

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

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: Очная

Срок получения образования: 4г

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
Директор Дирекции развития образовательных программ

Директор института

Зав. кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

04 марта 2026 г.



[Signature] / В.Р. Душко/
[Signature] / У.В. Дремова/
[Signature] / А.И. Тихонов/
[Signature] / Н.И. Покинтелица/

План Учебный план бакалавриата '+ УП_19.03.04_ОФО_2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год нач:

Считать в плане			Индекс			Наименование			Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов		Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Компетенции																								
									Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	РГР	Эксперт ное	Факт	Насов з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб			Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль														
Блок 1.Дисциплины (модули)																														210	210	7888	7888	4064	2924	900	54	402	142	534	740	180	57	328	240	524	816	252	57	422	144	514	792	288	42	288	180	346	576	180	
Обязательная часть																														141	141	5076	5076	2528	1936	612	43	338	126	408	532	144	43	270	144	324	630	180	39	296	144	226	558	180	16	90		162	216	108	
+	Б1.О.01	Иностранный язык	4	2				9	9	36	324	324	216	72	36	4				108	36				5													УК-4																							
+	Б1.О.02	История России			2			4	4	36	144	144	116	28		4	60		56	28																	УК-5																								
+	Б1.О.03	Основы российской государственности			1			3	3	36	108	108	54	54		3	18		36	54																	УК-11																								
+	Б1.О.04	Технологии личного развития		1				2	2		72	72	36	36	2				36	36																	УК-3; УК-6																								
+	Б1.О.04.01	Самоменеджмент						1	1	36	36	36	18	18		1			18	18																	УК-3; УК-6																								
+	Б1.О.04.02	Психологические тренинги						1	1	36	36	36	18	18		1			18	18																	УК-3; УК-6																								
+	Б1.О.04.03(К)	Зачет по модулю "Технологии личного развития"		1						36																												УК-3; УК-6																							
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	36	36		2	8		28	36																	УК-7																								
+	Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2				2	2	36	72	72	36	36		2	18		18	36																	УК-1; ОПК-1																								
+	Б1.О.07	Высшая математика	2					7	7	36	252	252	144	72	36	7	72		72	72	36																	УК-1; ОПК-2																							
+	Б1.О.08	Физика	2					7	7	36	252	252	144	72	36	7	72	72		72	36																	УК-1; ОПК-2																							
+	Б1.О.09	Философия			3			3	3	36	108	108	54	54								3	18		36	54													УК-1; УК-5																						
+	Б1.О.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4				2	2	36	72	72	36	36								2	18		18	36													УК-2; УК-11																						
+	Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности		5				2	2	36	72	72	36	36													2	8			28	36							УК-8																						
+	Б1.О.12	Русский язык и культура речи		5				2	2	36	72	72	36	36												2	18			18	36								УК-4; УК-5; УК-9																						
+	Б1.О.13	Основы общей и неорганической химии	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	18	18		36	36																	УК-1; ОПК-2																							
+	Б1.О.14	Биоорганическая химия пищевых систем			2			4	4	36	144	144	72	72		4	36	36		72																		УК-1; ОПК-2																							
+	Б1.О.15	Биохимические основы технологии пищевых производств	3					4	4	36	144	144	54	54	36							4	18	36		54	36												ОПК-2																						
+	Б1.О.16	Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности			4			4	4	36	144	144	72	72								4	36	36		72													ОПК-2																						
+	Б1.О.17	Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции	5					3	3	36	108	108	54	18	36											3	18	36			18	36								УК-1; ОПК-2; ПК-2																					
+	Б1.О.18	Инженерная графика	2				2	3	3	36	108	108	54	18	36	3	18		36	18	36																		УК-1; ОПК-1																						
+	Б1.О.19	Материаловедение			3			3	3	36	108	108	54	54								3	18	36		54													ОПК-3																						
+	Б1.О.20	Инженерная механика			4			3	3	36	108	108	54	54								3	18		36	54													ОПК-3																						
+	Б1.О.21	Цифровое проектирование технологического оборудования и приборов пищевых производств		4				3	3	36	108	108	54	54								3	18		36	54													УК-1; УК-2; ОПК-1																						
+	Б1.О.22	Теплотехнические процессы и оборудование пищевых производств	3			3	4	4	4	36	144	144	72	36	36							4	36		36	36	36												ОПК-3																						
+	Б1.О.23	Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов		4			4	3	3	36	108	108	54	54								3	36		18	54													ОПК-3																						
+	Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств	5				5	4	4	36	144	144	54	54	36												4	36			18	54	36						ОПК-3																						
+	Б1.О.25	Микробиология	3					3	3	36	108	108	36	36	36							3	18		18	36	36												УК-8; ОПК-2																						
+	Б1.О.26	Стандартизация и метрология			3			2	2	36	72	72	36	36								2	18		18	36													УК-1; УК-2; ОПК-2; ОПК-5																						
+	Б1.О.27	Товароведение продовольственных товаров	4			4		4	4	36	144	144	54	54	36							4	18	36		54	36												ОПК-2; ОПК-5																						
+	Б1.О.28	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			5			4	4	36	144	144	54	90													4	18	36			90								ОПК-2																					
+	Б1.О.29	Оборудование предприятий общественного питания	5			5		4	4	36	144	144	72	36	36												4	36			36	36	36							ОПК-3; ПК-3																					
+	Б1.О.30	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	5				7	7	36	252	252	108	108	36												7	54			54	108	36							УК-1; ОПК-5; ПК-1																					
+	Б1.О.31	Современные производственные технологии в индустрии питания			1			2	2	36	72	72	36	36		2	18		18	36																			УК-1; УК-6																						
+	Б1.О.32	Технология продукции общественного питания	6		5	6		8	8	36	288	288	162	90	36												8	72	72	18	90	36								УК-2; ОПК-4; ПК-2																					
+	Б1.О.33	Технологическое предпринимательство		6				3	3	36	108	108	54	54													3	18			36	54								УК-10; ОПК-5																					
+	Б1.О.34	Учёт и отчетность в отрасли		6				2	2	36	72	72	36	36													2	18			18	36								УК-10; УК-11																					
+	Б1.О.35	Цифровое проектирование предприятий общественного питания	7			7		4	4	36	144	144	54	54	36																			4	18		36	54	36	ПК-5; ПК-6																					
+	Б1.О.36	Технология пищевых производств	7					4	4	36	144	144	54	54	36																																														

План Учебный план бакалавриата '+ УП_19.03.04_ОФО_2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год нач:

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов				Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Компетенции						
			Экзам мен	Зачет с оц.	КП	РГР	Эксперт ное	Факт	Насов з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль							
+	Б1.В.03.04(К)	Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: городские проекты"		2				36																													УК-1; УК-2		
+	Б1.В.04	Прикладная урбанистика: инфраструктура для жизни		3			4	4	144	144	70	74								4	14	28	28	74												УК-1; УК-2; УК-6; УК-8			
+	Б1.В.04.01	Умный город и ЖКХ					1	1	36	36	36	28	8							1	14			14	8												УК-2; УК-8		
+	Б1.В.04.02	Индустрия питания в структуре города					1	1	36	36	36	14	22							1				14	22												УК-2		
+	Б1.В.04.03	Проектный практикум по урбанистике: инфраструктура для жизни					2	2	36	72	72	28	44							2		28			44											УК-1; УК-2; УК-6			
+	Б1.В.04.04(К)	Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: инфраструктура для жизни"		3				36																													УК-1; УК-2; УК-6; УК-8		
+	Б1.В.05	Прикладная урбанистика: экономика города		4			4	4		144	144	68	76							4	8	32	28	76													УК-1; УК-2; УК-6; УК-10		
+	Б1.В.05.01	Ресурсное обеспечение городских проектов					2	2	36	72	72	36	36							2	8			28	36												УК-2; УК-10		
+	Б1.В.05.02	Проектный практикум по урбанистике: экономика города					2	2	36	72	72	32	40							2		32			40												УК-1; УК-2; УК-6		
+	Б1.В.05.03(К)	Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: экономика города"		4				36																													УК-1; УК-2; УК-6; УК-10		
+	Б1.В.06	Введение в направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания	2				3	3	36	108	108	36	36	36	3	18		18	36	36																	УК-1; УК-6		
+	Б1.В.07	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3				3	3	36	108	108	54	18	36						3	18	36			18	36											УК-1; ПК-2		
+	Б1.В.08	Санитария и гигиена питания	4				3	3	36	108	108	54	18	36						3	18			36	18	36											УК-8; ПК-4		
+	Б1.В.09	Физиология питания	5				3	3	36	108	108	36	36	36										3	18			18	36	36								УК-6; ПК-2	
+	Б1.В.10	Лечебно-профилактическое и специализированное питание	6				3	3	36	108	108	36	36	36										3	18			18	36	36								УК-7; ПК-1; ПК-2	
+	Б1.В.11	Пищевые добавки		6			2	2	36	72	72	54	18											2	18			36	18									ПК-4	
+	Б1.В.12	Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания		6			2	2	36	72	72	36	36											2				36	36									ПК-5	
+	Б1.В.13	Технология и организация ресторанного сервиса		6			2	2	36	72	72	36	36											2	18			18	36									ПК-1; ПК-2	
+	Б1.В.14	Гастрономический туризм		6			2	2	36	72	72	36	36											2	18			18	36									УК-5	
+	Б1.В.15	Техно-химический контроль в общественном питании			7		3	3	36	108	108	72	36																		3	36	36		36			УК-1; ПК-4	
+	Б1.В.16	Управление производством продукции на предприятиях общественного питания					2	2	36	72	72	54	18																	2	36			18	18			УК-3; ПК-1	
+	Б1.В.17	Функциональные продукты					2	2	36	72	72	36	36																	2		36		36				УК-7; ПК-2	
+	Б1.В.18	Кондитерское производство					3	3	36	108	108	54	54																	3	18	36			54			ПК-2	
+	Б1.В.19	Этикет делового обеда					2	2	36	72	72	36	36																	2	18			18	36			УК-3; УК-4	
+	Б1.В.20	Технология продукции и организация питания на транспорте	8				3	3	36	108	108	36	36	36																3	18			18	36	36			ПК-1; ПК-2
+	Б1.В.21	Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания		8			2	2	36	72	72	36	36																	2				36	36			УК-1; ПК-2; ПК-3	
+	Б1.В.22	Кухни народов мира		8			2	2	36	72	72	54	18																	2	18	36			18			УК-6; ПК-2	
+	Б1.В.23	Промышленное производство полуфабрикатов для сети предприятий общественного питания		8			2	2	36	72	72	36	36																	2	18			18	36			ПК-1; ПК-2; ПК-3	
+	Б1.В.ДВ.01	Блок "Профессиональный выбор 1"	6				4	4		144	144	72	36	36											4	36			36	36	36								ПК-2
+	Б1.В.ДВ.01.01	Барное дело	6				4	4	36	144	144	72	36	36											4	36			36	36	36								ПК-2
-	Б1.В.ДВ.01.02	Организация работы сомелье	6				4	4	36	144	144	72	36	36											4	36			36	36	36								ПК-2
+	Б1.В.ДВ.02	Блок "Профессиональный выбор 2"	7				3	3		108	108	54	18	36																3	18	36			18	36			ПК-2
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7				3	3	36	108	108	54	18	36																3	18	36			18	36			ПК-2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология и производство диетических десертов	7				3	3	36	108	108	54	18	36																3	18	36			18	36			ПК-2
+	Б1.В.ДВ.03	Блок "Профессиональный выбор 3"		8			2	2		72	72	36	36																	2	18			18	36			УК-8; ПК-3	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Тара и упаковка		8			2	2	36	72	72	36	36																	2	18			18	36			УК-8; ПК-3	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Современные упаковочные материалы		8			2	2	36	72	72	36	36																	2	18			18	36			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	108	3					108																		УК-1; УК-3; ОПК-1; ОПК-2	
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			4			3	3	36	108	108	108	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	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			8			9	9	36	324	324	324	324												3				108				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	108	3				108																				

