МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ID=32574/32575

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

**УТВЕРЖДАЮ:**
И.о. ректора/проректор

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

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

| | |
|---|---|
| Кому выдан: | Савельева И.П. |
| Пользователь: | savelevaip |
| Дата подписания: | 24.05.2023 |

# 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 2021/22 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 | | 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 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 7 | 7 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 31 | 8 | 4 | | 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 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 145 | 40 | 20 | 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 | | | | | Всего СРС | 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. | | 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)** | | | | | | **201** | **7236** | **1290,25** | **378** | **324** | **102** | **486,25** | **5945,75** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.О** | **Обязательная часть** | | | | | | **105** | **3780** | **676,25** | **182** | **216** | **22** | **256,25** | **3103,75** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.00 | Физическая культура | | 6 | | | | **2** | **72** | **12,25** | | 8 | | **4,25** | **59,75** | | | | | | | | | | | 8 | **2** | | | | | | | | |
| 1.О.01 | Иностранный язык | 3 | 1, 2 | | | | **10** | **360** | **63** | | 40 | | **23** | **297** | 16 | **4** | 12 | **3** | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.02 | Деловой иностранный язык | | | 4 | | | **3** | **108** | **18,5** | | 12 | | **6,5** | **89,5** | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.03 | История | 2 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 8 | 4 | | **8,5** | **87,5** | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.04 | Философия | 4 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 6 | 6 | | **8,5** | **87,5** | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.05 | Русский язык и культура речи | | 2 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | 4 | | **4,25** | **59,75** | | | 8 | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.06 | Культурология | | 2 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | 4 | | **4,25** | **59,75** | | | 8 | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.07 | Экономика | 4 | | | | | **4** | **144** | **26,5** | 8 | 8 | | **10,5** | **117,5** | | | | | | | 16 | **4** | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.08 | Экономика предприятия | 7 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 8 | 4 | | **8,5** | **87,5** | | | | | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | |
| 1.О.09 | Бизнес-планирование | 7 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 8 | 4 | | **8,5** | **87,5** | | | | | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | |
| 1.О.10 | Менеджмент | 5 | | | | | **4** | **144** | **26,5** | 8 | 8 | | **10,5** | **117,5** | | | | | | | | | 16 | **4** | | | | | | | | | | |
| 1.О.11 | Маркетинг | | 6 | | | | **3** | **108** | **18,25** | 8 | 4 | | **6,25** | **89,75** | | | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | |
| 1.О.12 | Правоведение | | 2 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | 4 | | **4,25** | **59,75** | | | 8 | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.13 | Психология | | 4 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | 4 | | **4,25** | **59,75** | | | | | | | 8 | **2** | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.14 | Психодиагностика | 3 | | | | | **4** | **144** | **26,5** | 8 | 8 | | **10,5** | **117,5** | | | | | 16 | **4** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.15 | Математика | 2 | 1 | | | | **8** | **288** | **50,75** | 16 | 16 | | **18,75** | **237,25** | 16 | **4** | 16 | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.16 | Физика | 4 | 3 | | | | **6** | **216** | **38,75** | 8 | 8 | 8 | **14,75** | **177,25** | | | | | 12 | **3** | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.17 | Информатика и программирование | | 1, 2 | 3 | | | **9** | **324** | **55** | 12 | 24 | | **19** | **269** | 12 | **3** | 12 | **3** | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.18 | Неорганическая химия | 1 | | | | | **4** | **144** | **26,5** | 8 | 4 | 4 | **10,5** | **117,5** | 16 | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.19 | Органическая химия | | 2 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | 2 | 2 | **4,25** | **59,75** | | | 8 | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.20 | Экология | | 6 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | 4 | | **4,25** | **59,75** | | | | | | | | | | | 8 | **2** | | | | | | | | |
| 1.О.21 | Безопасность жизнедеятельности | 6 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 8 | | 4 | **8,5** | **87,5** | | | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | |
| 1.О.22 | Документационное обеспечение профессиональной деятельности | | 5 | | | | **3** | **108** | **18,25** | 4 | 8 | | **6,25** | **89,75** | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | |
| 1.О.23 | Системный анализ в сервисе | | 7 | | | | **3** | **108** | **18,25** | 4 | 8 | | **6,25** | **89,75** | | | | | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | |
| 1.О.24 | Проектирование процесса оказания услуг | 8 | | | | 8 | **3** | **108** | **21,5** | 8 | 4 | | **9,5** | **86,5** | | | | | | | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | |
| 1.О.25 | Сервисная деятельность | 3 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 8 | 4 | | **8,5** | **87,5** | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.26 | Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | | 5 | | | | **3** | **108** | **18,25** | 4 | 4 | 4 | **6,25** | **89,75** | | | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | |
| 1.О.27 | Введение в направление подготовки | 1 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 8 | 4 | | **8,5** | **87,5** | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.О.28 | 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** | **614,00** | **196** | **108** | **80** | **230,00** | **2842,00** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.Ф.01 | Деловое общение и основы теории коммуникации | 5 | | | | | **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 | | 9 | | | | **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** | **512,00** | **160** | **84** | **76** | **192,00** | **2368,00** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | | | | | | | | | | | | | |

| Цикл № п/п | Название дисциплины | Распределение по семестрам | | | | | ВСЕГО ЗЕ | Объем работы студентов, час | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | Всего | Из них | | | | | Всего СРС | 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. | | 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.П0.04 | 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 | | 7 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | | 4 | **4,25** | **59,75** | | | | | | | | | | | | | 8 | **2** | | | | | | |
| 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 | | 8 | | | | **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)*** | | | | | | ***22*** | ***792*** | ***138,25*** | ***44*** | ***20*** | ***24*** | ***50,25*** | ***653,75*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.Ф.П0.16.01 | Нутрициология | | 3 | | | | **3** | **108** | **18,25** | 8 | 4 | | **6,25** | **89,75** | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.Ф.П0.16.02 | Физиология питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | Трудовой коллектив ресторана и его структура | 4 | | | | | **3** | **108** | **20,5** | 8 | 4 | | **8,5** | **87,5** | | | | | | | 12 | **3** | | | | | | | | | | | | |
| 1.Ф.П0.22.02 | Управление персоналом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Блок 2** | **Практика** | | | | | | **30** | | **144** | | | | **144** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.О** | **Обязательная часть** | | | | | | **6** | | **48** | | | | **48** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.О.01 | Учебная практика (ознакомительная) | | | 4 | | | **6** | | **48** | | | | **48** | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | | |
| **2.Ф** | **Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | | | | | **24** | | **96** | | | | **96** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Цикл № п/п | Название дисциплины | Распределение по семестрам | | | | | ВСЕГО ЗЕ | Объем работы студентов, час | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | Всего | Из них | | | | | Всего СРС | 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. | | 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.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** | | | | | | **6** | **216** | **36,75** | **12** | **10** | **2** | **12,75** | **179,25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| ФД.03 | Диагностика объектов и систем сервиса | | 8 | | | | **2** | **72** | **12,25** | 4 | 2 | 2 | **4,25** | **59,75** | | | | | | | | | | | | | | | 8 | **2** | | | | |

**Сводные данные**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Всего часов теоретического обучения | 201 | 7236 | 1290,25 | 378 | 324 | 102 | 486,25 | 5945,75 | 96 | 24 | 96 | 24 | 96 | 24 | 72 | 18 | 92 | 23 | 76 | 19 | 96 | 24 | 72 | 18 | 96 | 24 | 12 | 3 |
| Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию | 240 | | | | | | | | | 24 | | 24 | | 24 | | 24 | | 23 | | 25 | | 24 | | 24 | | 24 | | 24 |
| Число курсовых проектов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число курсовых работ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 2 | | 1 | |
| Число зкзаменов | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 3 | | 4 | | 3 | | 2 | | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |
| Число зачетов, в том числе диф.зачетов | | | | | | | | | 4 | | 6 | | 5 | | 2 | | 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: 18.05.2023

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: 18.05.2023

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: | 11.05.2023 |