

УЧТВЕРЖДАЮ:

И.о. ректора/проректор

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
	СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан:	Савельева И.П.
Пользователь:	savelevaip
Дата подписания:	24.05.2023

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Институт спорта, туризма и сервиса

Выпускающая кафедра:

Технология и организация общественного питания

Уровень образования: **бакалавриат**

Срок обучения: **4 года**

Форма обучения: **очная**

на базе среднего общего образования

Язык обучения: **Русский**

Профиль: Технология и организация предприятий питания

Прием 2021/22 уч. года

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО	
	29 IX - 5 X				27 X - 2 XI				29 XII - 4 I				26 I - 1 II				23 II - 1 III				30 III - 5 IV				27 IV - 3 V				28 VI - 5 VII				27 VII - 1 VIII																						
	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												
I													*	*	2	2	2	7	7													*	*	2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52					
II													*	*	7	2	2	2	7													*	*	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52					
III													*	*	7	2	2	2	7													*	*	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52					
IV													*	*	7	2	2	7									2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	26	4	8	6	8	52
																																												134	19	20	6	29	208						

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

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Теоретическое обучение | <input type="checkbox"/> 6 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| <input type="checkbox"/> 1 НИР | <input type="checkbox"/> 7 Каникулы |
| <input type="checkbox"/> 2 Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> 8 Учебная практика (распр.) |
| <input type="checkbox"/> 3 Учебная практика | <input type="checkbox"/> 9 Производственная практика (распр.) |
| <input type="checkbox"/> 4 Производственная практика | <input type="checkbox"/> 10 Научно-исследовательская практика |
| <input type="checkbox"/> 5 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | <input type="checkbox"/> * 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 СРС	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 Прогр. атт.		1	2	3	4	5	6	7	8															
															16	3Э	16	3Э	16	3Э	16	3Э	16	3Э	16	3Э	8	3Э									
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)						201	7236	3870,50	1440	1376	568	486,50	3365,50																							
1.О	Обязательная часть						130	4680	2541,50	840	1088	296	317,50	2138,50																							
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				10	360	263		240		23	97	5	4	5	3	5	3																	
1.О.02	Деловой иностранный язык			4			3	108	86,5		80		6,5	21,5						5	3																
1.О.03	История	2					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5			3	3																			
1.О.04	Философия	4					3	108	56,5	24	24		8,5	51,5						3	3																
1.О.05	Русский язык и культура речи		4				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75						2	2																
1.О.06	Экономика	4					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5						4	4																
1.О.07	Экономика предприятия	6					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5														3	3								
1.О.08	Менеджмент	5					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5											4	4											
1.О.09	Маркетинг		6				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75															3	3							
1.О.10	Правоведение		4				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75						2	2																
1.О.11	Психология		6				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	3	2				6	216	110,75	32	32	32	14,75	105,25				3	3	3	3	3	3														
1.О.14	Информатика и программирование		1, 2	3			9	324	163	48	96		19	161	3	3	3	3	3	3	3																
1.О.15	Неорганическая химия	1					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5	4	4																					
1.О.16	Органическая химия		2				2	72	36,25	16	8	8	4,25	35,75				2	2																		
1.О.17	Биохимия	2					3	108	56,5	32		16	8,5	51,5			3	3																			
1.О.18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5									4	4													
1.О.19	Экология		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75															2	2							
1.О.20	Безопасность жизнедеятельности	6					3	108	56,5	32		16	8,5	51,5															3	3							
1.О.21	Инженерная графика			2			2	72	36,5		32		4,5	35,5			2	2																			
1.О.22	Компьютерная графика			3			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	56,5	32	16		8,5	51,5															3	3							
1.О.25	Цифровые технологии и интеллектуальные системы в общественном питании		6				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75															3	3							
1.О.26	Холодильная техника и технология в общественном питании	7					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5																		4	4				
1.О.27	Процессы и аппараты пищевых производств	5					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5												3	3										
1.О.28	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		5				3	108	54,25	16	16	16	6,25	53,75															3	3							
1.О.29	Введение в направление подготовки	1					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5	3	3																					
1.О.30	Основы ресторанного сервиса	1					3	108	56,5	16	32		8,5	51,5	3	3																					
1.О.31	Основы технологии на предприятиях питания	3					3	108	56,5	16		32	8,5	51,5												3	3										
1.О.32	Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании		4				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75									3	3													
1.О.33	Технология продукции общественного питания	7	5, 6			7	12	432	220	64	32	96	28	212															4	4	4	4	4	4	4	4	4
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины						71	2556	1329,00	600	288	272	169,00	1227,00																							
1.Ф.01	История развития общественного питания		1				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75	3	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		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75															2	2							
1.Ф.04	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		7				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75																		2	2				
1.Ф.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	7			8	6	216	119,75	48	56		15,75	96,25															4	4	5	2					
1.Ф.06	Санитария и гигиена питания	2					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5			4	4																			
1.Ф.07	Проектирование предприятий общественного питания	8	7			8	5	180	101,75	32	56		13,75	78,25																	3	3	5	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 Прогр. 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						
1.Ф.08	Нормативно-техническая документация в общественном питании		3				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75					3	3																
1.Ф.09	Оборудование предприятий общественного питания	6	5			6	7	252	129,75	64		48	17,75	122,25									4	4	3	3										
1.Ф.10	Упаковочные материалы и оборудование	4					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5							3	3														
1.Ф.11	Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания		4				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75						3	3															
1.Ф.12	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания		1				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75	3	3																				
1.Ф.13	Микробиология		3				3	108	54,25	32		16	6,25	53,75					3	3																
1.Ф.14	Физиология питания		3				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75					3	3																
Элективные дисциплины (модули)																																				
1.Ф.15.00	Физическая культура и спорт		1, 2, 3, 4, 5					328	289,25	16	272		1,25	38,75	4		4		4		4		2													
1.Ф.15.01	Адаптивная физическая культура и спорт																																			
1.Ф.15.02	Фитнес																																			
1.Ф.15.03	Силовые виды спорта																																			
1.Ф.П0	Профиль						21	756	392,25	136	48	160	48,25	363,75																						
Элективные дисциплины (модули)																																				
							21	756	392,25	136	48	160	48,25	363,75																						
1.Ф.П0.01.01	Калькулирование и учет на предприятиях питания		5				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75									3	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	74,5	32		32	10,5	69,5													4	4								
1.Ф.П0.02.02	Рестораны национальных кухонь																																			
1.Ф.П0.03.01	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	7				5	180	100,75	32	16	40	12,75	79,25													3	3	5	2						
1.Ф.П0.03.02	Контроль качества кулинарной продукции																																			
1.Ф.П0.04.01	Кулинарный и кондитерский дизайн		8				3	108	54,25	16		32	6,25	53,75																	6	3				
1.Ф.П0.04.02	Гастрономия																																			
1.Ф.П0.05.01	Барное дело		7				3	108	54,25	16		32	6,25	53,75														3	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	54,25	24		24	6,25	53,75																6	3					
1.Ф.П0.06.02	Организация специальных видов питания																																			
Блок 2	Практика						30		144				144																							
2.0	Обязательная часть						6		48				48																							
2.0.01	Учебная практика (ознакомительная)			2			6		48				48					6																		
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						25	900	461,00	96	304		61,00	439,00																						
ФД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	7	5, 6				12	432	219		192		27	213								4	4	4	4	4	4	4								
ФД.02	Современные технологии на предприятиях общественного питания		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					Всего СРС	I курс			II курс			III курс			IV курс							
									Контакт. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Комп. и Прогр. атт.		1	2	3	4	5	6	7	8									
															16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	8	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	
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		
ФД.04	Теоретическая механика	4					3	108	56,5	24	24		8,5	51,5						3	3										
ФД.05	Прикладная механика	5					3	108	56,5	24	24		8,5	51,5									3	3							
ФД.06	Начертательная геометрия	1					3	108	56,5	16	32		8,5	51,5	3	3															

Сводные данные


Всего часов теоретического обучения	201	7236	3870,5	1440	1376	568	486,5	3365,5	28	27	29	27	29	27	29	27	27	29	27	27	27	27	12
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240													27		33		27		33		27	33
Число курсовых проектов																							1
Число курсовых работ																					1		1
Число экзаменов									3		4		4		4		4		3		3		3
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									5		5		5		5		4		7		5		2

* 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:	18.05.2023

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:	18.05.2023

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:	11.05.2023