

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) 2026

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./

Индекс	Наименование	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	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.	з.е.	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>											204	204	7672	7672	2948	3896	828	27	31	27	27	26	25	29	12
<b>Обязательная часть</b>											126	126	4864	4864	1910	2486	468	18	27	27	23	14	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				5	5	180	180	68	112		2	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	108	180	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	60	12		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								

Индекс	Наименование	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	<b>Патентование, метрология и техническое регулирование</b>		<b>4</b>	<b>4</b>			<b>44</b>		4	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>80</b>	<b>64</b>			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									
Б1.О.33	Социальный проект: обучение служением		5						2	2	72	72	36	36					2				
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									<b>78</b>	<b>78</b>	<b>2808</b>	<b>2808</b>	<b>1038</b>	<b>1410</b>	<b>360</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	
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	<b>Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.01</b>		<b>6</b>						4	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>68</b>	<b>76</b>						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	<b>Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.02</b>	<b>1</b>							4	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>34</b>	<b>74</b>	<b>36</b>	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	<b>Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.03</b>		<b>5</b>						4	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>108</b>					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				

Индекс	Наименование	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.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.04</b>			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	<b>Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.05</b>		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	
<b>Блок 2. Практика</b>									27	27	972	972	149	823		6		6		9		6	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									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
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>									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
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>									13	13	468	468	164	304		3	2	6					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		1						3	3	108	108	38	70	3								
ФТД.06	Введение в искусственный интеллект		3						2	2	72	72	12	60			2						