

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета	
	СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
	Кому выдан:	Потапова М.В.
	Пользователь:	rotarovamv
Дата подписания:		10.04.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
по направлению подготовки: 43.03.01 Сервис

Язык обучения: Русский

[illegible]

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																		
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс		
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		1		2		3		4		5		6		7		8		9		
															час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час
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	
Блок 1	Дисциплины (модули)						198	7128	1301,50	356	342	96	507,50	5826,50																			
1.О	Обязательная часть						104	3744	703,75	170	234	14	285,75	3040,25																			
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		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2																	
1.О.07	Речевая коммуникация	2					3	108	20,5	4	8		8,5	87,5			12	3															
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	8					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5															12	3			
1.О.11	Менеджмент	5					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5							12	3											
1.О.12	Маркетинг		6				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75											8	2							
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	3					3	108	20,5	4	4	4	8,5	87,5					12	3													
1.О.18	Цифровые технологии		3	4			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	Безопасность жизнедеятельности	6					3	108	20,5	8		4	8,5	87,5											12	3							
1.О.22	Экология		6				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75										8	2								
1.О.23	Документационное обеспечение профессиональной деятельности		3				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75					12	3													
1.О.24	Системный анализ в сервисе		6				3	108	18,25	4	8		6,25	89,75										12	3								
1.О.25	Сервисология	2					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5			12	3															
1.О.26	Сервисная деятельность	3					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5					12	3													
1.О.27	Мировая культура и искусство		2				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75			8	2															
1.О.28	Проектирование процесса оказания услуг			7			4	144	24,5	8	8		8,5	119,5													16	4					
1.О.29	Основы проектной деятельности		1	2			4	144	24,75		16		8,75	119,25	8	2	8	2															
1.О.30	Проектная деятельность		6, 7	8	8		6	216	38		24		14	178										8	2	8	2	8	2				
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины						94	3384	597,75	186	108	82	221,75	2786,25																			
1.Ф.01	Организация предпринимательской деятельности		4				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75						12	3												
1.Ф.02	Технические средства предприятий сервиса	5	4				5	180	32,75	10		10	12,75	147,25						12	3	8	2										
1.Ф.03	Технологические процессы в сервисе		7				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75												12	3						
1.Ф.04	Современные ресурсосберегающие технологии		8				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75															12	3			
1.Ф.05	Прогнозирование и планирование в сервисе		8				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75															8	2			
1.Ф.П0	Профиль						78	2808	498,00	148	92	72	186,00	2310,00																			
1.Ф.П0.01	История развития общественного питания		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2																	
1.Ф.П0.02	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2																	
1.Ф.П0.03	История русской кухни	1					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5	12	3																	
1.Ф.П0.04	Санитария и гигиена питания	3					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5					16	4													
1.Ф.П0.05	Физиология питания		3				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75					12	3													
1.Ф.П0.06	Безопасность продуктов питания	5					3	108	20,5	8		4	8,5	87,5								12	3										

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО 3Е	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам																			
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Контакт. раб.	Из них					I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс		
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	Всего СРС	1		2		3		4		5		6		7		8		9		
															час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час
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	
1.Ф.П0.07	Калькулирование и учет на предприятиях питания		6				3	108	18,25	4	8		6,25	89,75										12	3								
1.Ф.П0.08	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		5				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75									8	2									
1.Ф.П0.09	Технология продукции общественного питания	7	5, 6			7	12	432	76	16	8	24	28	356									16	4	16	4	16	4					
1.Ф.П0.10	Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания	8					3	108	20,5	8		4	8,5	87,5														12	3				
1.Ф.П0.11	Технология работы службы питания и напитков		8				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75														12	3				
1.Ф.П0.12	История ресторанного дизайна		4				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75						8	2												
1.Ф.П0.13	Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	7					4	144	26,5	8	8		10,5	117,5													16	4					
1.Ф.П0.14	Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса			5			4	144	24,5	8	8		8,5	119,5									16	4									
1.Ф.П0.15	Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса			8			4	144	24,5	8	8		8,5	119,5														16	4				
1.Ф.П0.16	Ресторанный сервис	6	5			6	6	216	39,75	12	12		15,75	176,25									12	3	12	3							
1.Ф.П0.17	Культура питания народов мира	9					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5																16	4		
1.Ф.П0.18	Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса	9	8			9	6	216	39,75	12	12		15,75	176,25														12	3	12	3		
	Элективные дисциплины (модули)						8	288	48,75	12	4	16	16,75	239,25																			
1.Ф.П0.19.01	Кулинарный и кондитерский дизайн		9				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75																	12	3	
1.Ф.П0.19.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																																
1.Ф.П0.20.01	Барное дело		7				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75													12	3					
1.Ф.П0.20.02	Технология ресторанной продукции																																
1.Ф.П0.21.01	Управление персоналом		9				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75																	8	2	
1.Ф.П0.21.02	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)			2			6		48					48					6														
2.О.02	Производственная практика (ориентированная, цифровая)			4			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)			9			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	9					9		25				25																			9	
ФД	Факультативные дисциплины						4	144	24,50	8	8		8,50	119,50																			

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО 3Е	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																	
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс	
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		1		2		3		4		5		6		7		8		9	
															час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е
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
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	1301,5	356	342	96	507,5	5826,5	92	23	96	24	88	22	92	23	96	24	98	24	92	23	92	23	48	12
Всего 3Е, включая практики и итоговую аттестацию	240									23		30		22		26		24		30		23		29		33
Число курсовых проектов																							1			
Число курсовых работ																			1			1			1	
Число экзаменов									2		4		4		2		4				3		2		2	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									7		5		3		6		4		7		4		6		2	

* 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: 10.04.2025

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: 07.04.2025

Инспектор УМУ ОПКУД



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: 26.03.2025