

**УТВЕРЖДАЮ:**

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

Ректор



**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник УУ

Нестеров М.И.

# 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

Тип программы: Прикладной бакалавриат

Срок обучения: 5 лет

Форма обучения: заочная

на базе среднего общего образования.

Прием 2019/20 уч.года

## 1.ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Группы: ИСТС-371;

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Промежуточная аттестация	Практики	Гос.итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО					
	IX - 5 X				X - 2 XI				XI - 4 I				I - 1 II				II - 1 III				III - 5 IV				IV - 3 V				V - 5 VII				VII - 1 VIII																									
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27						2	9	16	23	
I					2	2	2															2	2	2	2	7	7											2	2	2								7	7	7	7	7	10				7	52
II					2	2									2	2	2					2	2	2	7	7											2	2	3	3	3	3				7	7	7	7	7	8	4			7	52		
III					2	2																2	2	2	2	7	7											2	2	4	4	4	4				7	7	7	7	7	8	4			7	52	
IV				2	2											2	2	2	2	7	7																2	2	4	4	4	4				7	7	7	7	7	8	4			7	52		
V			2	2											2	2	2	2	7	7						2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	8	8	6	8	7	52		
																																															42	20	6	36	260							

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

- ОБОЗНАЧЕНИЯ:
- Теоретическое обучение
  - 6 Гос.итоговая аттестация
  - 1 НИР(ПОД)
  - 7 Каникулы
  - 2 Промежуточная аттестация
  - 8 Учебная практика (распр.)
  - 3 Учебная практика
  - 9 Производственная практика (распр.)
  - 4 Производственная практика
  - 10 Научно-исследовательская практика
  - 5 Профессионально-ориентированная 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, 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		V курс															
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Всего СРС	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
																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	34	35	36			
V.1.02	Экономика предприятия	ЦЭИТ	7						3	108	12	8	4		96													12	3,0									
V.1.03	История развития общественного питания	ТОП		1					3	108	12	8	4		96	12	3,0																					
V.1.04	Менеджмент	ЦЭИТ	5						4	144	16	8	8		128									16	4,0													
V.1.05	Маркетинг	ЦЭИТ		6					3	108	12	8	4		96											12	3,0											
<b>МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»</b>									5	180	20	12	4	4	160																							
V.1.06	Экология	ЭиХТ		6					2	72	8	4	4		64											8	2,0											
V.1.07	Безопасность пищевых систем	ТОП	8						3	108	12	8		4	96														12	3,0								
<b>МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»</b>									44	1584	176	70	62	44	1408																							
V.1.08	Практикум по виду профессиональной деятельности	ТОП	9	7,8					6	216	24		24		192												8	2,0	8	2,0	8	2,0						
V.1.09	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов	ТОП		8					2	72	8	4	4		64														8	2,0								
V.1.10	Технология продукции общественного питания	ТОП	9	7,8			9		12	432	48	16	8	24	384												12	3,0	20	5,0	16	4,0						
V.1.11	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов общественного питания	ТОП	5						3	108	12	4		8	96									12	3,0													
V.1.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ТОП	9	8			9		6	216	24	12	12		192														16	4,0	8	2,0						
V.1.13	Санитария и гигиена питания	ТОП		5					2	72	8	4		4	64									8	2,0													
V.1.14	Проектирование предприятий общественного питания	ТОП	10	9			10		6	216	24	14	10		192															12	3,0	12	3,0					
V.1.15	Сырье и материалы общественного питания	ТОП		4					3	108	12	8	4		96								12	3,0														
V.1.16	Оборудование предприятий общественного питания	ТОП	6						4	144	16	8		8	128											16	4,0											
ДВ.1.00	<b>Дисциплины по выбору</b>								30	1080	120	56	20	44	960																							
<b>МОДУЛЬ «Гуманитарные, социальные и экономические дисциплины»</b>									3	108	12	8	4	96																								
ДВ.1.01.01	Этика профессиональной деятельности	СиТХОМ		3					3	108	12	8	4		96					12	3,0																	
ДВ.1.01.02	Этика делового общения	СиТХОМ																																				
<b>МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»</b>									6	216	24	16	4	4	192																							
ДВ.1.02.01	Микробиология	ТОП		5					3	108	12	8		4	96										12	3,0												
ДВ.1.02.02	Теория и свойства дисперсных систем	ТОП																																				
ДВ.1.03.01	Физиология питания	ТОП		3					3	108	12	8	4		96																							
ДВ.1.03.02	Нутрициология	ТОП																																				
<b>МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»</b>									21	756	84	32	12	40	672																							
ДВ.1.04.01	Калькулирование и учет на предприятиях питания	ТОП		9					3	108	12	4	8		96																			12	3,0			
ДВ.1.04.02	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях	ТОП																																				
ДВ.1.05.01	Кухни народов мира	ТОП	9						4	144	16	8		8	128																		16	4,0				
ДВ.1.05.02	Традиции и культура питания народов мира	ТОП																																				
ДВ.1.06.01	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	ТОП	9	8					5	180	20	6	4	10	160														8	2,0	12	3,0						

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	Из них				Всего СРС	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс												
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
																										час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час
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	
ДВ.1.06.02	Контроль качества кулинарной продукции	ТОП																																		
ДВ.1.07.01	Кулинарный дизайн	ТОП		7					3	108	12	4		8	96												12	3,0								
ДВ.1.07.02	Гастрономия	ТОП																																		
ДВ.1.08.01	Барное дело	ТОП		9					3	108	12	4		8	96																12	3,0				
ДВ.1.08.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	ТОП																																		
ДВ.1.09.01	Организация функционального питания	ТОП		7					3	108	12	6		6	96												12	3,0								
ДВ.1.09.02	Организация специальных видов питания	ТОП																																		
<b>Блок 2</b>	<b>Практики</b>							<b>27-33</b>	<b>30</b>																											
<b>В.2</b>	<b>Вариативная часть</b>								<b>30</b>																											
В.2.01	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ТОП			4				6														6,0													
В.2.02	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ТОП			6				6																6,0											
В.2.03	Производственная практика, технологическая практика	ТОП			8				6																				6,0							
В.2.04	Производственная практика, преддипломная практика	ТОП			10				12																											12,0
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>							<b>6-9</b>	<b>9</b>																											
<b>Б.3</b>	<b>Базовая часть</b>								<b>9</b>																											
Б.3.01	Выпускная квалификационная работа бакалавра	ТОП	10						9																											9,0
<b>Ф</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>								<b>4</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>128</b>																					
Ф.01	Современные технологии на предприятиях общественного питания	ТОП		9					2	72	8	4	4		64																	8	2,0			
Ф.02	Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования	ТОП		9					2	72	8	4	4		64																	8	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	Из них				I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс												
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Всего СРС	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
																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	34	35	36

Всего часов, ЗЕ теоретического обучения		201	7236	804	340	326	138	6432	96	24	96	24	92	23	76	19	100	25	68	17	96	24	72	18	96	24	12	3
Всего часов учебных занятий *			7164	796					96		96		92		76		100		60		96		72		96		12	
Всего ЗЕ, включая практики и гос. итоговую аттестацию		240	240							24		24		23		25		25		23		24		24		24		24
Число курсовых проектов *																											1	
Число курсовых работ *																					1				2			
Число экзаменов *									3		3		3		3		5		3		3		1		5		1	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов *									4		6		5		3		3		2		5		5		3			

\* без физической культуры, элективных и факультативных дисциплин

	Форма контроля	Практики: 20 нед.			Государственная итоговая аттестация: 6 нед.			
		сем. нед.	ЗЕ	3Е	сем. нед.	ЗЕ	3Е	
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	диф. зачет	4	4	6	Выпускная квалификационная работа бакалавра	10	6	9
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	диф. зачет	6	4	6				
Производственная практика, технологическая практика	диф. зачет	8	4	6				
Производственная практика, преддипломная практика	диф. зачет	10	8	12				
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>	<b>30</b>		<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	

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