

В.П.
7 г.

Квалификация специалиста	Срок обуч. (№г №м)
Специалист по сервису	5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

График учебного процесса

Обозначения: ☐ - Теоретическое обучение ☐Э - Экзаменационная сессия ☐У - Учебная практика ☐П - Другие практики (производственная, преддипломная)

☐Д - Дипломные проекты или работы ☐Г - Государственные экзамены ☐К - Каникулы ☐А - Итоговая аттестация по дисциплинам ☐= - Неделя отсутствует

[illegible]

									Распределение по курсам и семестрам																												Закрепленная кафедра	Трудовое количество, включая контроль, в УЕ												
№	Название дисциплины	По семестрам				Часов		В том числе			1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс																							
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Всего	Всего по ГОСу	Аудиторные	КСР	Сам. работа	1 сем		17 нед		2 сем		17 нед		3 сем		17 нед		4 сем		17 нед		5 сем		17 нед		6 сем		17 нед		7 сем				17 нед		8 сем		17 нед		9 сем		17 нед			
											Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных			Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР		
10	Фирминный стиль и дизайн предприятия питания		9			100	100	51		49																																					30	2,6		
11	Реклама в социально- культурном сервисе		9			62	62	34		28																																				30	1,8			
12	Основы индустрии гостеприимства	1				60	60	30		30	17		13																																		30	1,7		
Всего: Ф=1262 В=0		7	7		1	1262	1262	668		594	29	12	13								32	32												30	26	4			50	18	18			184	17	109			32,9	
Всего по циклу		7	7		1	1262	1262	668		594	29	12	13								32	32												30	26	4			50	18	18			184	17	109			32,9	
450 ФТД Факультативы																																																		
1	Экономика предприятий сферы сервиса		9			100	100	51		49																																					30			
2	Русский язык и культура речи		2			100	100	51		49				17		34																															4			
3	Функциональные продукты питания и здоровье		1			100	100	51		49	17		34																																		30			
4	Технология обслуживания в гостиничных комплексах		9			150	150	75		75																																					30			
Всего			4			450	450	228		222	17		34																																					
Итого		38	47	2	3	8262	8262	4411		3851	201	80	241		147	102	250		172	68	228		218	60	239		187	143	201		163	112	211		273	97	103		250	63	106		292	17	187			201,5		
Обязательных уч. часов в неделю - физ-ра / физ-ры											24 / 4				22 / 4				24 / 4				26 / 4				27 / 4				25 / 4				28 /				25 /				22 /							
Обязательных экзаменов										38		3		4		3		5		3		5		5		5		5		5		5		5		5		5		5		5		5		5				
Обязательных зачетов										43		6		4		6		6		6		4		5		5		4		5		4		2		2		2		2		2		2						
Обязательных курсовых проектов										2																																								
Обязательных курсовых работ										3																																								

Проректор по учебной работе Брагинский В.И.
Начальник учебного управления Кушевская Р.А.
ПРИМЕЧАНИЕ: В разделах учебного плана "Дисциплины и курсы по выбору студента, устанавливаемые вузом" студентом в обязательном порядке изучается одна дисциплина (по его выбору), из включенных в данный раздел.

Декан Закусилов В.А.
Зав.кафедрой Маюрникова Л.А.