**108**	**18,25**	8	4		**6,25**	**89,75**									12	**3**										
1.Ф.04	Прогнозирование и планирование в сервисе		8				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**															8	**2**				
1.Ф.05	Современные ресурсосберегающие технологии		5				**3**	**108**	**18,25**	8	4		**6,25**	**89,75**									12	**3**										
1.Ф.06	Диагностика, экспертиза объектов и систем сервиса	8					**3**	**108**	**20,5**	4	4	4	**8,5**	**87,5**															12	**3**				
1.Ф.П0	**Профиль**						**80**	**2880**	**509,75**	**156**	**84**	**80**	**189,75**	**2370,25**																				
1.Ф.П0.01	История развития общественного питания		1				**3**	**108**	**18,25**	8	4		**6,25**	**89,75**	12	**3**																		
1.Ф.П0.02	Основы ресторанного сервиса	1					**3**	**108**	**20,5**	4	8		**8,5**	**87,5**	12	**3**																		

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																			
								Всего	Из них						I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс			
															1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	Всего СРС	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
1.Ф.П0.03	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания		3				**3**	**108**	**18,25**	8	4		**6,25**	**89,75**					12	**3**														
1.Ф.П0.04	Безопасность продуктов питания	7					**3**	**108**	**20,5**	8		4	**8,5**	**87,5**													12	**3**						
1.Ф.П0.05	Технология продукции общественного питания	9	7, 8			9	**12**	**432**	**76**	16	8	24	**28**	**356**													16	**4**	16	**4**	16	**4**		
1.Ф.П0.06	Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания	8					**3**	**108**	**20,5**	8		4	**8,5**	**87,5**															12	**3**				
1.Ф.П0.07	Санитария и гигиена питания	5					**4**	**144**	**26,5**	8		8	**10,5**	**117,5**									16	**4**										
1.Ф.П0.08	История ресторанного дизайна		9				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**																	8	**2**		
1.Ф.П0.09	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		6				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**											8	**2**								
1.Ф.П0.10	Технология работы службы питания и напитков		5				**3**	**108**	**18,25**	4		8	**6,25**	**89,75**									12	**3**										
1.Ф.П0.11	Концептуальные решения в ресторанном сервисе		7				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**													8	**2**						
1.Ф.П0.12	Технология продвижения ресторанных услуг		7				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**													8	**2**						
1.Ф.П0.13	Ресторанный сервис	9	8			9	**6**	**216**	**39,75**	12	12		**15,75**	**176,25**															12	**3**	12	**3**		
1.Ф.П0.14	Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса	10	9			10	**7**	**252**	**45,75**	16	12		**17,75**	**206,25**																	16	**4**	12	**3**
1.Ф.П0.15	Технические средства предприятий сервиса	6					**4**	**144**	**26,5**	8		8	**10,5**	**117,5**											16	**4**								
	Элективные дисциплины (модули)						***21***	***756***	***130,00***	***40***	***20***	***24***	***46,00***	***626,00***																				
1.Ф.П0.16.01	Физиология питания		3				**3**	**108**	**18,25**	8	4		**6,25**	**89,75**					12	**3**														
1.Ф.П0.16.02	Нутрициология																																	
1.Ф.П0.17.01	Калькулирование и учет на предприятиях питания		9				**3**	**108**	**18,25**	4	8		**6,25**	**89,75**																	12	**3**		
1.Ф.П0.17.02	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях																																	
1.Ф.П0.18.01	Культура питания народов мира	7					**4**	**144**	**26,5**	8		8	**10,5**	**117,5**													16	**4**						
1.Ф.П0.18.02	Рестораны национальных кухонь																																	
1.Ф.П0.19.01	Барное дело		9				**3**	**108**	**18,25**	4		8	**6,25**	**89,75**																	12	**3**		
1.Ф.П0.19.02	Технология ресторанной продукции																																	
1.Ф.П0.20.01	Кулинарный и кондитерский дизайн		9				**3**	**108**	**18,25**	4		8	**6,25**	**89,75**																	12	**3**		
1.Ф.П0.20.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																																	
1.Ф.П0.21.01	Технологические процессы в сервисе		6				**3**	**108**	**18,25**	8	4		**6,25**	**89,75**											12	**3**								
1.Ф.П0.21.02	Современные способы контроля качества сервиса																																	
1.Ф.П0.22.01	Управление персоналом		9				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**																	8	**2**		
1.Ф.П0.22.02	Трудовой коллектив ресторана и его структура																																	
Блок 2	**Практика**						**33**		**156**				**156**																					
2.О	**Обязательная часть**						**9**		**60**				**60**																					
2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)			4			**6**		**48**				**48**									**6**												

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам																	
								Всего	Из них					I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс			
														1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	Всего СРС	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
2.О.02	Производственная практика (ориентированная, цифровая)			3			**3**		**12**				**12**							**3**													
2.Ф	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**						**24**		**96**				**96**																				
2.Ф.П0	**Профиль**						**24**		**96**				**96**																				
2.Ф.П0.01	Производственная практика (сервисная)			6			**6**		**24**				**24**													**6**							
2.Ф.П0.02	Производственная практика (организационно-управленческая)			8			**6**		**24**				**24**																	**6**			
2.Ф.П0.03	Производственная практика (преддипломная)			10			**12**		**48**				**48**																				**12**
Блок 3	**Государственная итоговая аттестация**						**9**		**25**				**25**																				
3.П0	**Профиль**						**9**		**25**				**25**																				
3.П0.01	Выпускная квалификационная работа бакалавра	10					**9**		**25**				**25**																				**9**
ФД	**Факультативные дисциплины**						**4**	**144**	**24,50**	**8**	**8**		**8,50**	**119,50**																				
ФД.01	Перспективы развития ресторанного бизнеса		9				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**																	8	**2**		
ФД.02	Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания		9				**2**	**72**	**12,25**	4	4		**4,25**	**59,75**																	8	**2**		

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	198	7128	1304,5	378	310	106	510,5	5823,5	96	24	96	24	80	20	76	19	92	23	78	19	96	24	72	18	96	24	12	3
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									24		24		23		25		23		25		24		24		24		24
Число курсовых проектов																												
Число курсовых работ																							1		2		1	
Число экзаменов									3		3		3		3		3		2		4		3		2		1	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									5		6		4		3		4		5		4		3		6			

* Без "физической культуры и спорт", "факультативных дисциплин"

Начальник УМУ

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Нестеров М.И.
Пользователь: nesterovmi
Дата подписания: 13.06.2024

Заведующий кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Тошев А.Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 05.06.2024

Инспектор УМУ ОПКУД

ЮУрГУ

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан:	Постникова А.В.
Пользователь:	postnikovaav
Дата подписания:	20.05.2024