

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"
Естественно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

_____ М.А. Князева

27 февраля 2026 г.

План одобрен Ученым советом с изменениями и дополнениями
Протокол № 10 от 27.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и экспертиза продукции общественного питания

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	организационно-управленческий
-	проектный
-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД _____ / Нестеренко Д.П./

Директор ЕТИ _____ / Петрова Л.А./

Зав. кафедрой _____ / Петров Б.Ф./

-	-	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад.часов					Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест								Семест							
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)									204	204	7672	7672	2900	3944	828	29	31	27	27	24	25	29	12
Обязательная часть									126	126	4864	4864	1862	2534	468	20	27	27	23	12	12	5	
Б1.О.01	История России		1	2					4	4	144	144	116	28		2	2						
Б1.О.02	Философия		3						2	2	72	72	18	54				2					
Б1.О.03	Основы деловой коммуникации		2						2	2	72	72	30	42			2						
Б1.О.04	Иностранный язык		1	2					7	7	252	252	68	184		4	3						
Б1.О.05	Психология саморазвития и социального взаимодействия		3						3	3	108	108	30	78				3					
Б1.О.06	Правоведение, противодействие экстремизму, терроризму и коррупционному поведению		4						2	2	72	72	28	44					2				
Б1.О.07	Экономика		3						2	2	72	72	30	42				2					
Б1.О.08	Информатика	2							4	4	144	144	48	60	36		4						
Б1.О.09	Математика	2	1						6	6	216	216	100	80	36	2	4						
Б1.О.10	Физика	3	2						9	9	324	324	102	186	36		4	5					
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	6							4	4	144	144	40	68	36						4		
Б1.О.12	Физическая культура и спорт		1						2	2	72	72	20	52		2							
Б1.О.13	Основы российской государственности		1						2	2	72	72	54	18		2							
Б1.О.14	Общая и неорганическая химия	1					1		4	4	144	144	56	52	36	4							
Б1.О.15	Основы кулинарного дела		1	2					8	8	288	288	76	212		4	4						
Б1.О.16	Органическая химия	2					2		4	4	144	144	58	50	36		4						
Б1.О.17	Биохимия	3					3		4	4	144	144	58	50	36			4					
Б1.О.18	Информационные технологии и моделирование пищевых систем		4						4	4	144	144	36	108					4				
Б1.О.19	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров			3			3		4	4	144	144	58	86				4					
Б1.О.20	Микробиология, санитария и гигиена питания	3							4	4	144	144	58	50	36			4					
Б1.О.21	Организация, планирование и управление предприятием	4							4	4	144	144	48	60	36				4				
Б1.О.22	Прикладная механика			4			4		4	4	144	144	52	92					4				
Б1.О.23	Экология	5							4	4	144	144	24	84	36					4			
Б1.О.24	Контроль производства и сертификация в общественном питании			7					5	5	180	180	58	122							5		
Б1.О.25	Пищевая химия	5							4	4	144	144	58	50	36					4			
Б1.О.26	Пищевые, биологически активные добавки и безопасность продовольственного сырья	6							4	4	144	144	84	24	36						4		
Б1.О.27	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			6					4	4	144	144	58	86						4			
Б1.О.28	Рациональное питание			5					4	4	144	144	58	86						4			
Б1.О.29	Физическая и коллоидная химия			3					3	3	108	108	56	52				3					

-	-	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад.часов					Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Б1.О.30	Процессы и аппараты пищевых производств, тепло- и хладотехника	4					4	4	5	5	180	180	76	68	36				5				
Б1.О.31	Патентование, метрология и техническое регулирование		4	4			44		4	4	144	144	80	64				4					
Б1.О.31.01	Метрология и техническое регулирование			4			4		2	2	72	72	40	32				2					
Б1.О.31.02	Патентование		4				4		2	2	72	72	40	32				2					
Б1.О.32	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		2467								328	328	126	202									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									78	78	2808	2808	1038	1410	360	9	4		4	12	13	24	12
Б1.В.01	Инженерная графика и системы автоматизированного проектирования			1					5	5	180	180	64	116		5							
Б1.В.02	Сырьё животного и растительного происхождения	5							4	4	144	144	38	70	36					4			
Б1.В.03	Менеджмент и маркетинг	4							4	4	144	144	48	60	36				4				
Б1.В.04	Разработка новых видов продукции общественного питания			8					4	4	144	144	58	86								4	
Б1.В.05	Организация производства и обслуживания в общественном питании	7			7				4	4	144	144	96	12	36						4		
Б1.В.06	Технология продукции общественного питания	678				8			12	12	432	432	232	92	108						4	4	4
Б1.В.07	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	6							5	5	180	180	42	102	36						5		
Б1.В.08	Основы прикладных научных исследований	5							4	4	144	144	42	66	36					4			
Б1.В.09	Учебно-исследовательская работа	8		7			8		8	8	288	288	72	180	36							4	4
Б1.В.10	Введение в технологию общественного питания		2						4	4	144	144	46	98			4						
Б1.В.11	Инженерное строительство и проектирование предприятий общественного питания		7				7		4	4	144	144	72	72							4		
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.01		6						4	4	144	144	68	76							4		
Б1.В.ДВ.01.01	Инженерная реология		6						4	4	144	144	68	76							4		
Б1.В.ДВ.01.02	Реология дисперсных систем		6						4	4	144	144	68	76							4		
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.02	1							4	4	144	144	34	74	36	4							
Б1.В.ДВ.02.01	Первичная обработка пищевого сырья и полуфабрикатов	1							4	4	144	144	34	74	36	4							
Б1.В.ДВ.02.02	Подготовка и обработка сырья	1							4	4	144	144	34	74	36	4							
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.03		5						4	4	144	144	36	108						4			
Б1.В.ДВ.03.01	Делопроизводство и нормоконтроль		5						4	4	144	144	36	108						4			
Б1.В.ДВ.03.02	Документооборот на предприятиях общественного питания		5						4	4	144	144	36	108						4			

-	-	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.04			7					4	4	144	144	54	90									4	
Б1.В.ДВ.04.01	Барное дело			7					4	4	144	144	54	90									4	
Б1.В.ДВ.04.02	Товароведение спиртных напитков			7					4	4	144	144	54	90									4	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.05		7						4	4	144	144	36	108									4	
Б1.В.ДВ.05.01	Эстетика и этикет в общественном питании		7						4	4	144	144	36	108									4	
Б1.В.ДВ.05.02	Деловой этикет на предприятиях общественного питания		7						4	4	144	144	36	108									4	
Блок 2.Практика									27	27	972	972	149	823			6		6			9		6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									27	27	972	972	149	823			6		6			9		6
Б2.В.01(У)	Технологическая практика			2					6	6	216	216	72	144			6							
Б2.В.02(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			4					6	6	216	216	72	144					6					
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика			6					9	9	324	324	3	321							9			
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8					6	6	216	216	2	214										6
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	56	196	72									9
Б3.01(Д)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								3	3	108	108	36	36	36									3
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								6	6	216	216	20	160	36									6
ФТД.Факультативные дисциплины									13	13	468	468	164	304			2	6		3				2
ФТД.01	Русский язык и культура речи		3						2	2	72	72	28	44				2						
ФТД.02	Промышленные цифровые технологии		2						2	2	72	72	14	58			2							
ФТД.03	Основы электротехники		3						2	2	72	72	36	36				2						
ФТД.04	Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов		8						2	2	72	72	36	36										2
ФТД.05	Основы военной подготовки		5						3	3	108	108	38	70					3					
ФТД.06	Введение в искусственный интеллект		3						2	2	72	72	12	60				2						