

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.12.2025 10:39:17
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 11 от 26.06.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного сервиса
Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)


№ 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Демирова А.Ф./

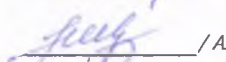
Начальник УМУ

 / Абдуллазизова Т.Т./


Начальник ОАИКО

 / Гамзалова И.Ю./

Декан

 / Азимова Ф.Ш./

Зав.кафедрой

 / Ахмедов М.З./



План Учебный план бакалавриата '19.03.04_Технология продукции и организация общественного питания_ТиОПС_очн_2025.rlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и органи.

			Формы прогн. атт.					з.е.			Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2																		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам нен	Зачет	прогн. оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4													
																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					
Блок 1.Дисциплины (модули)													210	210		7888	7888	3818	3062	1008	27	127	34	335	422	108	30	195	51	318	426	144	27	204	102	207	369	144	27	213	119	224	326	144
Обязательная часть													155	155		5580	5580	2684	2212	684	23	110	34	247	365	72	25	144	51	230	331	144	21	170	68	119	291	108	27	213	119	170	326	144
+	Б1.О.01	Философия	3					4	4	36	144	144	68	40	36																													
+	Б1.О.02	История России			2			4	4	36	144	144	119	25		2	17			34	21		2	34			34	4																
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				5	5	36	180	180	85	59	36	2				34	38		3				51	21	36															
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		6				3	3	36	108	108	51	57																														
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт			2			2	2	36	72	72	34	38		1	8			9	19		1	8			9	19																
+	Б1.О.06	Правоведение		3				3	3	36	108	108	51	57													3	17		34	57													
+	Б1.О.07	Русский язык и культура речи	2	1				6	6	36	216	216	68	112	36	3				34	74		3				34	38	36															
+	Б1.О.08	Математика	2	1				7	7	36	252	252	102	114	36	3	34			34	40		4	17			17	74	36															
+	Б1.О.09	Физика	3	2				7	7	36	252	252	102	114	36								3	17	17	17	57		4	17	17	17	57	36										
+	Б1.О.10	Информатика	1					4	4	36	144	144	51	57	36	4	17	17	17	57	36																							
+	Б1.О.11	Курс компьютерной графики		1				2	2	36	72	72	34	38		2				34	38																							
+	Б1.О.12	Индустриальные технологии на предприятиях питания	7					5	5	36	180	180	68	76	36																													
+	Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	12					7	7	36	252	252	136	44	72	3	17	17	17	21	36	4	34	34	17	23	36																	
+	Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	4	3				6	6	36	216	216	119	61	36												3	34	34		40		3	17	34		21	36						
+	Б1.О.15	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	5	4				7	7	36	252	252	102	114	36																	2	17	17	17	21								
+	Б1.О.16	Здоровьесбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания		2				2	2	36	72	72	51	21								2	17			34	21																	
+	Б1.О.17	Охрана и гигиена труда на предприятиях питания		8				3	3	36	108	108	40	68																														
+	Б1.О.18	Механика			5			2	2	36	72	72	34	38																														
+	Б1.О.19	Электротехника и электроника		5				2	2	36	72	72	34	38																														
+	Б1.О.20	Теплотехника		5				2	2	36	72	72	34	38																														
+	Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	6			6		4	4	36	144	144	68	40	36																													
+	Б1.О.22	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	36	144	144	51	57	36																4	17			34	57	36							
+	Б1.О.23	Санитария и гигиена питания		5				3	3	36	108	108	51	57																														
+	Б1.О.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6				6	5	5	36	180	180	85	59	36																													
+	Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	5	4			5	8	8	36	288	288	153	99	36																3	34	17	17	40									
+	Б1.О.26	Обслуживание на предприятиях индустрии питания		7				4	4	36	144	144	68	76																														
+	Б1.О.27	Процессы и аппараты пищевых производств	6					4	4	36	144	144	85	23	36																													
+	Б1.О.28	Менеджмент	3					3	3	36	108	108	34	38	36												3	17			17	38	36											
+	Б1.О.29	Маркетинг	4					3	3	36	108	108	34	38	36																	3	17			17	38	36						
+	Б1.О.30	Экономика		1				3	3	36	108	108	51	57		3	17			34	57																							
+	Б1.О.31	Основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия		2				3	3	36	108	108	34	74								3	17			17	74																	
+	Б1.О.32	Гражданское и социально - ответственное поведение		3				2	2	36	72	72	34	38													2	17			17	38												
+	Б1.О.33	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов		6				3	3	36	108	108	68	40																														
+	Б1.О.34	Логистика		7				2	2	36	72	72	34	38																														
+	Б1.О.35	Пищевая химия		5				2	2	36	72	72	34	38																														
+	Б1.О.36	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания		6				2	2	36	72	72	51	21																														
+	Б1.О.37	Биохимические и физикохимические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке		4				4	4	36	144	144	85	59																		4	34	34	17	59								
+	Б1.О.38	Холодильная техника и технология		7				3	3	36	108	108	68	40																														
+	Б1.О.39	Физиология питания		4			4	3	3	36	108	108	68	40																		3	34			34	40							
+	Б1.О.40	Товароведение продовольственных товаров	4	3				5	5	36	180	180	85	59	36												2	34	17		21		3	17	17		38	36						
+	Б1.О.41	Основы военной подготовки		3				2	2	36	72	72	60	12																		2	26			34	12							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений													55	55		2308	2308	1134	850	324	4	17		88	57	36	5	51		88	95		6	34	34	88	78	36				54		
+	Б1.В.01	История отрасли	1					4	4	36	144	144	51	57	36	4	17			34	57	36																						
+	Б1.В.02	Логика		7				2	2																																			

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_Технология продукции и организация общественного питания_ТиОПС_очн_2025.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и органи.

Курс 3												Курс 4														Закрепленная
Семестр 5						Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8								
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	Код		
30	204	119	190	477	144	24	170	102	228	278	144	31	170	119	187	496	144	14	80	48	72	268	36			
21	136	85	102	361	72	21	153	102	153	240	108	14	85	68	85	230	36	3	16	16	8	68		51		
																								51		
																								13		
						3	17		34	57														11		
																								27		
																								35		
																								40		
																								7		
																								49		
																								15		
																								15		
												5	17	34	17	76	36							48		
																								52		
																								52		
5	17	17	17	93	36																			52		
																								48		
																		3	16	16	8	68		48		
2	17	17		38																				37		
2	17		17	38																				46		
2	17		17	38																				46		
						4	34	17	17	40	36													48		
																								48		
3	17	17	17	57																				48		
						5	34	17	34	59	36													48		
5	34	34	17	59	36																			48		
												4	34	17	17	76								48		
						4	34	34	17	23	36													48		
																								10		
																								28		
																								51		
																								35		
						3	17	17	34	40														48		
												2	17		17	38								10		
2	17		17	38																				48		
						2	17	17	17	21														48		
																								52		
												3	17	17	34	40								48		
																								48		
																								48		
																								11		
9	68	34	88	116	72	3	17		75	38	36	17	85	51	102	266	108	11	64	32	64	200	36			
																								48		
												2	17		17	38								51		
																								51		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_Технология продукции и организация общественного питания_ТиОПС_очн_2025.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и органи.

			Формы прог. атт.				з.е.		Итого акад. часов				Курс 1										Курс 2																
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз нен	Зачет	с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4								
																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
+	Б1.В.04	Микробиология		3				3	3	36	108	108	68	40											3	34	34		40										
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					5	5	36	180	180	85	59	36																								
+	Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами в системах общественного питания		8				2	2	36	72	72	32	40																									
+	Б1.В.07	Организация сетевого ресторанного сервиса		8				2	2	36	72	72	32	40																									
+	Б1.В.08	Технология и организация питания кухонь мира	8				8	4	4	36	144	144	48	60	36																								
+	Б1.В.09	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания		7				3	3	36	108	108	51	57																									
+	Б1.В.10	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	7					4	4	36	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.11	Технология лечебно-профилактического питания	5					4	4	36	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.12	Инжиниринг в ресторанном сервисе		8				3	3	36	108	108	48	60																									
+	Б1.В.13	Проектирование предприятий общественного питания	7			7		4	4	36	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.14	Метрология, стандартизация и сертификация	6					3	3	36	108	108	34	38	36																								
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		135	46						328	328	328					54					54					54						54					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		135	46						328	328	328					54					54					54						54					
-	Б1.В.ДВ.01.02	Легкая атлетика		135	46						328	328	328					54					54					54						54					
-	Б1.В.ДВ.01.03	Основы оздоровительной физической культуры		135	46						328	328	328					54					54					54						54					
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору 2		2				2	2		72	72	34	38						2	17		17	38															
+	Б1.В.ДВ.02.01	Культорология		2				2	2	36	72	72	34	38						2	17		17	38															
-	Б1.В.ДВ.02.02	История мировых религий		2				2	2	36	72	72	34	38						2	17		17	38															
-	Б1.В.ДВ.02.03	Социология		2				2	2	36	72	72	34	38						2	17		17	38															
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору 3	3					3	3		108	108	34	38	36										3			34	38	36									
+	Б1.В.ДВ.03.01	Деловой иностранный язык	3					3	3	36	108	108	34	38	36										3			34	38	36									
-	Б1.В.ДВ.03.02	Риторика	3					3	3	36	108	108	34	38	36										3			34	38	36									
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору 4	7					4	4		144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	7					4	4	36	144	144	51	57	36																								
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология кондитерских изделий	7					4	4	36	144	144	51	57	36																								
Блок 2.Практика										21	21		756	756	10	746																							
Обязательная часть										21	21		756	756	10	746																							
+	Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика			2			3	3	36	108	108	2	106						3	2			106															
+	Б2.О.02(П)	Производственная (технологическая) практика			4			6	6	36	216	216	2	214																									
+	Б2.О.03(П)	Производственная (организационно - управленческая) практика			6			6	6	36	216	216	2	214																									
+	Б2.О.04(Пд)	Производственная (преддипломная, в том числе научно - исследовательская работа) практика			8			6	6	36	216	216	4	212																									
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9		324	324	4	320																							
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	4	320																									
ФТД.Факультативные дисциплины										8	8		288	288	102	186		2	17			17	38																
+	ФТД.01	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	34	38		2	17				17	38																	
+	ФТД.02	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма		4				2	2	36	72	72	17	55																									
+	ФТД.03	Генетика и генетические технологии в промышленности биотехнологии		6				4	4	36	144	144	51	93																									

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_Технология продукции и организация общественного питания_ТиОПС_очн_2025.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и органи.

[illegible]

