


**УЧТВЕРЖДАЮ:**

И.о. ректора/проректор

 Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета	СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
	Кому выдан: Потимова М.В.
	Пользователь: potimovamv
Дата подписания: 14.06.2024	

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: **5 лет**  
Форма обучения: **заочная**  
*на базе среднего общего образования*

**Профиль: Технология и организация предприятий питания**

Язык обучения: **Русский**

Прием 2024/25 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
	X				XI				XII				I				II				III				IV				V				VI				VII				VIII													
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	2	9	16	23						
I					2	2															2	2	2	2	7	7											2	2			7	7	7	7	7	7	7	7	34	8			10	52
II					2	2	4	4									2	2	2	2	7	7											2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	7	29	8	6		9	52				
III					2	2															2	2	2	2	7	7							2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	30	8	4		10	52				
IV					2	2											2	2	2	2	7	7											2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	30	8	4		10	52				
V					2	2											2	2	2	2	7	7							2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	23	7	8	6	8	52
																																													146	39	22	6	47	260				

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																													
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс											
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Прогр. акт.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17											
															час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	3Е	час	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	33	34	35								
1.Ф.04	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		6				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75											8	2																
1.Ф.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	9	8			9	6	216	39,75	12	12		15,75	176,25														16	4	8	2											
1.Ф.06	Санитария и гигиена питания	5					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5									16	4																		
1.Ф.07	Проектирование предприятий общественного питания	10	9		10		5	180	33,75	8	12		13,75	146,25																	12	3	8	2								
1.Ф.08	Нормативно-техническая документация в общественном питании		4				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75						12	3																					
1.Ф.09	Оборудование предприятий общественного питания	8	7			8	7	252	45,75	16		12	17,75	206,25												16	4	12	3													
1.Ф.10	Упаковочные материалы и оборудование	6					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5										12	3																	
1.Ф.11	Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания		5				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75									12	3																		
1.Ф.12	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания		3				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75				12	3																							
1.Ф.13	Микробиология		3				3	108	18,25	8		4	6,25	89,75				12	3																							
1.Ф.14	Физиология питания		3				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75				12	3																							
<b>1.Ф.ПО</b>	<b>Профиль</b>						<b>21</b>	<b>756</b>	<b>132,25</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>40</b>	<b>48,25</b>	<b>623,75</b>																												
	<i>Элективные дисциплины (модули)</i>						<b>21</b>	<b>756</b>	<b>132,25</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>40</b>	<b>48,25</b>	<b>623,75</b>																												
1.Ф.ПО.01.01	Калькулирование и учет на предприятиях питания		9				3	108	18,25	4	8		6,25	89,75																			12	3								
1.Ф.ПО.01.02	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях																																									
1.Ф.ПО.02.01	Культура питания народов мира	7					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5													16	4														
1.Ф.ПО.02.02	Рестораны национальных кухонь																																									
1.Ф.ПО.03.01	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	9	8				5	180	32,75	6	4	10	12,75	147,25															12	3	8	2										
1.Ф.ПО.03.02	Контроль качества кулинарной продукции																																									
1.Ф.ПО.04.01	Кулинарный и кондитерский дизайн		9				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75																		12	3									
1.Ф.ПО.04.02	Гастрономия																																									
1.Ф.ПО.05.01	Барное дело		9				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75																		12	3									
1.Ф.ПО.05.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																																									
1.Ф.ПО.06.01	Организация функционального питания		9				3	108	18,25	6		6	6,25	89,75																	12	3										
1.Ф.ПО.06.02	Организация специальных видов питания																																									
<b>Блок 2</b>	<b>Практика</b>						<b>33</b>		<b>156</b>					<b>156</b>																												
<b>2.0</b>	<b>Обязательная часть</b>						<b>9</b>		<b>60</b>					<b>60</b>																												
2.0.01	Учебная практика (ознакомительная)			4			6		48				48																													
2.0.02	Производственная практика (ориентированная, цифровая)			3			3		12				12					3																								
<b>2.Ф</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						<b>24</b>		<b>96</b>					<b>96</b>																												


Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час					Распределение по курсам и семестрам																							
		Экв.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Из них				Всего СРС	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс														
									Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.		Конс. и Пром. атт.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
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		
2.Ф.П0	<b>Профиль</b>						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)			10			12		48				48																							12
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>						9		25				25																							
<b>3.П0</b>	<b>Профиль</b>						9		25				25																							
3.П0.01	Выпускная квалификационная работа бакалавра	10					9		25				25																							9
<b>ФД</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>						4	144	24,50	8	8	8,50	119,50																							
ФД.01	Современные технологии на предприятиях общественного питания		9				2	72	12,25	4	4	4,25	59,75																		8	2				
ФД.02	Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования		9				2	72	12,25	4	4	4,25	59,75																	8	2					

**Сводные данные**


Всего часов теоретического обучения	198	7128	1304,5	362	290	142	510,5	5823,5	96	24	96	24	84	21	72	18	96	24	74	18	96	24	72	18	100	25	8	2							
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									24		24		24		24		24		24		24		24		25								23	
Число курсовых проектов																																		1	
Число курсовых работ																								1		2									
Число экзаменов									3		3		2		3		4		2		4		2		3		1								
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									5		6		5		3		3		5		3		3		3		6								

\* 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:	Толшев 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
	<b>СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП</b>
Кому выдан:	Постникова А.В.
Пользователь:	postnikovaav
Дата подписания:	20.05.2024