

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										
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	1306,50	336	310	148	512,50	5821,50																			
1.О	Обязательная часть						129	4644	865,25	206	226	86	347,25	3778,75																			
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	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	Менеджмент	5					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5									12	3									
1.О.10	Правоведение		2				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75			8	2															
1.О.11	Психология		4				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75					8	2													
1.О.12	Математика	2	1				8	288	50,75	16	16		18,75	237,25	16	4	16	4															
1.О.13	Физика	3					3	108	20,5	4	4	4	8,5	87,5					12	3													
1.О.14	Физическая химия	4					3	108	20,5	4	4	4	8,5	87,5						12	3												
1.О.15	Цифровые технологии		3	4			6	216	36,75	8	16		12,75	179,25					12	3	12	3											
1.О.16	Неорганическая химия	1					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5	16	4																	
1.О.17	Органическая химия		2				2	72	12,25	4	2	2	4,25	59,75			8	2															
1.О.18	Биохимия	3					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5					16	4													
1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5					16	4													
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	Инженерная графика			2			2	72	12,5		8		4,5	59,5			8	2															
1.О.23	Электротехника и электроника	5					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5									16	4									
1.О.24	Теплотехника		5				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75									12	3									
1.О.25	Микробиология	2					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5			16	4															
1.О.26	Безопасность продуктов питания	5					3	108	20,5	8		4	8,5	87,5									12	3									
1.О.27	Основные принципы переработки сырья	6					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5										12	3								
1.О.28	Холодильная техника и технология в общественном питании	8					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5														16	4				
1.О.29	Сырье и материалы общественного питания		3				3	108	18,25	4	8		6,25	89,75					12	3													
1.О.30	Основы технологии на предприятиях питания		4				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75					12	3													
1.О.31	Технология продукции общественного питания	7	5, 6			7	12	432	76	16	8	24	28	356									16	4	16	4	16	4					
1.О.32	Маркетинг		6				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75										8	2								
1.О.33	Основы проектной деятельности		1	2			4	144	24,75		16		8,75	119,25	8	2	8	2															
1.О.34	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						69	2484	441,25	130	84	62	165,25	2042,75																			
1.Ф.01	Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса			5			4	144	24,5	8	8		8,5	119,5										16	4								
1.Ф.02	Проектирование процесса оказания услуг			7			4	144	24,5	8	8		8,5	119,5													16	4					
1.Ф.03	Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса			8			4	144	24,5	8	8		8,5	119,5															16	4			
1.Ф.П0	Профиль						57	2052	367,75	106	60	62	139,75	1684,25																			
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																	

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	Контак. 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
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.П0.03	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		4				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75							12	3											
1.Ф.П0.06	Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	7					4	144	26,5	8	8		10,5	117,5												16	4						
1.Ф.П0.07	Калькулирование и учет на предприятиях питания		6				3	108	18,25	4	8		6,25	89,75										12	3								
1.Ф.П0.08	Оборудование предприятий общественного питания	7	6			7	6	216	39,75	12		12	15,75	176,25										12	3	12	3						
1.Ф.П0.09	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		5				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75								8	2										
1.Ф.П0.10	Культура питания народов мира	9					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5																16	4		
1.Ф.П0.11	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	9	8				6	216	38,75	8	4	12	14,75	177,25														12	3	12	3		
1.Ф.П0.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8				8	4	144	27,5	8	8		11,5	116,5														16	4				
1.Ф.П0.13	Проектирование предприятий общественного питания	9	8			9	5	180	33,75	8	12		13,75	146,25														12	3	8	2		
	Элективные дисциплины (модули)						9	324	54,75	14		22	18,75	269,25																			
1.Ф.П0.14.0 1	Кулинарный и кондитерский дизайн		9				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75																12	3		
1.Ф.П0.14.0 2	Гастрономия																																
1.Ф.П0.15.0 1	Барное дело		7				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75												12	3						
1.Ф.П0.15.0 2	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																																
1.Ф.П0.16.0 1	Организация функционального питания		8				3	108	18,25	6		6	6,25	89,75															12	3			
1.Ф.П0.16.0 2	Организация специальных видов питания																																
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 (технологическая)			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																			
ФД.01	Современные технологии на предприятиях общественного питания		9				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75																8	2		

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	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс	
									Контакт. раб.	Из них					1		2		3		4		5		6		7		8		9	
										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
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.02	Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования		9				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75																8	2	

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	198	7128	1306,5	336	310	148	512,5	5821,5	92	23	88	22	96	24	96	24	92	23	98	24	92	23	92	23	48	12
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									23		28		24		27		23		30		23		29		33
Число курсовых проектов																								1		1
Число курсовых работ																								2		1
Число экзаменов									2		3		5		3		3		2		4		2		3	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									7		5		2		5		4		7		3		5		1	

* 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: 08.04.2025

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