

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

А. Л. Шестаков

Начальник УУ

Нестеров М.И.

Выпускающая кафедра:

Технология и организация общественного питания

Срок обучения: 4 года

Форма обучения: очная

на базе среднего общего образования

1.ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Группы: ИСТС-371;

[illegible]

Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

☐	Теоретическое обучение
☐	НИР(ПОД)
☐	Промежуточная аттестация
☐	Учебная практика
☐	Производственная практика
☐	Профессионально-ориентированная практика

6	Гос. итоговая аттестация
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 12.11.2015
приказом Минобрнауки России № 1332

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС, 3Е	Всего 3Е	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			
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.		1		2		3		4		5		6		7		8	
																16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	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
Блок 1	Дисциплины (модули)		201-204						201	7564	3592	1368	1672	552	3972																
Б.1	Базовая часть		81-123						106	3816	1728	680	864	184	2088																
Б.1.01	Физическая культура	СС		6				2	2	72	64		64		8											4	2,0				
	МОДУЛЬ «Гуманитарные, социальные и экономические дисциплины»								26	936	416	136	280		520																
Б.1.02	Иностранный язык	Ин яз	3	1,2					10	360	160		160		200	4	4,0	3	3,0	3	3,0										
Б.1.03	История	ОиЗИ	2						3	108	48	32	16		60			3	3,0												
Б.1.04	Философия	Фил	4						3	108	48	24	24		60						3	3,0									
Б.1.05	Экономика	ЭТГМУ	4						4	144	64	32	32		80						4	4,0									
Б.1.06	Русский язык и культура речи	РЯиЛ		2					2	72	32	16	16		40			2	2,0												
Б.1.07	Правоведение	ТГППП		4					2	72	32	16	16		40						2	2,0									
Б.1.08	Психология	ПУСД		4					2	72	32	16	16		40						2	2,0									
	МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»								36	1296	576	256	232	88	720																
Б.1.09	Математика	МатАн	1,2						8	288	128	64	64		160	4	4,0	4	4,0												
Б.1.10	Физика	ОИ	2,3						6	216	96	32	32	32	120			3	3,0	3	3,0										
Б.1.11	Информатика и программирование	ЦЭИТ		1,2	3				9	324	144	48	96		180	3	3,0	3	3,0	3	3,0										
Б.1.12	Неорганическая химия	ТиПХ	1						4	144	64	32	16	16	80	4	4,0														
Б.1.13	Органическая химия	ТиПХ		2					2	72	32	16	8	8	40			2	2,0												
Б.1.14	Биохимия	ТОП	2						3	108	48	32		16	60			3	3,0												
Б.1.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ТиПХ	3						4	144	64	32	16	16	80					4	4,0										
	МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»								42	1512	672	288	288	96	840																
Б.1.16	Начертательная геометрия и инженерная графика																														
Б.1.16.01	Начертательная геометрия	ИКГ	1						3	108	48	16	32		60	3	3,0														
Б.1.16.02	Инженерная графика	ИКГ			2				2	72	32		32		40			2	2,0												
Б.1.16.03	Компьютерная графика	ИКГ			3				2	72	32		32		40					2	2,0										
Б.1.17	Теоретическая механика	ТМех	4						3	108	48	24	24		60						3	3,0									
Б.1.18	Прикладная механика	ТМех	5						3	108	48	24	24		60							3	3,0								
Б.1.19	Электротехника и электроника	ТОЭ	4						4	144	64	32	16	16	80						4	4,0									
Б.1.20	Теплотехника	ПТЭ	5						3	108	48	32	16		60								3	3,0							
Б.1.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	САУ		6					3	108	48	16	16	16	60									3	3,0						
Б.1.22	Холодильная техника и технология	ТОП	7				7		4	144	64	32		32	80												4	4,0			
Б.1.23	Процессы и аппараты пищевых производств	ТОП	6						3	108	48	16	32		60										3	3,0					
Б.1.24	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ТОП		5					3	108	48	16	16	16	60							3	3,0								
Б.1.25	Введение в направление подготовки	ТОП		1					3	108	48	32	16		60	3	3,0														
Б.1.26	Безопасность жизнедеятельности	БЖД	6						3	108	48	32		16	60									3	3,0						
Б.1.27	Основы ресторанного сервиса	ТОП		1					3	108	48	16	32		60	3	3,0														
В.1	Вариативная часть, в том числе дисциплины по выбору		81-120						95	3748	1864	688	808	368	1884																
В.1.00	Вариативная часть								65	2340	1088	456	440	192	1252																
	МОДУЛЬ «Гуманитарные, социальные и экономические дисциплины»								16	576	256	128	128		320																
В.1.01	Деловой иностранный язык	Ин яз			4				3	108	48		48		60							3	3,0								
В.1.02	Экономика предприятия	ЦЭИТ	6						3	108	48	32	16		60										3	3,0					
В.1.03	История развития общественного питания	ТОП		1					3	108	48	32	16		60	3	3,0														
В.1.04	Менеджмент	ЦЭИТ	5						4	144	64	32	32		80								4	4,0							

ID=28656

стр. 2

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС ЗЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам															
										Всего	Из них					I курс				II курс				III курс				IV курс			
			экз.	зач.	диф.зачет	К.П.	К.Р.				Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Всего СРС	1	2	3	4	5	6	7	8								
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
B.1.05	Маркетинг	ЦЭИТ		6					3	108	48	32	16		60											3	3,0				
МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»									5	180	80	48	16	16	100																
B.1.06	Экология	ЭиХТ		6					2	72	32	16	16		40											2	2,0				
B.1.07	Безопасность пищевых систем	ТОП	5						3	108	48	32		16	60									3	3,0						
МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»									44	1584	752	280	296	176	832																
B.1.08	Практикум по виду профессиональной деятельности	ТОП	8	6,7					6	216	136		136		80											4	2,0	2	2,0	5	2,0
B.1.09	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов	ТОП		6					2	72	32	16	16		40										2	2,0					
B.1.10	Технология продукции общественного питания	ТОП	6	4,5			6		12	432	192	64	32	96	240						3	3,0	5	5,0	4	4,0					
B.1.11	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов общественного питания	ТОП	3						3	108	48	16		32	60					3	3,0										
B.1.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ТОП	8	7			8		6	216	104	48	56		112												4	4,0	5	2,0	
B.1.13	Санитария и гигиена питания	ТОП		2					2	72	32	16		16	40			2	2,0												
B.1.14	Проектирование предприятий общественного питания	ТОП	8	7			8		6	216	96	56	40		120												3	3,0	6	3,0	
B.1.15	Сырье и материалы общественного питания	ТОП		3					3	108	48	32	16		60					3	3,0										
B.1.16	Оборудование предприятий общественного питания	ТОП	7						4	144	64	32		32	80													4	4,0		
DВ.1.00	Дисциплины по выбору								30	1080	488	232	80	176	592																
МОДУЛЬ «Гуманитарные, социальные и экономические дисциплины»									3	108	48	32	16	60																	
DВ.1.01.01	Этика профессиональной деятельности	СиТХОМ		3					3	108	48	32	16		60						3	3,0									
DВ.1.01.02	Этика делового общения	СиТХОМ																													
МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»									6	216	96	64	16	16	120																
DВ.1.02.01	Микробиология	ТОП		4					3	108	48	32		16	60							3	3,0								
DВ.1.02.02	Теория и свойства дисперсных систем	ТОП																													
DВ.1.03.01	Физиология питания	ТОП		3					3	108	48	32	16		60					3	3,0										
DВ.1.03.02	Нутрициология	ТОП																													
МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»									21	756	344	136	48	160	412																
DВ.1.04.01	Калькулирование и учет на предприятиях питания	ТОП		5					3	108	48	16	32		60									3	3,0						
DВ.1.04.02	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях	ТОП																													
DВ.1.05.01	Кухни народов мира	ТОП	7						4	144	64	32		32	80																
DВ.1.05.02	Традиции и культура питания народов мира	ТОП																									4	4,0			
DВ.1.06.01	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	ТОП	8	7					5	180	88	32	16	40	92												3	3,0	5	2,0	
DВ.1.06.02	Контроль качества кулинарной продукции	ТОП																													
DВ.1.07.01	Кулинарный дизайн	ТОП		8					3	108	48	16		32	60														6	3,0	
DВ.1.07.02	Гастрономия	ТОП																													
DВ.1.08.01	Барное дело	ТОП		5					3	108	48	16		32	60								3	3,0							
DВ.1.08.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	ТОП																													
DВ.1.09.01	Организация функционального питания	ТОП		7					3	108	48	24		24	60												3	3,0			
DВ.1.09.02	Организация специальных видов питания	ТОП																													
ЭД.1.00	Элективные дисциплины								328	288		288		40																	

стр. 3

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС, ЗЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам															
			экз.	зач.	диф.зачет	К.П.	К.Р.			Всего	Из них				I курс				II курс				III курс				IV курс				
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Всего СРС	1		2		3		4		5		6		7		8	
																16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	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
ЭД.1.01.01	Физическая культура и спорт	СС		1,2,3,4,5						328	288		288		40	4		4		4		4		2							
ЭД.1.01.02	Адаптивная физическая культура и спорт	СС																													
ЭД.1.01.03	Фитнес	СС																													
ЭД.1.01.04	Силовые виды спорта	СС																													
Блок 2	Практики							27-33	30																						
В.2	Вариативная часть								30																						
В.2.01	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ТОП			2				6									6,0													
В.2.02	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ТОП			4				6												6,0										
В.2.03	Производственная практика, технологическая практика	ТОП			6				6																	6,0					
В.2.04	Производственная практика, преддипломная практика	ТОП			8				12																						12,0
Блок 3	Государственная итоговая аттестация							6-9	9																						
Б.3	Базовая часть								9																						
Б.3.01	Выпускная квалификационная работа бакалавра	ТОП	8						9																						9,0
Ф	Факультативные дисциплины								4	144	64	32	32		80																
Ф.01	Современные технологии на предприятиях общественного питания	ТОП		7					2	72	32	16	16		40												2	2,0			
Ф.02	Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования	ТОП		7					2	72	32	16	16		40												2	2,0			

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС, ЗЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам															
			экз.	зач.	диф.зачет	К.П.	К.Р.			Всего	Всего ауд.	Из них				I курс				II курс				III курс				IV курс			
												Лекции	Практика	Лаб. раб.	Всего СРС	1		2		3		4		5		6		7		8	
																16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	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

Всего часов, ЗЕ теоретического обучения		201	7564	3592	1368	1672	552	3972	31	27	31	27	31	27	31	27	29	27	31	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	12
Всего часов учебных занятий *			7164	3240					27		27		27		27		27		27		27		27		27		27		27	
Всего ЗЕ, включая практики и гос. итоговую аттестацию		240	240						27		33		27		33		27		33		27		33		27		33		27	
Число курсовых проектов *																													1	
Число курсовых работ *																									1		1		1	
Число экзаменов *									3		4		4		4		4		4		4		4		4		3		4	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов *									5		6		5		5		5		4		5		5		5		5		1	

* без физической культуры, элективных и факультативных дисциплин

<u>Практики: 20 нед.</u>	Форма контроля			сем.	нед.	3Е	<u>Государственная итоговая аттестация: 6 нед.</u>			сем.	нед.	3Е
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	диф. зачет	2	4	6			Выпускная квалификационная работа бакалавра		8	6	9	
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	диф. зачет	4	4	6								
Производственная практика, технологическая практика	диф. зачет	6	4	6								
Производственная практика, преддипломная практика	диф. зачет	8	8	12								
ИТОГО		20	30				ИТОГО	6	9			

15.09.2021

Начальник ОПКУД

Зав. кафедрой ТОП

Исполнитель

Старший инспектор ОПКУД

А.В.Постникова

А.Д.Тошев

А.А. Рушиц

Перечень факультативов элитной подготовки ежегодно утверждается приказом ректора