МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ID=37449/37450

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

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. ректора/проректор

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан:	Потапова М.В.
Пользователь:	potapovamv
Дата подписания:	14.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация предприятий питания

Институт спорта, туризма и сервиса

Выпускающая кафедра:
Технология и организация общественного питания

Уровень образования: **бакалавриат**

Срок обучения: **4 года, 6 мес.**
Форма обучения: **очно-заочная**
на базе среднего общего образования

Язык обучения: **Русский**

Прием 2024/25 уч. года

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				29 IX - 5 X	Октябрь			27 X - 2 XI	Ноябрь				Декабрь				29 XII - 4 I	Январь			26 I - 1 II	Февраль			23 II - 1 III	Март				30 III - 5 IV	Апрель			27 IV - 3 V	Май				Июнь				28 VI - 5 VII	Июль			27 VII - 1 VIII	Август				Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		2	9	16	23						
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		8	15	22	31						
	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	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
I																	*	2	7	2	2	2	7																*	2	2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	34	7	4		7	52
II																	*	2	7	2	2	2	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	*	2	2	2	2	7	7	7	7	7	7	7	7	34	8			10	52
III																	*	2	7	2	2	2	7																*	2	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	34	7	4		7	52
IV																	*	2	7	2	2	2	7																*	2	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	34	7	4		7	52
V									2	4	4	4	4	4	4	4	4	7	7	6	6	6	6	6	6	7	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	8	1	8	6	3	26
																																																							144	30	20	6	34	234

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

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- [ ] Теоретическое обучение
- 1 НИР
- 2 Промежуточная аттестация
- 3 Учебная практика
- 4 Производственная практика
- 5 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- 6 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
- 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 17.08.2020
приказом Минобрнауки России № 1047

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																	
								Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс	
															1		2		3		4		5		6		7		8		9	
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	8	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
Блок 1	**Дисциплины (модули)**						**198**	**7128**	**2568,75**	**896**	**776**	**408**	**488,75**	**4559,25**																		
1.О	**Обязательная часть**						**127**	**4572**	**1655,75**	**552**	**576**	**208**	**319,75**	**2916,25**																		
1.О.00	Физическая культура		5				**2**	**72**	**20,25**		16		**4,25**	**51,75**									1	**2**								
1.О.01	Иностранный язык	3	1, 2				**7**	**252**	**113**		96		**17**	**139**	2	**2**	2	**2**	2	**3**												
1.О.02	Деловой иностранный язык			4			**3**	**108**	**38,5**		32		**6,5**	**69,5**							2	**3**										
1.О.03	История России	2	1				**4**	**144**	**68,75**	32	16		**20,75**	**75,25**	1	**2**	2	**2**														
1.О.04	Основы российской государственности			1			**2**	**72**	**36,5**	16	16		**4,5**	**35,5**	2	**2**																
1.О.05	Философия	4					**3**	**108**	**40,5**	16	16		**8,5**	**67,5**							2	**3**										
1.О.06	Русский язык и культура речи		1				**2**	**72**	**20,25**	8	8		**4,25**	**51,75**	1	**2**																
1.О.07	Экономика	5					**4**	**144**	**42,5**	16	16		**10,5**	**101,5**									2	**4**								
1.О.08	Экономика предприятия	6					**3**	**108**	**40,5**	16	16		**8,5**	**67,5**											2	**3**						
1.О.09	Менеджмент	5					**4**	**144**	**42,5**	16	16		**10,5**	**101,5**									2	**4**								
1.О.10	Маркетинг		6				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**											2	**3**						
1.О.11	Правоведение		8				**2**	**72**	**20,25**	8	8		**4,25**	**51,75**															1	**2**		
1.О.12	Психология		8				**2**	**72**	**20,25**	8	8		**4,25**	**51,75**															1	**2**		
1.О.13	Математика	2	1				**8**	**288**	**114,75**	64	32		**18,75**	**173,25**	3	**4**	3	**4**														
1.О.14	Физика	4	3				**6**	**216**	**78,75**	32	16	16	**14,75**	**137,25**					2	**3**	2	**3**										
1.О.15	Информатика и программирование		3	4			**6**	**216**	**36,75**		24		**12,75**	**179,25**					1	**3**	0,5	**3**										
1.О.16	Неорганическая химия	1					**4**	**144**	**42,5**	16	8	8	**10,5**	**101,5**	2	**4**																
1.О.17	Органическая химия		2				**2**	**72**	**20,25**	8		8	**4,25**	**51,75**			1	**2**														
1.О.18	Биохимия	2					**3**	**108**	**40,5**	16		16	**8,5**	**67,5**			2	**3**														
1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					**4**	**144**	**42,5**	16	8	8	**10,5**	**101,5**					2	**4**												
1.О.20	Экология		8				**2**	**72**	**20,25**	8	8		**4,25**	**51,75**															1	**2**		
1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	8					**3**	**108**	**40,5**	16		16	**8,5**	**67,5**															2	**3**		
1.О.22	Инженерная графика			2			**2**	**72**	**20,5**		16		**4,5**	**51,5**			1	**2**														
1.О.23	Компьютерная графика			3			**2**	**72**	**20,5**		16		**4,5**	**51,5**					1	**2**												
1.О.24	Электротехника и электроника	6					**4**	**144**	**58,5**	16	16	16	**10,5**	**85,5**											3	**4**						
1.О.25	Теплотехника		7				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**													2	**3**				
1.О.26	Цифровые технологии и интеллектуальные системы в общественном питании		6				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**											2	**3**						
1.О.27	Холодильная техника и технология в общественном питании	7					**4**	**144**	**42,5**	16		16	**10,5**	**101,5**													2	**4**				
1.О.28	Процессы и аппараты пищевых производств	6					**3**	**108**	**40,5**	16	16		**8,5**	**67,5**											2	**3**						
1.О.29	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		4				**3**	**108**	**38,25**	16	8	8	**6,25**	**69,75**							2	**3**										
1.О.30	Введение в направление подготовки	1					**3**	**108**	**56,5**	32	16		**8,5**	**51,5**	3	**3**																
1.О.31	Основы ресторанного сервиса	2					**3**	**108**	**56,5**	16	32		**8,5**	**51,5**			3	**3**														
1.О.32	Основы технологии на предприятиях питания	4					**3**	**108**	**40,5**	16		16	**8,5**	**67,5**							2	**3**										
1.О.33	Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании		5				**3**	**108**	**54,25**	16	32		**6,25**	**53,75**									3	**3**								
1.О.34	Технология продукции общественного питания	8	6, 7			8	**12**	**432**	**172**	48	16	80	**28**	**260**											3	**4**	3	**4**	3	**4**		
1.Ф	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины**						**71**	**2556**	**913,00**	**344**	**200**	**200**	**169,00**	**1643,00**																		
1.Ф.01	История развития общественного питания		1				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**	2	**3**																
1.Ф.02	Безопасность продуктов питания	5					**3**	**108**	**56,5**	32		16	**8,5**	**51,5**									3	**3**								
1.Ф.03	История ресторанного дизайна		7				**2**	**72**	**20,25**	8	8		**4,25**	**51,75**													1	**2**				
1.Ф.04	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		7				**2**	**72**	**20,25**	8	8		**4,25**	**51,75**													1	**2**				

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																	
								Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс	
															1		2		3		4		5		6		7		8		9	
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	8	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.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	9	8			9	**6**	**216**	**63,75**	16	32		**15,75**	**152,25**															2	**4**	2	**2**
1.Ф.06	Санитария и гигиена питания	3					**4**	**144**	**58,5**	16		32	**10,5**	**85,5**					3	**4**												
1.Ф.07	Проектирование предприятий общественного питания	9	8		9		**5**	**180**	**61,75**	16	32		**13,75**	**118,25**															2	**3**	2	**2**
1.Ф.08	Нормативно-техническая документация в общественном питании		3				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**					2	**3**												
1.Ф.09	Оборудование предприятий общественного питания	6	5			6	**7**	**252**	**97,75**	48		32	**17,75**	**154,25**									3	**4**	2	**3**						
1.Ф.10	Упаковочные материалы и оборудование	4					**3**	**108**	**40,5**	16	16		**8,5**	**67,5**							2	**3**										
1.Ф.11	Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания		5				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**									2	**3**								
1.Ф.12	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания		2				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**			2	**3**														
1.Ф.13	Микробиология		3				**3**	**108**	**38,25**	16		16	**6,25**	**69,75**					2	**3**												
1.Ф.14	Физиология питания		4				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**							2	**3**										
1.Ф.П0	**Профиль**						**21**	**756**	**264,25**	**88**	**24**	**104**	**48,25**	**491,75**																		
	Элективные дисциплины (модули)						***21***	***756***	***264,25***	***88***	***24***	***104***	***48,25***	***491,75***																		
1.Ф.П0.01.01	Калькулирование и учет на предприятиях питания		7				**3**	**108**	**38,25**	16	16		**6,25**	**69,75**													2	**3**				
1.Ф.П0.01.02	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях																															
1.Ф.П0.02.01	Культура питания народов мира	7					**4**	**144**	**58,5**	16		32	**10,5**	**85,5**													3	**4**				
1.Ф.П0.02.02	Рестораны национальных кухонь																															
1.Ф.П0.03.01	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	9	8				**5**	**180**	**60,75**	16	8	24	**12,75**	**119,25**															2	**3**	2	**2**
1.Ф.П0.03.02	Контроль качества кулинарной продукции																															
1.Ф.П0.04.01	Кулинарный и кондитерский дизайн		9				**3**	**108**	**30,25**	8		16	**6,25**	**77,75**																	3	**3**
1.Ф.П0.04.02	Гастрономия																															
1.Ф.П0.05.01	Барное дело		7				**3**	**108**	**38,25**	16		16	**6,25**	**69,75**													2	**3**				
1.Ф.П0.05.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																															
1.Ф.П0.06.01	Организация функционального питания		8				**3**	**108**	**38,25**	16		16	**6,25**	**69,75**															2	**3**		
1.Ф.П0.06.02	Организация специальных видов питания																															
Блок 2	**Практика**						**33**		**156**				**156**																			
2.Ф	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**						**33**		**156**				**156**																			
2.Ф.01	Учебная практика (ознакомительная)			2			**6**		**48**				**48**					**6**														
2.Ф.02	Производственная практика (ориентированная, цифровая)			4			**3**		**12**				**12**									**3**										
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**

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																	
								Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс	
															1		2		3		4		5		6		7		8		9	
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	8	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
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**						**7**	**252**	**126,75**	**32**	**80**		**14,75**	**125,25**																		
ФД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		5				**3**	**108**	**54,25**		48		**6,25**	**53,75**									3	**3**								
ФД.02	Современные технологии на предприятиях общественного питания		7				**2**	**72**	**36,25**	16	16		**4,25**	**35,75**													2	**2**				
ФД.03	Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования		7				**2**	**72**	**36,25**	16	16		**4,25**	**35,75**													2	**2**				

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	198	7128	2568,75	896	776	408	488,75	4559,25	16	22	16	21	15	25	14,5	24	16	23	16	23	16	25	16	26	9	9
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									22		27		25		27		23		29		25		32		30
Число курсовых проектов																									1	
Число курсовых работ																			1				1		1	
Число экзаменов									2		4		3		4		3		4		2		2		3	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									6		4		5		4		4		3		6		7		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: 13.06.2024

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: 05.06.2024

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: 20.05.2024