МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор СФУ _____ *Румянцев М.В.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

38.03.02

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.16 "Высшая школа ресторанного менеджмента"
очная форма обучения
год набора 2019

Профиль: Высшая школа ресторанного менеджмента
Кафедра: Базовая кафедра высшей школы ресторанного менеджмента (ВШРМ_ИГ)

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Виды профессиональной деятельности
организационно-управленческая
информационно-аналитическая
предпринимательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 7 от 12.01.2016

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020016_ОП-19.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа ресторанного менеджмента, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)								171	171	6484	6484	3532	3532	2016	936		21.5	20.5	20.5	21.5	21	27	25	14
Базовая часть								81	81	2916	2916	1620	1620	864	432		13.5	14.5	15.5	12.5	7	6	9	3
+	Б1.Б.01	История	1					3	3	108	108	36	36	36	36		3							
+	Б1.Б.02	Философия		6				3	3	108	108	54	54	54								3		
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	14	23				14	14	504	504	288	288	144	72		4	3	3	4				
+	Б1.Б.04	Правоведение		6				3	3	108	108	54	54	54								3		
+	Б1.Б.05	**Культура бизнес общения**		**12**				4	**4**	**144**	**144**	**108**	**108**	**36**			2	2						
+	Б1.Б.05.01	Теория и практика речевого общения		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.Б.05.02	Деловые коммуникации		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.Б.06	**Математика и статистика для менеджеров**	**23**	**12**				10	**10**	**360**	**360**	**198**	**198**	**90**	**72**		2	5	3					
+	Б1.Б.06.01	Математика для менеджеров	2	1				5	5	180	180	90	90	54	36		2	3						
+	Б1.Б.06.02	Управленческая статистика	3	2				5	5	180	180	108	108	36	36			2	3					
+	Б1.Б.07	Information technologies in management (IT in management)		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.Б.08	**Концепция современного менеджмента**	**4**	**23**		**4**	**3**	9	**9**	**324**	**324**	**198**	**198**	**90**	**36**			2	3	4				
+	Б1.Б.08.01	История управленческой мысли		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.Б.08.02	Теория организации и организационное поведение		3			3	3	3	108	108	72	72	36					3					
+	Б1.Б.08.03	Менеджмент организации	4			4		4	4	144	144	72	72	36	36					4				
+	Б1.Б.09	**Технология принятия управленческих решений**	**3**	**2**			**3**	5	**5**	**180**	**180**	**90**	**90**	**54**	**36**			2	3					
+	Б1.Б.09.01	Разработка управленческих решений		2				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.Б.09.02	Методы принятия управленческих решений	3				3	3	3	108	108	36	36	36	36				3					
+	Б1.Б.10	Маркетинг	5	4			5	6	6	216	216	108	108	72	36					2	4			
+	Б1.Б.11	**Финансовая система предприятия**	**35**	**4**				8	**8**	**288**	**288**	**162**	**162**	**54**	**72**				3	2	3			
+	Б1.Б.11.01	Финансовый учет и анализ	3					3	3	108	108	54	54	18	36				3					
+	Б1.Б.11.02	Управленческий учет		4				2	2	72	72	54	54	18						2				
+	Б1.Б.11.03	Финансовый менеджмент	5					3	3	108	108	54	54	18	36						3			
+	Б1.Б.12	**Современные инструменты стратегического развития**	**78**	**7**		**7**	**8**	9	**9**	**324**	**324**	**144**	**144**	**108**	**72**								6	3
+	Б1.Б.12.01	Стратегический менеджмент	7			7		4	4	144	144	72	72	36	36								4	
+	Б1.Б.12.02	Корпоративная социальная ответственность		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.Б.12.03	Инновационный менеджмент	8				8	3	3	108	108	36	36	36	36									3
+	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	108	108	54	54	54									3	
+	Б1.Б.14	Физическая культура и спорт		1234				2	2	72	72	72	72				0.5	0.5	0.5	0.5				
Вариативная часть								90	90	3568	3568	1912	1912	1152	504		8	6	5	9	14	21	16	11
+	Б1.В.01	**Концепция ресторанного бизнеса**	**12**	**1**			**12**	9	**9**	**324**	**324**	**162**	**162**	**90**	**72**		6	3						
+	Б1.В.01.01	История ресторанного бизнеса	2				2	3	3	108	108	54	54	18	36			3						
+	Б1.В.01.02	Введение в профессию	1				1	3	3	108	108	54	54	18	36		3							
+	Б1.В.01.03	Ресторанный сервис		1				3	3	108	108	54	54	54			3							
+	Б1.В.02	**Современная экономика (Modern economics)**	**45**	**3**			**4**	10	**10**	**360**	**360**	**198**	**198**	**90**	**72**				3	3	4			
+	Б1.В.02.01	Экономическая теория		3				3	3	108	108	72	72	36					3					
+	Б1.В.02.02	Микроэкономика для менеджеров	4				4	3	3	108	108	54	54	18	36					3				
+	Б1.В.02.03	Экономика и ценообразование ресторанного бизнеса	5					4	4	144	144	72	72	36	36						4			

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020016_ОП-19.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа ресторанного менеджмента, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.03	**Мониторинг качества ресторанного бизнеса**	**5**	**44**			**5**	8	**8**	**288**	**288**	**180**	**180**	**72**	**36**					4	4			
+	Б1.В.03.01	Технология приготовления ресторанной продукции		4				2	2	72	72	54	54	18						2				
+	Б1.В.03.02	Стандартизация и управление качеством		4				2	2	72	72	54	54	18						2				
+	Б1.В.03.03	Менеджмент безопасной пищевой продукции	5				5	4	4	144	144	72	72	36	36						4			
+	Б1.В.04	**HR management**	**6**	**56**			**6**	8	**8**	**288**	**288**	**126**	**126**	**126**	**36**						2	6		
+	Б1.В.04.01	Управление человеческими ресурсами		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.В.04.02	Поддерживающий менеджмент		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.04.03	Кадровая политика предприятия	6				6	4	4	144	144	54	54	54	36							4		
+	Б1.В.05	**Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса**	**7**	**67**			**7**	7	**7**	**252**	**252**	**144**	**144**	**72**	**36**							2	5	
+	Б1.В.05.01	Архитектура и дизайн		6				2	2	72	72	54	54	18								2		
+	Б1.В.05.02	Проектирование ресторана		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.05.03	Современное техническое оснащение ресторана	7				7	3	3	108	108	54	54	18	36								3	
+	Б1.В.06	**Проектный менеджмент ресторанного бизнеса**	**68**	**77**		**8**		10	**10**	**360**	**360**	**144**	**144**	**144**	**72**							3	4	3
+	Б1.В.06.01	Основы проектного управления	6					3	3	108	108	36	36	36	36							3		
+	Б1.В.06.02	Управление рисками		7				2	2	72	72	36	36	36									2	
+	Б1.В.06.03	Управление разработкой и реализацией проекта	8	7		8		5	5	180	180	72	72	72	36								2	3
+	Б1.В.07	**Управление операциями (Management of operations)**	**7**	**66**		**6**		8	**8**	**288**	**288**	**108**	**108**	**144**	**36**							5	3	
+	Б1.В.07.01	Операционный менеджмент		6		6		3	3	108	108	36	36	72								3		
+	Б1.В.07.02	Маркетинговые технологии бережливого производства /Marketing technologies of LEAN production		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.07.03	Инструменты бережливого производства	7					3	3	108	108	36	36	36	36								3	
+	Б1.В.08	Прикладная физическая культура и спорт		123456						328	328	328	328											
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы рационального питания		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Питание и здоровье		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**2**					3	**3**	**108**	**108**	**36**	**36**	**36**	**36**			3						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Гастрономические тренды	2					3	3	108	108	36	36	36	36			3						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Национальные кухни народов мира	2					3	3	108	108	36	36	36	36			3						
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**4**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**						2				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение продовольственных товаров		4				2	2	72	72	36	36	36						2				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов		4				2	2	72	72	36	36	36						2				
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**3**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**					2					
-	Б1.В.ДВ.02.01	Когнитивная психология		3				2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.02.02	Психология личности		3				2	2	72	72	36	36	36					2					
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**5**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**							2			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Менеджмент конфликтов		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Самоменеджмент и лидерство		5				2	2	72	72	36	36	36							2			
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**6**	**5**				5	**5**	**180**	**180**	**90**	**90**	**54**	**36**						2	3		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Профессиональный английский язык	6	5				5	5	180	180	90	90	54	36						2	3		

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020016_ОП-19.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа ресторанного менеджмента, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
-	Б1.В.ДВ.04.02	Второй язык в сфере ресторанного бизнеса	6	5				5	5	180	180	90	90	54	36						2	3		
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**7**					4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**36**	**36**								4	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Логистика	7					4	4	144	144	72	72	36	36								4	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Лизинг ресторанного бизнеса	7					4	4	144	144	72	72	36	36								4	
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**	**8**					4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**36**	**36**									4
+	Б1.В.ДВ.06.01	Управление доходами ресторанного бизнеса	8					4	4	144	144	72	72	36	36									4
-	Б1.В.ДВ.06.02	Франчайзинг ресторанного бизнеса	8					4	4	144	144	72	72	36	36									4
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**		**6**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**								2		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Правовое обеспечение бизнеса		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Правовое регулирование предпринимательской деятельности		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**										2
-	Б1.В.ДВ.08.01	Бизнес-логистика		8				2	2	72	72	36	36	36										2
+	Б1.В.ДВ.08.02	Бизнес-планирование ресторанного бизнеса		8				2	2	72	72	36	36	36										2
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**										2
-	Б1.В.ДВ.09.01	Антикризисное управление		8				2	2	72	72	36	36	36										2
+	Б1.В.ДВ.09.02	Управление кризисами		8				2	2	72	72	36	36	36										2
Блок 2.Практики								60	60	2160	2160			2160			8	10	6	12	5	7	5	7
Вариативная часть								60	60	2160	2160			2160			8	10	6	12	5	7	5	7
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			12			15	15	540	540			540			8	7						
+	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 2			2			3	3	108	108			108				3						
+	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			345678			33	33	1188	1188			1188					6	9	5	4	5	4
+	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.			46			6	6	216	216			216						3		3		
+	Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика			8			3	3	108	108			108										3
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	14	14	274	36									9
Базовая часть								9	9	324	324	14	14	274	36									9
+	Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216			216										6
+	Б3.Б.02(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	8					3	3	108	108	14	14	58	36									3
ФТД.Факультативы								33	33	1188	1188	684	684	504			3	1	5	4	4	4	6	6
+	ФТД.В.01	**Разработка профессионального профиля / Developpement du projet professionnel**		**18**				4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**			2							2
+	ФТД.В.01.01	Основы профессиональной компетенции		1				2	2	72	72	36	36	36			2							
+	ФТД.В.01.02	Навыки эффективного поиска работы		8				2	2	72	72	36	36	36										2
+	ФТД.В.02	**Тренинг "Практический менеджмент"**		**1234**				4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**			1	1	1	1				
+	ФТД.В.02.01	Менеджмент безалкогольных напитков		1				1	1	36	36	18	18	18			1							
+	ФТД.В.02.02	Техники продаж		2				1	1	36	36	18	18	18				1						
+	ФТД.В.02.03	Catering and Event management		3				1	1	36	36	18	18	18					1					
+	ФТД.В.02.04	Менеджмент алкогольных напитков		4				1	1	36	36	18	18	18						1				
+	ФТД.В.03	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**		**377**	**488**			16	**16**	**576**	**576**	**378**	**378**	**198**					2	2	2	2	4	4

ПланСвод Учебный план бакалавриата '3803020016_ОП-19.plm.plx', код направления 38.03.02, профиль : Высшая школа ресторанного менеджмента, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	ФТД.В.03.01	Английский язык (разговорный)		3	4			4	4	144	144	72	72	72					2	2				
+	ФТД.В.03.02	Английский язык (профессиональный)		7	8			8	8	288	288	198	198	90							2	2	2	2
+	ФТД.В.03.03	Французский язык		7	8			4	4	144	144	108	108	36									2	2
+	ФТД.В.04	**Educational Research (Презентация учебного исследования)**		**335**				3	**3**	**108**	**108**	**54**	**54**	**54**					2		1			
+	ФТД.В.04.01	Методология прикладных и научных исследований		3				1	1	36	36	18	18	18					1					
+	ФТД.В.04.02	Презентация публичного выступления		3				1	1	36	36	18	18	18					1					
+	ФТД.В.04.03	Академическое письмо		5				1	1	36	36	18	18	18							1			
+	ФТД.В.05	**Управление развитием бизнеса / Business development management**		**4567**				6	**6**	**216**	**216**	**108**	**108**	**108**						1	1	2	2	
+	ФТД.В.05.01	Событийный и эмоциональный маркетинг (Event&emotional marketing)		4				1	1	36	36	18	18	18						1				
+	ФТД.В.05.02	Основы LEAN (Основы бережливого производства)		5				1	1	36	36	18	18	18							1			
+	ФТД.В.05.03	Управленческие коммуникации / Management Communication		6				2	2	72	72	36	36	36								2		
+	ФТД.В.05.04	Бизнес-аналитика, инструменты бизнес-аналитики		7				2	2	72	72	36	36	36									2	