

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 ' + 19.03.04 АУП ОФО 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год на

		Формы пром. атт.						з.е.				Итого академ. часов						Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	РР	Экспертное	Факт	Зачет по плану	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	Компетенции			
Блок 1. Дисциплины (модули)																																											
Обязательная часть																																											
+	Б1.О.01	Иностранный язык	4	2				141	141		5076	5076	2528	1936	612	43	338	126	534	740	180	57	328	240	524	816	252	57	422	144	514	792	288	42	288	180	16	90		162	216	108	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 личностного развития		1				2	2		72	72	36	36		2			36	36																					УК-3; УК-6		
+	Б1.О.04.01	Самонаправление						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 личностного 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	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	Учет 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																				4	18			36	54	36	ОПК-4	
+	Б1.О.37	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7					3	3	36	108	108	54	18	36																				3	18			36	18	36	УК-8; ОПК-5; ПК-4	
+	Б1.О.38	Охрана труда на предприятиях отрасли			7			3	3	36	108	108	54	54																					3	18			36	54		УК-8	
+	Б1.О.39	Экономическая деятельность предприятий общественного питания	8					2	2	36	72	72	36	36																					2	18			18	36		УК-10; ОПК-5; ПК-1	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																											
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		2467				69	69		2812	2812	1536	988	288	11	64	16	126	208	36	14	58	96	200	186	72	18	126		288	234	108	26	198	180	184	360	72		УК-7; УК-9		
+	Б1.В.02	Прикладная урбанистика: город как система		1				4	4		144	144	60	84		4	30		30	84																						УК-5; УК-8	
+	Б1.В.02.01	Город как система						1	1	36	36	36	16	20		1	8		8	20																						УК-5	
+	Б1.В.02.02	Социокультурная идентичность города						1	1	36	36	36	16	20		1	8		8	20																						УК-5	
+	Б1.В.02.03	Городские экосистемы						1	1	36	36	36	16	20		1	8		8	20																						УК-8	
+	Б1.В.02.04	Гастрономическая культура города						1	1	36	36	36	12	24		1	6		6	24																						УК-5	
+	Б1.В.02.05(К)	Зачет по модулю "Прикладная урбанистика: город как система"		1							36																															УК-5; УК-8	
+	Б1.В.03	Прикладная урбанистика: городские проекты			2			4	4</																																		

План Учебный план бакалавриата ' + 19.03.04 АУП ОФО 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год на

Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз мен	Формы пром. атт.			з.е.	Факт	Зачет с оц.	КП	РГР	Экспертное	Итого академ. часов			Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Компетенции							
				Зачет	Зачет с оц.	КП							РГР	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР		Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
+	61.В.03.04(К)	Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: городские проекты"				2							36																							УК-1; УК-2							
+	61.В.04	Прикладная урбанистика: инфраструктура для жизни				3						4	4		144	144	70	74																	УК-1; УК-2; УК-6; УК-8								
+	61.В.04.01	Умный город и ЖКХ										1	1	36	36	36	28	8																	УК-2; УК-8								
+	61.В.04.02	Индустрия питания в структуре города										1	1	36	36	36	14	22																	УК-2								
+	61.В.04.03	Проектный практикум по урбанистике: инфраструктура для жизни										2	2	36	72	72	28	44																	УК-1; УК-2; УК-6								
+	61.В.04.04(К)	Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: инфраструктура для жизни"				3							36																							УК-1; УК-2; УК-6; УК-8							
+	61.В.05	Прикладная урбанистика: экономика города				4						4	4		144	144	68	76																	УК-1; УК-2; УК-6; УК-10								
+	61.В.05.01	Ресурсное обеспечение городских проектов										2	2	36	72	72	36	36																	УК-2; УК-10								
+	61.В.05.02	Проектный практикум по урбанистике: экономика города										2	2	36	72	72	32	40																	УК-1; УК-2; УК-6								
+	61.В.05.03(К)	Зачет с оценкой по модулю "Прикладная урбанистика: экономика города"				4							36																							УК-1; УК-2; УК-6; УК-10							
+	61.В.06	Введение в направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания	2									3	3	36	108	108	36	36	36	3	18														УК-1; УК-6								
+	61.В.07	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3									3	3	36	108	108	54	18	36																УК-1; ПК-2								
+	61.В.08	Санитария и гигиена питания	4									3	3	36	108	108	54	18	36																УК-8; ПК-4								
+	61.В.09	Физиология питания	5									3	3	36	108	108	36	36	36																УК-6; ПК-2								
+	61.В.10	Лечебно-профилактическое и специализированное питание	6									3	3	36	108	108	36	36	36																УК-7; ПК-1; ПК-2								
+	61.В.11	Льщевые добавки				6						2	2	36	72	72	54	18																	ПК-4								
+	61.В.12	Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания				6						2	2	36	72	72	36	36																	ПК-5								
+	61.В.13	Технология и организация ресторанного сервиса				6						2	2	36	72	72	36	36																	ПК-1; ПК-2								
+	61.В.14	Гастрономический туризм				6						2	2	36	72	72	36	36																	УК-5								
+	61.В.15	Техно-химический контроль в общественном питании				7						3	3	36	108	108	72	36																УК-1; ПК-4									
+	61.В.16	Управление производством продукции на предприятиях общественного питания				7						2	2	36	72	72	54	18																	УК-3; ПК-1								
+	61.В.17	Функциональные продукты				7						2	2	36	72	72	36	36																	УК-7; ПК-2								
+	61.В.18	Кондитерское производство				7						3	3	36	108	108	54	54																ПК-2									
+	61.В.19	Этикет делового обеда				7						2	2	36	72	72	36	36																	УК-3; УК-4								
+	61.В.20	Технология продукции и организация питания на транспорте	8									3	3	36	108	108	36	36	36																ПК-1; ПК-2								
+	61.В.21	Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания				8						2	2	36	72	72	36	36																	УК-1; ПК-2; ПК-3								
+	61.В.22	Кухни народов мира				8						2	2	36	72	72	54	18																	УК-6; ПК-2								
+	61.В.23	Промышленное производство полуфабрикатов для сети предприятий общественного питания				8						2	2	36	72	72	36	36																	ПК-1; ПК-2; ПК-3								
+	61.В.ДВ.01	Блок "Профессиональный выбор 1"	6									4	4		144	144	72	36	36																ПК-2								
+	61.В.ДВ.01.01	Барное дело	6									4	4	36	144	144	72	36	36																ПК-2								
-	61.В.ДВ.01.02	Организация работы сомелье	6									4	4	36	144	144	72	36	36																ПК-2								
+	61.В.ДВ.02	Блок "Профессиональный выбор 2"	7									3	3		108	108	54	18	36																ПК-2								
+	61.В.ДВ.02.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7									3	3	36	108	108	54	18	36																ПК-2								
-	61.В.ДВ.02.02	Технология и производство диетических десертов	7									3	3	36	108	108	54	18	36																ПК-2								
+	61.В.ДВ.03	Блок "Профессиональный выбор 3"	8									2	2		72	72	36	36																	УК-8; ПК-3								
+	61.В.ДВ.03.01	Тара и упаковка	8									2	2	36	72	72	36	36																	УК-8; ПК-3								
-	61.В.ДВ.03.02	Современные упаковочные материалы	8									2	2	36	72	72	36	36																	УК-8; ПК-3								
Блок 2.Практика														21	21		756	756		756	6				216					108	3			108	9			324					
Обязательная часть														18	18		648	648		648	3				108	3			108	3			108	9			324						
+	62.0.01(У)	Ознакомительная практика				2						3	3	36	108	108		108																	УК-1; УК-3; ОПК-1; ОПК-2								
+	62.0.02(П)	Технологическая практика				4						3	3	36	108	108		108																	УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3								
+	62.0.03(П)	Организационно-управленческая практика				6						3	3	36	108	108		108																	УК-3; УК-5; УК-6; УК-9; УК-11; ОПК-5; ПК-1; ПК-5								
+	62.0.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8						9	9	36	324	324		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																		
+	62.В.01(У)	Социальная практика (Обучение служением)				2						3	3	36	108	108		108	3																УК-3; УК-5; УК-6; УК-9; УК-11								
Блок 3.Государственная итоговая аттестация														9	9		324	324		324																							
+	63.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										9	9	36	324	324		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														10	10		360	360	242	118		5	18		90	72		3	8		64	36		1		36		1		26	10		
+	ФТД.01	Молодежь и общество										4	4	36	144	144	134	10		1															УК-3								
+	ФТД.02	Психология развития личности и особенности коммуникации лиц с инвалидностью и ОВЗ										2	2	36	72	72	36	36		2														УК-1									
+	ФТД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии										2	2	36	72	72	36	36		2	18													УК-1									
+	ФТД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний										2	2	36	72	72	36	36																	УК-2								

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар. %) %	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				189	244	250	65	30	35	63	30	33	61	29	32	61	29	32	
	Итого по ОП (без факультативов)				189	240	240	60	28	32	60	28	32	60	29	31	60	29	31	
B1	Дисциплины (модули)	67%	33%	13%	162	210	210	54	26	28	57	28	29	57	29	28	42	29	13	
B1.O	Обязательная часть					141	141	43	22	21	43	21	22	39	26	13	16	14	2	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					69	69	11	4	7	14	7	7	18	3	15	26	15	11	
B2	Практика	86%	14%	0%	18	21	21	6	2	4	3		3	3		3	9		9	
B2.O	Обязательная часть					18	18	3		3	3		3	3		3	9		9	
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3	3	3	2	1										
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9	
ФТД	Факультативные дисциплины					4	10	5	2	3	3	2	1	1		1	1		1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					50.2	-	54	50	-	48	52	-	50	48	-	50	48	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					41	-	12	48	-	48	36	-	48	48	-	48	36	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					27.7	-	28.6	28.4	-	26.9	27.8	-	26	28	-	29	26	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.5	-		3	-	3	3	-	3	3	-	3.3		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4064	-	514	564	-	538	554	-	522	558	-	580	234	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-		54	-	54	54	-	54	54	-	58		
		Блок Б2						-			-			-			-			
		Блок Б3						-			-			-			-			
		Блок ФТД					242	-	36	72	-	36	36	-		36	-		26	
		Итого по всем блокам					4306	-	550	636	-	574	590	-	522	594	-	580	260	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	1	4	7	4	3	8	4	4	5	4	1	
		ЗАЧЕТ (За)						5	3	2	3		3	9	3	6	9	4	5	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						7	2	5	8	4	4	3	2	1	3	2	1	
КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1		1	2	1	1	1	1				
РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКАЯ РАБОТА (РГР)						1		1	2	1	1	1	1							
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38.55%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						66.2%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						51.52%													