ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат: **4187300118CCB3606C1AF1554B071263**
Владелец: **Бабин Владислав Николаевич**
Действителен: **с 08.12.2025 г. по 03.03.2027 г.**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
факультет Экономики и управления

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____________ *Е.В. Рудой*
"28" 05 20 26 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 28.05.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология общественного питания

Кафедра: Экономики пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____________ / В.Н. Бабин/

Начальник УО _____________ / О.Н. Гербер/

Декан _____________ / С.В. Коваль/

Ответственный за разработку УП _____________ / О.С. Ковалёва/

-	-	-	Форма контроля								з.е.		Итого акад.часов							Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4													
																				Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Оценка	Реферат	Экспертное	Факт	Экспертное	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)											207	207	7780	3140	1088	882	1170	3830	810	28	1008	124	132	136	535	81	29	1102	162	142	188	475	135	26	994	144	108	162	472	108	28	1066	144	100	162	552	108	27	1030	150	134	134	531	81	27	1020	138	146	112	489	135	27	1020	144	120	132	489	135	15	540	82		144	287	27
Обязательная часть											150	150	5728	2322	784	756	782	2758	648	28	1008	124	132	136	535	81	29	1102	162	142	188	475	135	20	778	108	108	100	354	108	25	958	130	100	134	486	108	16	634	92	100	72	316	54	20	768	104	146	54	329	135	7	300	38	28	54	153	27	5	180	26		44	110	
+	Б1.О.01	Философия		3						3	3	3	108	42	16		26	66																3	108	16		26	66																																				
+	Б1.О.02	История России	2								4	4	144	116	40		76	1	27								4	144	40		76	1	27																																										
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				12			6	6	216	82	2	80		107	27	3	108	2	40		66		3	108		40		41	27																																										
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		5				5			3	3	108	54	20		34	54																														3	108	20		34	54																							
+	Б1.О.05	Основы российской государственности			1					1	2	2	72	54	18		36	18		2	72	18		36	18																																																			
+	Б1.О.06	Физическая культура и спорт		1							2	2	72	28	8	20		44		2	72	8	20		44																																																			
+	Б1.О.07	Физическая культура и спорт: элективные дисциплины, 1 из 13: лёгкая атлетика, общая физическая подготовка, лыжная подготовка, коньки, футбол, волейбол, баскетбол, пауэрлифтинг (атлетическая гимнастика), самбо, дартс, скандинавская ходьба, оздоровительная гимнастика, настольный теннис		2467									328	144	12		132	184										58	2		24	32			58	2		22	34			58	2		24	32			58	2		22	34			48	2		20	26			48	2		20	26								
+	Б1.О.08	Информатика		1				1			3	3	108	36	12	24		72		3	108	12	24		72																																																		
+	Б1.О.09	Правоведение		1						1	2	2	72	32	12		20	40		2	72	12		20	40																																																			
+	Б1.О.10	Экономика		2				2			2	2	72	30	10		20	42									2	72	10		20	42																																											
+	Б1.О.11	Морфология животных		1				1			3	3	108	36	12	24		72		3	108	12	24		72																																																			
+	Б1.О.12	Основы биоэтики		3				3			3	3	108	40	16		24	68																3	108	16		24	68																																				
+	Б1.О.13	Введение в профессию		1						1	3	3	108	36	12		24	72		3	108	12		24	72																																																			
+	Б1.О.14	Физика	2					2			4	4	144	56	22	34		61	27								4	144	22	34		61	27																																										
+	Б1.О.15	Математика	1					1			4	4	144	56	24		32	61	27	4	144	24		32	61	27																																																	
+	Б1.О.16	Экология	2					2			4	4	144	56	22		34	61	27								4	144	22		34	61	27																																										
+	Б1.О.17	Биохимия	3					3			4	4	144	56	22	34		61	27															4	144	22	34		61	27																																				
+	Б1.О.18	Неорганическая химия	1					1			3	3	108	36	12		24	45	27	3	108	12		24	45	27																																																	
+	Б1.О.19	Органическая химия	2					2			4	4	144	56	22	34		61	27								4	144	22	34		61	27																																										
+	Б1.О.20	Аналитическая химия			2			2			4	4	144	56	22	34		88									4	144	22	34		88																																											
+	Б1.О.21	Основы микробиологии	3					3			4	4	144	64	20	44		53	27															4	144	20	44		53	27																																				
+	Б1.О.22	Общая санитарная микробиология	4					4			3	3	108	36	12	24		45	27																						3	108	12	24		45	27																											
+	Б1.О.23	Стандартизация, подтверждение соответствия	4					4			4	4	144	56	22		34	61	27																						4	144	22		34	61	27																											
+	Б1.О.24	Биологическая безопасность пищевых систем	7					7			4	4	144	56	22		34	61	27																																												4	144	22		34	61	27							
+	Б1.О.25	Производственный учет и отчетность		8				8			3	3	108	38	14		24	70																																																						3	108	14		24	70	
+	Б1.О.26	Электротехника и электроника		4				4			2	2	72	32	16	16		40																							2	72	16	16		40																												
+	Б1.О.27	Теплотехника		4				4			3	3	108	36	12	24		72																							3	108	12	24		72																												
+	Б1.О.28	Процессы и аппараты пищевых производств	5					5			3	3	108	36	12	24		45	27																													3	108	12	24		45	27																					
+	Б1.О.29	Ресторанный бизнес		8				8			2	2	72	32	12		20	40																																																					2	72	12		20	40	
+	Б1.О.30	Оборудование предприятий общественного питания		4				4			3	3	108	36	12		24	72																							3	108	12		24	72																												
+	Б1.О.31	Пищевая биотехнология	6					6			3	3	108	42	14	28		39	27																																				3	108	14	28		39	27														
+	Б1.О.32	Физическая и коллоидная химия		4				4			2	2	72	32	16	16		40																							2	72	16	16		40																												
+	Б1.О.33	Физико-химические методы исследований	5					5			4	4	144	62	20	42		55	27																													4	144	20	42		55	27																					
+	Б1.О.34	Физиология питания	1					1			3	3	108	36	12	24		45	27	3	108	12	24		45	27																																																	
+	Б1.О.35	Инженерная и компьютерная графика		4				4			2	2	72	32	12	20		40																							2	72	12	20		40																												
+	Б1.О.36	История традиций и культуры питания	4					4			3	3	108	36	12		24	45	27																						3	108	12		24	45	27																											
+	Б1.О.37	Механика	4					4			3	3	108	42	14		28	39	27																						3	108	14		28	39	27																											
+	Б1.О.38	Научные основы производства продуктов питания	6				6				5	5	180	72	28	44		81	27																																				5	180	28	44		81	27														
+	Б1.О.39	Технология продукции общественного питания	6		5		6	5			8	8	288	112	44	68		149	27																													4	144	22	34		88		4	144	22	34		61	27														
+	Б1.О.40	Прикладная статистика		7				7			3	3	108	42	14	28		66																																														3	108	14	28		66								
+	Б1.О.41	Химия пищи	3					3			3	3	108	48	18	30		33	27															3	108	18	30		33	27																																				
+	Б1.О.42	Маркетинг			2			2			4	4	144	56	22		34	88									4	144	22		34	88																																											
+	Б1.О.43	Товароведение	6					6			4	4	144	56	22		34	61	27																																				4	144	22		34	61	27														
+	Б1.О.44	Основы промышленного строительства		5				5			2	2	72	32	16		16	40																														2	72	16		16	40																						
+	Б1.О.45	Компьютеризация производства	6					6			4	4	144	56	16	40		61	27																																				4	144	16	40		61	27														
+	Б1.О.46	Технология пищевых производств	3					3			3	3	108	42	14		28	39	27															3	108	14		28	39	27																																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											57	57	2052	818	304	126	388	1072	162															6	216	36		62	118		3	108	14		28	66		11	396	58	34	62	215	27	7	252	34		58	160		20	720	106	92	78	336	108	10	360	56		100	177	27
+	Б1.В.01	Метрология		4				4			3	3	108	42	14		28	66																							3	108	14		28	66																												
+	Б1.В.02	Методика научных исследований в пищевой отрасли			3			3			3	3	108	48	18		30	60																3	108	18		30	60																																				
+	Б1.В.03	Бухгалтерский учет		6				6			3	3	108	36	12		24	72																																					3	108	12		24	72															
+	Б1.В.04	Санитария и гигиена питания	7					7			3	3	108	42	14	28		39	27																																												3	108	14	28		39	27							
+	Б1.В.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8				8				4	4	144	54	22		32	63	27																																																				4	144	22		32	63	27
+	Б1.В.06	Кондитерское производство			8			8			4	4	144	54	22		32	90																																																					4	144	22		32	90	
+	Б1.В.07	Бизнес-планирование		7				7			2	2	72	32	12		20	40																																													2	72	12		20	40								
+	Б1.В.08	Гостиничный сервис	5					5			4	4	144	56	22	34		61	27																													4	144	22	34		61	27																					
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий общественного питания	7			7					4	4	144	52	22		30	65	27																																												4	144	22		30	65	27							
+	Б1.В.10	Кухня народов мира		5				5			3	3	108	42	14		28	66																														3	108	14		28	66																						
+	Б1.В.11	Сервисная деятельность предприятий питания	7					7			4	4	144	54	22	32		63	27																																												4	144	22	32		63	27							
+	Б1.В.12	Контроль качества			7			7			4	4	144	54	22	32		90																																													4	144	22	32		90								
+	Б1.В.13	Управление производством		8				8			2	2	72	48	12		36	24																																																					2	72	12		36	24	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**3**				**3**			3	**3**	**108**	**50**	**18**		**32**	**58**																3	**108**	**18**		**32**	**58**																																				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы управления качеством		3				3			3	3	108	50	18		32	58																3	108	18		32	58																																				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации		3				3			3	3	108	50	18		32	58																3	108	18		32	58																																				
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**7**					**7**			3	**3**	**108**	**42**	**14**		**28**	**39**	**27**																																												3	**108**	**14**		**28**	**39**	**27**							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды	7					7			3	3	108	42	14		28	39	27																																												3	108	14		28	39	27							
-	Б1.В.ДВ.02.02	Нормативно-правовые основы природопользования	7					7			3	3	108	42	14		28	39	27																																												3	108	14		28	39	27							
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**			**5**			**5**			4	**4**	**144**	**56**	**22**		**34**	**88**																														4	**144**	**22**		**34**	**88**																						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Сертификация услуг в общественном питании			5			5			4	4	144	56	22		34	88																														4	144	22		34	88																						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности			5			5			4	4	144	56	22		34	88																														4	144	22		34	88																						
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**			**6**			**6**			4	**4**	**144**	**56**	**22**		**34**	**88**																																					4	**144**	**22**		**34**	**88**															
+	Б1.В.ДВ.04.01	Детское и функциональное питание			6			6			4	4	144	56	22		34	88																																					4	144	22		34	88															
-	Б1.В.ДВ.04.02	Специализированное питание			6			6			4	4	144	56	22		34	88																																					4	144	22		34	88															
Блок 2.Практика											24	24	864					864									3	108				108									6	216				216									6	216				216									9	324				324	
Обязательная часть											24	24	864					864									3	108				108									6	216				216									6	216				216									9	324				324	
+	Б2.О.01	**Учебная практика**		**2**							3	**3**	**108**					**108**									3	**108**				**108**																																												
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика		2							3	3	108					108									3	108				108																																										
+	Б2.О.02	**Производственная практика**			**468**						21	**21**	**756**					**756**																							6	**216**				**216**									6	**216**				**216**									9	**324**				**324**	
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика			46						12	12	432					432																							6	216				216									6	216				216															
+	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа			8						9	9	324					324																																																					9	324				324	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация											9	9	324					324																																																						9	324				324	
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							8		9	9	324					324																																																						9	324				324	
ФТД.Факультативные дисциплины											8	8	288	116	42	26	48	172																																					3	108	22	26	8	52		3	108	10		20	78		2	72	10		20	42	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											8	8	288	116	42	26	48	172																																					3	108	22	26	8	52		3	108	10		20	78		2	72	10		20	42	
+	ФТД.В.01	Активные упаковки для пищевых продуктов		7							3	3	108	30	10		20	78																																													3	108	10		20	78								
+	ФТД.В.02	Основы военной подготовки		6							3	3	108	56	22	26	8	52																																					3	108	22	26	8	52															
+	ФТД.В.03	Пищевые композиты и синтезируемые продукты		8							2	2	72	30	10		20	42																																																						2	72	10		20	42	