

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:	08.04.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Технология и организация общественного питания

Уровень образования: **бакалавриат**

Срок обучения: **4 года**

Форма обучения: очная

на базе среднего общего образования

Язык обучения: Русский

Прием 2025/26 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		2	9	16	23		6	13	20	1		8	15	22	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	8	15	22		29	10	17	24		31	7	14	21	28	12	19	26		8	15	22	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	1	2	3	4		6	7	8	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	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9</

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

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- | | |
|--|--|
| ☐ Теоретическое обучение | ☒ 6 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ☒ 1 НИР | ☒ 7 Каникулы |
| ☒ 2 Промежуточная аттестация | ☒ 8 Учебная практика (распр.) |
| ☒ 3 Учебная практика | ☒ 9 Производственная практика (распр.) |
| ☒ 4 Производственная практика | ☒ 10 Научно-исследовательская практика |
| ☒ 5 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | ☒ * 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 3Е	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			
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и пром. атт.		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
Блок 1	Дисциплины (модули)						198	7128	3760,75	1258	1404	608	490,75	3367,25																
1.О	Обязательная часть						129	4644	2483,50	834	964	360	325,50	2160,50																
1.О.00	Физическая культура		6				2	72	68,25		64		4,25	3,75											4	2				
1.О.01	Иностранный язык	3	1, 2				7	252	161		144		17	91	3	2	3	2	3	3										
1.О.02	Деловой иностранный язык			4			3	108	54,5		48		6,5	53,5						3	3									
1.О.03	История России	2	1				4	144	116,75	64	32		20,75	27,25	3	2	3	2												
1.О.04	Основы российской государственности			1			2	72	58,5	18	36		4,5	13,5	3,38	2														
1.О.05	Философия	6					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5											3	3				
1.О.06	Русский язык и культура речи		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2												
1.О.07	Экономика	6					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5											4	4				
1.О.08	Экономика предприятия	7					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5													3	3		
1.О.09	Менеджмент	5					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5								3	3							
1.О.10	Правоведение		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2												
1.О.11	Психология		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2												
1.О.12	Математика	2	1				8	288	146,75	64	64		18,75	141,25	4	4	4	4												
1.О.13	Физика	2					3	108	56,5	16	16	16	8,5	51,5			3	3												
1.О.14	Физическая химия	3					3	108	72,5	32	16	16	8,5	35,5					4	3										
1.О.15	Цифровые технологии		3	4			6	216	36,75		24		12,75	179,25					1	3	0,5	3								
1.О.16	Неорганическая химия	1					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5	4	4														
1.О.17	Органическая химия		2				2	72	36,25	16	8	8	4,25	35,75			2	2												
1.О.18	Биохимия	3					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5					4	4										
1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5					4	4										
1.О.20	Экология		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75											2	2				
1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	6					3	108	56,5	32		16	8,5	51,5											3	3				
1.О.22	Инженерная графика			2			2	72	36,5		32		4,5	35,5			2	2												
1.О.23	Электротехника и электроника	4					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5						4	4									
1.О.24	Теплотехника		5				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75								3	3							
1.О.25	Микробиология	1					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5	4	4														
1.О.26	Безопасность продуктов питания	4					3	108	72,5	32		32	8,5	35,5						4	3									
1.О.27	Основные принципы переработки сырья	4					3	108	72,5	32	32		8,5	35,5						4	3									
1.О.28	Холодильная техника и технология в общественном питании	7					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5													4	4		
1.О.29	Сырье и материалы общественного питания		3				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75					3	3										
1.О.30	Основы технологии на предприятиях питания		4				3	108	54,25	16		32	6,25	53,75							3	3								
1.О.31	Технология продукции общественного питания	7	5, 6			7	12	432	220	64	32	96	28	212								4	4	4	4	4	4	4		
1.О.32	Маркетинг		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75										2	2					
1.О.33	Основы проектной деятельности		1	2			4	144	72,75		64		8,75	71,25	2	2	2	2												
1.О.34	Проектная деятельность		6, 7	8	8		6	216	110		96		14	106										2	2	2	2	4	2	
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины						69	2484	1277,25	424	440	248	165,25	1206,75																
	Элективные дисциплины (модули)						12	432	217,5	0	192	0	25,5	214,5																
1.Ф.01.00	Физическая культура и спорт		1, 2, 3, 4, 5					328	305,25	16	288		1,25	22,75	4		4		4		4		3							
1.Ф.01.01	Адаптивная физическая культура и спорт																													
1.Ф.01.02	Фитнес																													
1.Ф.01.03	Силовые виды спорта																													
1.Ф.02	Майнор			3, 4, 5			12	432	217,5		192		25,5	214,5					4	4	4	4	4	4						
1.Ф.П0	Профиль						57	2052	1059,75	424	248	248	139,75	992,25																
1.Ф.П0.01	История развития общественного питания		1				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75	2	2														
1.Ф.П0.02	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания		1				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75	2	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	Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		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
1.Ф.П0.03	История русской кухни	1					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5	3	3														
1.Ф.П0.04	Санитария и гигиена питания	2					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5			4	4												
1.Ф.П0.05	Физиология питания		3				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75					3	3										
1.Ф.П0.06	Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	5					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5								4	4							
1.Ф.П0.07	Калькулирование и учет на предприятиях питания		6				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75									4	4		3	3			
1.Ф.П0.08	Оборудование предприятий общественного питания	6	5			6	6	216	111,75	48		48	15,75	104,25								3	3	3	3					
1.Ф.П0.09	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		5				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75								2	2							
1.Ф.П0.10	Культура питания народов мира	7					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5												4	4			
1.Ф.П0.11	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	7				6	216	110,75	32	16	48	14,75	105,25												3	3	6	3	
1.Ф.П0.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7				7	4	144	75,5	32	32		11,5	68,5												4	4			
1.Ф.П0.13	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		5	180	101,75	32	56		13,75	78,25												3	3	5	2	
	Элективные дисциплины (модули)						9	324	162,75	56		88	18,75	161,25																
1.Ф.П0.14.01	Кулинарный и кондитерский дизайн		5				3	108	54,25	16		32	6,25	53,75									3	3						
1.Ф.П0.14.02	Гастрономия																													
1.Ф.П0.15.01	Барное дело		8				3	108	54,25	16		32	6,25	53,75														6	3	
1.Ф.П0.15.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																													
1.Ф.П0.16.01	Организация функционального питания		8				3	108	54,25	24		24	6,25	53,75														6	3	
1.Ф.П0.16.02	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)			4			6		24				24								6									
2.Ф.П0.02	Производственная практика (организационно-управленческая)			6			6		24				24												6					
2.Ф.П0.03	Производственная практика (преддипломная)			8			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	8					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			

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						I курс				II курс				III курс				IV курс			
									Контакт. раб.					1	2	3	4	5	6	7	8									
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. ат.																	
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

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	198	7128	3760,75	1258	1404	608	490,75	3367,25	30,38	27	29	27	26	27	22,5	23	26	26	30	28	27	27	27	13
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									27		33		27		32		26		34		27		34
Число курсовых проектов																			1		2		2	
Число курсовых работ																								
Число экзаменов									3		4		4		3		2		4		5		2	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									7		7		4		4		6		6		3		3	

* 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