МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Севастопольский государственный университет»
Институт развития города

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ В.Д. Нечаев
02 марта 2026 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 13 от 26.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания
Кафедра: Пищевые технологии и оборудование

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности _____ / В.Р. Дудко/
Директор Дирекции развития образовательных программ _____ / У.В. Дремова/

Директор института _____ / А.И. Тихонов/

Зав. кафедрой _____ / Н.И. Покинтелица/

План Учебный план бакалавриата 'УП_19.03.04 ЗФО 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год начала

-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5						-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)									210	210		7888	7888	882	6629	377	45	88	30	88	1686	56	50	72	42	80	1541	65	49	68	46	80	1463	107	47	88	24	92	1402	86	19	22	22	40	537	63	
Обязательная часть									141	141		5076	5076	548	4275	253	37	62	26	72	1116	56	37	50	36	48	1142	56	41	64	42	62	1228	80	19	26		32	591	35	7	4		24	198	26	
+	51.О.01	Иностранный язык	4	2					9	9	36	324	324	32	279	13	4			12	128	4	5			20	151	9																			УК-4
+	51.О.02	История России			2				4	4	36	144	144	58	82	4	4	28		30	82	4																									УК-5
+	51.О.03	Основы российской государственности			1				3	3	36	108	108	6	98	4	3	2		4	98	4																									УК-11
+	51.О.04	**Технологии личностного развития**		**1**					2	**2**		**72**	**72**	**8**	**60**	**4**	**2**			**8**	**60**	**4**																									**УК-3; УК-6**
+	51.О.04.01	Самоменеджмент							1	1	36	36	36	4	28	4	1			4	28	4																									УК-3; УК-6
+	51.О.04.02	Психологические тренинги							1	1	36	36	36	4	32		1			4	32																										УК-3; УК-6
+	51.О.04.03(К)	*Зачет по модулю "Технологии личностного развития"*		*1*							36																																				*УК-3; УК-6*
+	51.О.05	Физическая культура и спорт		1					2	2	36	72	72	4	64	4	2	4			64	4																									УК-7
+	51.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5					2	2	36	72	72	8	60	4							1	4			32		1			4	28	4													УК-1; ОПК-1
+	51.О.07	Высшая математика	2						7	7	36	252	252	26	217	9	7	14		12	217	9																									УК-1; ОПК-2
+	51.О.08	Физика	2						7	7	36	252	252	16	227	9	7	6	10		227	9																									УК-1; ОПК-2
+	51.О.09	Философия			6				3	3	36	108	108	10	94	4													3	4		6	94	4													УК-1; УК-5
+	51.О.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		6					2	2	36	72	72	8	60	4													2	4		4	60	4													УК-2; УК-11
+	51.О.11	Безопасность жизнедеятельности		6					2	2	36	72	72	6	62	4													2	2		4	62	4													УК-8
+	51.О.12	Русский язык и культура речи		6					2	2	36	72	72	8	60	4													2	4		4	60	4													УК-4; УК-5; УК-9
+	51.О.13	Основы общей и неорганической химии	2						3	3	36	108	108	12	87	9	3	4	8		87	9																									УК-1; ОПК-2
+	51.О.14	Биоорганическая химия пищевых систем			3				4	4	36	144	144	18	122	4	2	2	8		62		2	4	4		60	4																			УК-1; ОПК-2
+	51.О.15	Биохимические основы технологии пищевых производств	4						4	4	36	144	144	16	119	9							4	4	12		119	9																			ОПК-2
+	51.О.16	Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности		5					4	4	36	144	144	16	124	4							2	2	8		62		2	2	4		62	4													ОПК-2
+	51.О.17	Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции	6				6		3	3	36	108	108	18	81	9													3	6	12		81	9													УК-1; ОПК-2; ПК-2
+	51.О.18	Инженерная графика	2					2	3	3	36	108	108	8	91	9	3	2		6	91	9																									УК-1; ОПК-1
+	51.О.19	Материаловедение			4				3	3	36	108	108	8	96	4							3	2	6		96	4																			ОПК-3
+	51.О.20	Инженерная механика			5				3	3	36	108	108	8	96	4							1	2		2	32		2			4	64	4													ОПК-3
+	51.О.21	Цифровое проектирование технологического оборудования и приборов пищевых производств		4					3	3	36	108	108	6	98	4							3	2		4	98	4																			УК-1; УК-2; ОПК-1
+	51.О.22	Теплотехнические процессы и оборудование пищевых производств	4					4	4	4	36	144	144	14	121	9							4	8		6	121	9																			ОПК-3
+	51.О.23	Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов		5				5	3	3	36	108	108	10	94	4							1	4		4	28		2			2	66	4													ОПК-3
+	51.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств	6					6	4	4	36	144	144	14	121	9													4	8		6	121	9													ОПК-3
+	51.О.25	Микробиология	3						3	3	36	108	108	8	91	9							3	2		6	91	9																			УК-8; ОПК-2
+	51.О.26	Стандартизация и метрология			4				2	2	36	72	72	8	60	4							2	4		4	60	4																			УК-1; УК-2; ОПК-2; ОПК-5
+	51.О.27	Товароведение продовольственных товаров	5			5			4	4	36	144	144	14	121	9							2	6	4		62		2		4		59	9													ОПК-2; ОПК-5
+	51.О.28	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			5				4	4	36	144	144	14	126	4							2	4	2		66		2		8		60	4													ОПК-2
+	51.О.29	Оборудование предприятий общественного питания	6			6			4	4	36	144	144	16	119	9													4	6		10	119	9													ОПК-3; ПК-3
+	51.О.30	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	6					7	7	36	252	252	26	213	13													5	10		14	152	4	2			2	61	9							УК-1; ОПК-5; ПК-1
+	51.О.31	Современные производственные технологии в индустрии питания			4				2	2	36	72	72	4	64	4							2	2		2	64	4																			УК-1; УК-6
+	51.О.32	Технология продукции общественного питания	7		6	7			8	8	36	288	288	40	235	13													5	18	14	4	140	4	3			4	95	9							УК-2; ОПК-4; ПК-2
+	51.О.33	Технологическое предпринимательство		7					3	3	36	108	108	8	96	4																			3	4		4	96	4							УК-10; ОПК-5
+	51.О.34	Учёт и отчетность в отрасли		9					2	2	36	72	72	12	56	4																			1	4		2	30		1			6	26	4	УК-10; УК-11
+	51.О.35	Цифровое проектирование предприятий общественного питания	9			9			4	4	36	144	144	12	123	9																			2	4		2	66		2			6	57	9	ПК-5; ПК-6
+	51.О.36	Технология пищевых производств	9				9		4	4	36	144	144	16	119	9																			2	4		4	64		2			8	55	9	ОПК-4
+	51.О.37	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	8						3	3	36	108	108	16	83	9																			3	6		10	83	9							УК-8; ОПК-5; ПК-4
+	51.О.38	Охрана труда на предприятиях отрасли			8				3	3	36	108	108	8	96	4																			3	4		4	96	4							УК-8
+	51.О.39	Экономическая деятельность предприятий общественного питания		9					2	2	36	72	72	8	60	4																									2	4		4	60	4	УК-10; ОПК-5; ПК-1
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									69	69		2812	2812	334	2354	124	8	26	4	16	570		13	22	6	32	399	9	8	4	4	18	235	27	28	62	24	60	811	51	12	18	22	16	339	37	
+	51.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту										328	328	12	316			12			316																										УК-7; УК-9
+	51.В.02	**Прикладная урбанистика: Город как система**		**1**			**1**		4	**4**		**144**	**144**	**20**	**124**		**4**	**10**		**10**	**124**																										
+	51.В.02.01	Город как система							1	1	36	36	36	4	32		1	2		2	32																										
+	51.В.02.02	Социокультурная идентичность города							1	1	36	36	36	4	32		1	2		2	32																										
+	51.В.02.03	Городские экосистемы					1		1	1	36	36	36	4	32		1	2		2	32																										
+	51.В.02.04	Гастрономическая культура города							1	1	36	36	36	8	28		1	4		4	28																										
+	51.В.02.05(К)	*Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: город как система"*		*1*							36																																				
+	51.В.03	**Прикладная урбанистика: городские проекты**			**2**				4	**4**		**144**	**144**	**14**	**130**		**4**	**4**	**4**	**6**	**130**																										
+	51.В.03.01	Управление городскими проектами							2	2	36	72	72	6	66		2	2		4	66																										
+	51.В.03.02	Цифровое сопровождение проектов и искусственный интеллект							1	1	36	36	36	4	32		1		4		32																										
+	51.В.03.03	Дизайн код города							1	1	36	36	36	4	32		1	2		2	32																										
+	51.В.03.04(К)	*Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: городские проекты"*			*2*						36																																				
+	51.В.04	**Прикланая урбанистика: инфраструктура для жизни**			**3**		**3**		4	**4**		**144**	**144**	**16**	**128**								**4**	**4**	**4**	**8**	**128**																				
+	51.В.04.01	Умный город и ЖКХ					3		1	1	36	36	36	8	28								1	4		4	28																				
+	51.В.04.02	Индустрия питания в структуре города							1	1	36	36	36	4	32								1			4	32																				
+	51.В.04.03	Проектный практикум по урбанистике: инфрастуктура для жизни							2	2	36	72	72	4	68								2		4		68																				
+	51.В.04.04(К)	*Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: инфраструктура для жизни"*			*3*						36																																				

План Учебный план бакалавриата 'УП_19.03.04 ЗФО 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год начала

-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5						-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Компетенции
+	Б1.В.05	**Прикладная урбанистика: экономика города**			**4**		**4**		4	**4**		**144**	**144**	**24**	**120**								**4**	**8**		**16**	**120**																				
+	Б1.В.05.01	Ресурсное обеспечение городских проектов					4		2	2	36	72	72	16	56								2	8		8	56																				
+	Б1.В.05.02	Проектный практикум по урбанистике: экономика города							2	2	36	72	72	8	64								2			8	64																				
+	Б1.В.05.03(К)	*Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: экономика города"*			*4*						36																																				
+	Б1.В.06	Введение в направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания	3						3	3	36	108	108	8	91	9							3	4		4	91	9																			УК-1; УК-6
+	Б1.В.07	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5						3	3	36	108	108	8	91	9							1	2	2		32		2		4		59	9													УК-1; ПК-2
+	Б1.В.08	Санитария и гигиена питания	5				5		3	3	36	108	108	12	87	9							1	4		4	28		2			4	59	9													УК-8; ПК-4
+	Б1.В.09	Физиология питания	6						3	3	36	108	108	12	87	9													3	4		8	87	9													УК-6; ПК-2
+	Б1.В.10	Лечебно-профилактическое и специализированное питание	8						3	3	36	108	108	14	85	9																			3	6		8	85	9							УК-7; ПК-1; ПК-2
+	Б1.В.11	Пищевые добавки		8					2	2	36	72	72	12	56	4																			2	6		6	56	4							ПК-4
+	Б1.В.12	Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания		7					2	2	36	72	72	10	58	4													1			6	30		1			4	28	4							ПК-5
+	Б1.В.13	Технология и организация ресторанного сервиса		9					2	2	36	72	72	12	56	4																									2	6		6	56	4	ПК-1; ПК-2
+	Б1.В.14	Гастрономический туризм		7					2	2	36	72	72	12	56	4																			2	6		6	56	4							УК-5
+	Б1.В.15	Техно-химический контроль в общественном питании			9				3	3	36	108	108	18	86	4																			1	4	4		28		2	2	8		58	4	УК-1; ПК-4
+	Б1.В.16	Управление производством продукции на предприятиях общественного питания		9					2	2	36	72	72	12	56	4																			1	4		2	30		1			6	26	4	УК-3; ПК-1
+	Б1.В.17	Функциональные продукты		9					2	2	36	72	72	10	58	4																			1		4		32		1		6		26	4	УК-7; ПК-2
+	Б1.В.18	Кондитерское производство		9					3	3	36	108	108	16	88	4																			1	4	4		28		2	4	4		60	4	ПК-2
+	Б1.В.19	Этикет делового обеда		8			8		2	2	36	72	72	8	60	4																			2	4		4	60	4							УК-3; УК-4
+	Б1.В.20	Технология продукции и организация питания на транспорте	9				9		3	3	36	108	108	12	87	9																			1	4		4	28		2	2		2	59	9	ПК-1; ПК-2
+	Б1.В.21	Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания		8			8		2	2	36	72	72	8	60	4																			2			8	60	4							УК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.22	Кухни народов мира		9					2	2	36	72	72	14	54	4																			1	4	4		28		1	2	4		26	4	УК-6; ПК-2
+	Б1.В.23	Промышленное производство полуфабрикатов для сети предприятий общественного питания		9				9	2	2	36	72	72	12	56	4																			1	4		4	28		1	2		2	28	4	ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.01	**Блок "Профессиональный выбор 1"**	**8**						4	**4**		**144**	**144**	**16**	**119**	**9**																			**4**	**6**		**10**	**119**	**9**							**ПК-2**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Барное дело	8						4	4	36	144	144	16	119	9																			4	6		10	119	9							ПК-2
-	Б1.В.ДВ.01.02	Организация работы сомелье	8						4	4	36	144	144	16	119	9																			4	6		10	119	9							ПК-2
+	Б1.В.ДВ.02	**Блок "Профессиональный выбор 2**	**8**						3	**3**		**108**	**108**	**14**	**85**	**9**																			**3**	**6**	**8**		**85**	**9**							**ПК-2**
-	Б1.В.ДВ.02.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8						3	3	36	108	108	14	85	9																			3	6	8		85	9							ПК-2
+	Б1.В.ДВ.02.02	Технология и производство диетических десертов	8						3	3	36	108	108	14	85	9																			3	6	8		85	9							ПК-2
+	Б1.В.ДВ.03	**Блок "Профессиональный выбор 3"**		**8**					2	**2**		**72**	**72**	**8**	**60**	**4**																			**2**	**4**		**4**	**60**	**4**							**УК-8; ПК-3**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Тара и упаковка		8					2	2	36	72	72	8	60	4																			2	4		4	60	4							УК-8; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Современные упаковочные материалы		8					2	2	36	72	72	8	60	4																			2	4		4	60	4							УК-8; ПК-3
Блок 2.Практика									21	21		756	756		756		6				216		3				108		3				108								9				324		
Обязательная часть									18	18		648	648		648		3				108		3				108		3				108								9				324		
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2				3	3	36	108	108		108		3				108																										УК-1; УК-3; ОПК-1; ОПК-2
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			4				3	3	36	108	108		108								3				108																				УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			6				3	3	36	108	108		108														3				108														УК-3; УК-5; УК-6; УК-9; УК-11; ОПК-5; ПК-1; ПК-5
+	Б2.О.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			А				9	9	36	324	324		324																										9				324		УК-8; УК-10; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									3	3		108	108		108		3				108																										
+	Б2.В.01(У)	Социальная практика (Обучение служением)			2				3	3	36	108	108		108		3				108																										УК-3; УК-5; УК-6; УК-9; УК-11
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324		324																										9				324		
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	36	324	324		324																										9				324		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД.Факультативные дисциплины									4	4		144	144	22	122		1			6	30		1			6	30		1			6	30		1			4	32								
+	ФТД.01	Молодежь и общество							4	4	36	144	144	22	122		1			6	30		1			6	30		1			6	30		1			4	32								УК-3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'УП_19.03.04 ЗФО 2026.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2026

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. A
	Итого (с факультативами)				189	244	244	52	25	27	54	22	32	53	25	28	48	19	29	37	19	18
	Итого по ОП (без факультативов)				189	240	240	51	25	26	53	22	31	52	25	27	47	19	28	37	19	18
Б1	Дисциплины (модули)	67%	33%	13%	162	210	210	45	23	22	50	22	28	49	25	24	47	19	28	19	19	
Б1.О	Обязательная часть					141	141	37	19	18	37	15	22	41	20	21	19	9	10	7	7	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					69	69	8	4	4	13	7	6	8	5	3	28	10	18	12	12	
Б2	Практика	86%	14%	0%	18	21	21	6	2	4	3		3	3		3				9		9
Б2.О	Обязательная часть					18	18	3		3	3		3	3		3				9		9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3	3	3	2	1												
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9													9		9
ФТД	Факультативные дисциплины					4	4	1		1	1		1	1		1	1		1			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					45.1	-	52.3	43.6	-	45.3	53.7	-	53.4	44.7	-	40.9	52.9	-	38.9	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					12.2	-	4	14.7	-	7.4	14.4	-	11.8	20	-	7.5	18.7	-	15.8	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					5.4	-	6.2	5	-	4.9	6.3	-	6.4	5.2	-	4.7	7.3	-	5.3	
		элективные дисциплины по физ.к.					0.1	-	0.4	0.4	-			-			-			-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					882	-	110	96	-	82	112	-	102	92	-	74	130	-	84	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					12	-	6	6	-			-			-			-		
		Блок Б2						-			-			-			-			-		
		Блок Б3						-			-			-			-			-		
		Блок ФТД					22	-		6	-		6	-		6	-		4	-		
		Итого по всем блокам					904	-	110	102	-	82	118	-	102	98	-	74	134	-	84	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						4		4	5	2	3	7	3	4	6	2	4	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)						4	3	1	1		1	6	2	4	7	3	4	8	8	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4	7	2	5	6	3	3	1		1	2	1	1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												2	1	1	1	1		1	1	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						1	1		2	1	1	2	1	1	2		2	2	2	
		РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКАЯ РАБОТА (РГР)						1		1	1		1	2	1	1				1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.48%															
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						66.2%															
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						11.18%															