

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2026 10:26:29
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"26" мая



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 26.05.2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продуктов общественного питания
Кафедра: Технологии пищевых продуктов и организации питания
Факультет: Аграрных технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Задорожная Л.И./

Начальник УМУ

Чудесова Н.Н./

Декан

Шхапацев А.К./

Зав. кафедрой

Хатко З.Н./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)								210	210		7900.7	7900.7	3779.95	3015.25	1105.5
Обязательная часть								134	134		4824	4824	2167.3	2042	614.7
+	Б1.О.01	История России	2	1				4	4	36	144	144	116.6	18.75	8.65
+	Б1.О.02	Философия	1					4	4	36	144	144	51.35	57	35.65
+	Б1.О.03	Иностранный язык	3	12				10	10	36	360	360	153.85	170.5	35.65
+	Б1.О.04	Математика	2	1				6	6	36	216	216	85.6	94.75	35.65
+	Б1.О.05	Физика	2	1				5	5	36	180	180	102.6	41.75	35.65
+	Б1.О.06	Неорганическая и аналитическая химия	1					3	3	36	108	108	34.35	38	35.65
+	Б1.О.07	Начертательная геометрия и техническая графика	1					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65
+	Б1.О.08	Физиология питания	1					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65
+	Б1.О.09	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.10	Адыгейский язык		2				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.11	Психология		2				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.12	Органическая химия		2				3	3	36	108	108	34.25	73.75	
+	Б1.О.13	История и культура адыгов		2				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.14	Основы российской государственности			1			2	2	36	72	72	54.25	17.75	
+	Б1.О.15	Физическая и коллоидная химия	3					3	3	36	108	108	34.35	38	35.65
+	Б1.О.16	Экология		3				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.17	Теоретическая механика	3					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65
+	Б1.О.18	Культурология		3				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.19	Биохимия		3				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.20	Физико-химические методы анализа		3				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.21	Электротехника и электроника		3				3	3	36	108	108	34.25	73.75	
+	Б1.О.22	Теория вероятностей и математическая статистика		4				3	3	36	108	108	34.25	73.75	
+	Б1.О.23	Информационные технологии		4				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.24	Правоведение	4					3	3	36	108	108	34.35	38	35.65
+	Б1.О.25	Экономика		4				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.26	Оборудование предприятий общественного питания	4					5	5	36	180	180	68.35	76	35.65
+	Б1.О.27	Теплотехника		4				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.28	Сопротивление материалов	4					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65
+	Б1.О.29	Проектирование предприятий общественного питания	5					5	5	36	180	180	68.35	76	35.65
+	Б1.О.30	Детали машин		5				3	3	36	108	108	34.25	73.75	
+	Б1.О.31	Товароведение продовольственных товаров		5				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.32	Менеджмент		5				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.33	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	5					5	5	36	180	180	68.35	76	35.65
+	Б1.О.34	Цифровая трансформация отрасли		6				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.35	Технология продукции общественного питания	6	5		6		6	6	36	216	216	105.1	75.25	35.65
+	Б1.О.36	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7				7	4	4	36	144	144	61.85	46.5	35.65
+	Б1.О.37	Теоретические основы технологии общественного питания	8					4	4	36	144	144	50.35	58	35.65
+	Б1.О.38	Физическая культура и спорт		56				2	2	36	72	72	68.5	3.5	

[illegible]

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
2	Истории и права
1	Философии, социологии и педагогики
4	Иностранных языков
7	Математики, физики и системного
7	Математики, физики и системного
19	Химии и физико-химических методов
21	Строительных и общепрофессиональных дисциплин
29	Технологии пищевых продуктов и
25	Маркетинга, сервиса и туризма
25	Маркетинга, сервиса и туризма
1	Философии, социологии и педагогики
19	Химии и физико-химических методов
2	Истории и права
1	Философии, социологии и педагогики
19	Химии и физико-химических методов
16	Экологии и защиты окружающей
21	Строительных и
1	Философии, социологии и педагогики
19	Химии и физико-химических методов
19	Химии и физико-химических методов
35	Нефтегазового дела и энергетики
7	Математики, физики и системного анализа
6	Информационной безопасности и
2	Истории и права
25	Маркетинга, сервиса и туризма
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
21	Строительных и
21	Строительных и
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
21	Строительных и
22	Стандартизации, метрологии и
12	Менеджмента и региональной
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
29	Технологии пищевых продуктов и
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
5	Физического воспитания

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад. часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	Б1.О.39	Безопасность жизнедеятельности, основы военной подготовки		66				4	4		144	144	68.25	75.75		
+	Б1.О.39.01	Безопасность жизнедеятельности		6				2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.39.02	Основы военной подготовки		6				2	2	36	72	72	34	38		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								76	76		3076.7	3076.7	1612.65	973.25	490.8	10
+	Б1.В.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.02	Микробиология	2					4	4	36	144	144	68.35	40	35.65	
+	Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств	3					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.04	Метрология, стандартизация и сертификация		3				3	3	36	108	108	51.25	56.75		
+	Б1.В.05	Экономика и организация производства	5					4	4	36	144	144	51.35	57	35.65	
+	Б1.В.06	Технологическое предпринимательство		6				3	3	36	108	108	51.25	56.75		
+	Б1.В.07	Лечебно-профилактическое питание		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75		
+	Б1.В.08	Кухни народов мира	7					3	3	36	108	108	45.35	27	35.65	2
+	Б1.В.09	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения	8					3	3	36	108	108	40.35	32	35.65	
+	Б1.В.10	Управление и маркетинг в отрасли	8					4	4	36	144	144	50.35	67	26.65	
+	Б1.В.11	Проектный практикум		45				4	4	36	144	144	136.5	7.5		
+	Б1.В.12	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		123456							340	340	340			
+	Б1.В.13	Модуль получения квалификации "Бармен"	77	6				6	6		216.35	216.35	111.6	68.75	36	2
+	Б1.В.13.01	Барное дело		6				3	3	36	108	108	51.25	56.75		
+	Б1.В.13.02	Контроль качества продукции общественного питания	7					3	3	36	108	108	60.35	12	35.65	2
+	Б1.В.13.03(К)	Квалификационный экзамен по модулю "Бармен"	7								0.35	0.35			0.35	
+	Б1.В.14	Модуль получения квалификации "Официант"	477					6	6		216.35	216.35	96.7	48	71.65	4
+	Б1.В.14.01	Современные формы обслуживания	4					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	2
+	Б1.В.14.02	Санитария и гигиена питания	7					3	3	36	108	108	45.35	27	35.65	2
+	Б1.В.14.03(К)	Квалификационный экзамен по модулю "Официант"	7								0.35	0.35			0.35	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1					2	2		72	72	34.35	2	35.65	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ферменты и витамины в пищевых продуктах	1					2	2	36	72	72	34.35	2	35.65	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Пищевые токсины	1					2	2	36	72	72	34.35	2	35.65	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		7				3	3		108	108	45.25	62.75		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология продуктов детского питания		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология продуктов дошкольного питания		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	6					3	3		108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология пектинопродуктов	6					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы пектинового производства	6					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	6					3	3		108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Рестораны мира	6					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Дизайн ресторанов	6					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	6					4	4		144	144	68.35	40	35.65	

[illegible]

Курс 4																						Закрепленная кафедра					
Семестр 7												Семестр 8										Код	Наименование				
з.е.	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СРП	ПП	СР	СР пр. подгот	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	СРП	ПП	СР	СР пр. подгот	КРАТ			Конт роль			
																									20	Технологии, машин и оборудования	
																									20	Технологии, машин и оборудования	
21	150	135	4	45	2	1		317		1.05	107.3	13	80	60	2	30	0.5		234.5		0.7	62.65					
																									29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																									20	Технологии, машин и оборудования	
																									20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств	
																									22	Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы	
																									25	Маркетинга,сервиса и туризма	
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
3	15	30				0.25		62.75																	29	Технологии пищевых продуктов и	
3	15	30	2					27		0.35	35.65														29	Технологии пищевых продуктов и	
												3	20	20					32		0.35	35.65		29	Технологии пищевых продуктов и организации питания		
												4	20			30			67		0.35	26.65		25	Маркетинга,сервиса и туризма		
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
																									5	Физического воспитания	
3	30	30	2					12		0.35	36																
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
3	30	30	2					12		0.35	35.65														29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
											0.35														29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3	30			15	2			27		0.35	35.65												0.35				
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
3	30			15	2			27		0.35	35.65														29	Технологии пищевых продуктов и	
																							0.35		29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																									19	Химии и физико-химических методов исследования	
																									19	Химии и физико-химических методов	
3	15	30				0.25		62.75																			
3	15	30				0.25		62.75																	29	Технологии пищевых продуктов и	
3	15	30				0.25		62.75																	29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
																									29	Технологии пищевых продуктов и	
																									29	Технологии пищевых продуктов и	

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	Б1.В.ДВ.05.01	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов	6					4	4	36	144	144	68.35	40	35.65	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Гигиенические основы питания	6					4	4	36	144	144	68.35	40	35.65	
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		8				3	3		108	108	40.25	67.75		2
+	Б1.В.ДВ.06.01	Организация мучного и кондитерского производства		8				3	3	36	108	108	40.25	67.75		2
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технологические процессы мучного и кондитерского производства		8				3	3	36	108	108	40.25	67.75		2
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		8				3	3		108	108	40.25	67.75		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Холодильная техника и технология		8				3	3	36	108	108	40.25	67.75		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания		8				3	3	36	108	108	40.25	67.75		
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8		7				3	3		108	108	45.25	62.75		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75		
-	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы индустриальных технологий общественного питания		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75		
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9		7				3	3		108	108	45.25	62.75		
+	Б1.В.ДВ.09.01	Производство мучных полуфабрикатов		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75		
-	Б1.В.ДВ.09.02	Производство мясных полуфабрикатов		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75		
Блок 2. Практика								21	21		756	756	216	540		432
Обязательная часть								21	21		756	756	216	540		432
+	Б2.О.01	Учебная практика	7	24				9	9		324	324	120	204		168
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика		24				6	6	36	216	216	96	120		120
+	Б2.О.01.02(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	7					3	3	36	108	108	24	84		48
+	Б2.О.02	Производственная практика	68					12	12		432	432	96	336		264
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	6					6	6	36	216	216	48	168		132
+	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8					6	6	36	216	216	48	168		132
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	20.5	268	35.5	
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8					9	9	36	324	324	20.5	268	35.5	
ФТД. Факультативные дисциплины								4	4		144	144	68.5	75.5		
+	ФТД.01	Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания		5				2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	ФТД.02	Строевая подготовка, военная топография		6				2	2	36	72	72	34.25	37.75		

[illegible]

Курс 4																						Закрепленная кафедра				
Семестр 7												Семестр 8										Код	Наименование			
з.е.	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СРП	ПП	СР	СР пр. подгот	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	СРП	ПП	СР	СР пр. подгот	КРАТ			Конт роль		
																								29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																								29	Технологии пищевых продуктов и	
												3	20	20	2		0.25		67.75							
												3	20	20	2		0.25		67.75					29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
												3	20	20	2		0.25		67.75					29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
												3	20	20			0.25		67.75							
												3	20	20			0.25		67.75					29	Технологии пищевых продуктов и	
												3	20	20			0.25		67.75					29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3	15			30		0.25		62.75																		
3	15			30		0.25		62.75																29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3	15			30		0.25		62.75																29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3	30	15				0.25		62.75																		
3	30	15				0.25		62.75																29	Технологии пищевых продуктов и	
3						24		84	48			6					48		168	132						
3						24		84	48			6					48		168	132						
3						24		84	48																	
																								29	Технологии пищевых продуктов и	
3						24		84	48															29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
												6					48		168	132						
																								29	Технологии пищевых продуктов и	
												6					48		168	132				29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
												9					20		268		0.5	35.5				
												9					20		268		0.5	35.5	29	Технологии пищевых продуктов и организации питания		
																								29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																								5	Физического воспитания	

