

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.12.2025 10:41:34
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: Очно-заочная

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

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 Медведев / Демирова А.Ф./
Начальник УМУ А. Ахмедов / Ахмедов Т.Т./
Начальник ОАиКО Тамзалова / Тамзалова И.Ю./
Декан Азимова / Азимова Ф.Ш./
Зав.кафедрой Ахмедов / Ахмедов М.Э./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*								Э	*			Э				*													Э		Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	
II										*								Э	*			Э				*													Э		Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	
III										*								Э	*			Э				*													Э		Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	
IV										*								Э	*			Э				*													Э		Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
V									Э	Э	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	*	*	Д	Д	Д	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Всего	
	Теоретическое обучение	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	8	8	140 4/6
Э	Экзаменационные сессии	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	3 5/6	6 5/6	3 5/6	3 5/6	28 1/6
У	Учебная практика		2	2												2
П	Производственная практика					4	4		4	4						8
Пд	Преддипломная практика													4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													6	6	6
К	Каникулы	1	8	9	1	6	7	1	6	7	1	9	10	3	3	36
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	1 1/6 (7 дн)	9 1/6 (55 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			не менее 12 нед. и не более 39 нед.		
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	26	26	234

План Учебный план бакалавриата 'v19.03.04 ТП и орг. общественного питания очно-заочно 2025.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация ресторанного серви.

		Формы прогн. атт.					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2																		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	о 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		7560	7560	1777	4775	1008	25	59	18	126	589	108	27	87	26	113	602	144	24	87	43	78	548	108	23	100	61	70	489	108
Обязательная часть											155	155		5580	5580	1364	3532	684	21	50	18	109	507	72	22	61	26	95	466	144	18	70	26	61	419	72	23	100	61	70	489	108
+	Б1.О.01	Философия	3					4	4	36	144	144	34	74	36											4	17		17	74	36											
+	Б1.О.02	История России			2			4	4	36	144	144	60	84		2	9		17	46		2	17		17	38																
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				5	5	36	180	180	34	110	36	2			17	55		3			17	55	36															
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	36	108	108	26	82																												
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт			1			2	2	36	72	72	12	60		2	6		6	60																						
+	Б1.О.06	Правоведение		5				3	3	36	108	108	26	82																												
+	Б1.О.07	Русский язык и культура речи	2	1				6	6	36	216	216	34	146	36	3			17	91		3			17	55	36															
+	Б1.О.08	Математика	2	1				7	7	36	252	252	52	164	36	3	17		17	74		4	9		9	90	36															
+	Б1.О.09	Физика	3	2				7	7	36	252	252	54	162	36							3	9	9	9	81		4	9	9	9	81	36									
+	Б1.О.10	Информатика	1					4	4	36	144	144	27	81	36	4	9	9	9	81	36																					
+	Б1.О.11	Курс компьютерной графики		1				2	2	36	72	72	17	55		2			17	55																						
+	Б1.О.12	Индустриальные технологии на предприятиях питания	8					5	5	36	180	180	35	109	36																											
+	Б1.О.13	Органическая химия с основами биохимии	12					7	7	36	252	252	70	110	72	3	9	9	9	45	36	4	17	17	9	65	36															
+	Б1.О.14	Физическая и коллоидная химия	4	3				6	6	36	216	216	60	120	36											3	17	17		74		3	9	17		46	36					
+	Б1.О.15	Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	5	4				7	7	36	252	252	54	162	36															2	9	9	9	45								
+	Б1.О.16	Здоровьесбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания		3				2	2	36	72	72	26	46												2	9		17	46												
+	Б1.О.17	Охрана и гигиена труда на предприятиях питания		9				3	3	36	108	108	20	88																												
+	Б1.О.18	Механика			5			2	2	36	72	72	18	54																												
+	Б1.О.19	Электротехника и электроника		6				2	2	36	72	72	18	54																												
+	Б1.О.20	Теплотехника		6				2	2	36	72	72	18	54																												
+	Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	7			7		4	4	36	144	144	35	73	36																											
+	Б1.О.22	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	36	144	144	26	82	36																4	9		17	82	36						
+	Б1.О.23	Санитария и гигиена питания		5				3	3	36	108	108	27	81																												
+	Б1.О.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6				6	5	5	36	180	180	43	101	36																											
+	Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	5	4			5	8	8	36	288	288	78	174	36														3	17	9	9	73									
+	Б1.О.26	Обслуживание на предприятиях индустрии питания		8				4	4	36	144	144	35	109																												
+	Б1.О.27	Процессы и аппараты пищевых производств	7					4	4	36	144	144	43	65	36																											
+	Б1.О.28	Менеджмент	4					3	3	36	108	108	18	54	36																	3	9		9	54	36					
+	Б1.О.29	Маркетинг	5					3	3	36	108	108	18	54	36																											
+	Б1.О.30	Экономика		2				3	3	36	108	108	26	82			3	9			17	82																				
+	Б1.О.31	Основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия	3					3	3	36	108	108	18	90									3	9			9	90														
+	Б1.О.32	Гражданское и социально - ответственное поведение	3					2	2	36	72	72	18	54									2	9			9	54														
+	Б1.О.33	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	7					3	3	36	108	108	35	73																												
+	Б1.О.34	Логистика		8				2	2	36	72	72	18	54																												
+	Б1.О.35	Пищевая химия		6				2	2	36	72	72	18	54																												
+	Б1.О.36	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	7					2	2	36	72	72	27	45																												
+	Б1.О.37	Биохимические и физикохимические значения пищевых продуктов при кулинарной обработке	4					4	4	36	144	144	43	101																4	17	17	9	101								
+	Б1.О.38	Холодильная техника и технология		8				3	3	36	108	108	35	73																												
+	Б1.О.39	Физиология питания		5			5	3	3	36	108	108	34	74																												
+	Б1.О.40	Товароведение продовольственных товаров	5	4				5	5	36	180	180	44	100	36																2	17	9		46							
+	Б1.О.41	Основы военной подготовки		4				2	2	36	72	72	30	42																	2	13		17	42							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											55	55		1980	1980	413	1243	324	4	9		17	82	36	5	26		18	136		6	17	17	17	129	36						
+	Б1.8.01	История отрасли	1					4	4	36	144	144	26	82	36	4	9		17	82	36																					
+	Б1.8.02	Логика		7				2	2	36	72	72	18	54																												
+	Б1.8.03	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания		2				3	3	36	108	108	26	82							3	17			9	82																
+	Б1.8.04	Микробиология		3				3	3	36	108	108	34	74									3	17	17			74														

План Учебный план бакалавриата 'v19.03.04_ТГ и орг. общественного питания_очно-заочно_2025.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация ресторанного серви-

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'v19.03.04 ТП и орг. общественного питания очно-заочно 2025.plx' код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация ресторанного серви-

			Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1										Курс 2																
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Контр оль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4										
																з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль		
+	B1.B.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6					5	5	36	180	180	43	101	36																										
+	B1.B.06	Системы управления технологическими процессами в системах общественного питания		9				2	2	36	72	72	16	56																											
+	B1.B.07	Организация сетевого ресторанного сервиса		9				2	2	36	72	72	16	56																											
+	B1.B.08	Технология и организация питания кухонь мира	9				9	4	4	36	144	144	24	84	36																										
+	B1.B.09	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания		8				3	3	36	108	108	27	81																											
+	B1.B.10	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	8					4	4	36	144	144	27	81	36																										
+	B1.B.11	Технология лечебно-профилактического питания	6					4	4	36	144	144	26	82	36																										
+	B1.B.12	Инжиниринг в ресторанном сервисе		9				3	3	36	108	108	24	84																											
+	B1.B.13	Проектирование предприятий общественного питания	8			8		4	4	36	144	144	26	82	36																										
+	B1.B.14	Метрология, стандартизация и сертификация	6					3	3	36	108	108	18	54	36																										
+	B1.B.DB.01	Дисциплины по выбору 1		2				2	2		72	72	18	54							2	9			9	54															
+	B1.B.DB.01.01	Культурология		2				2	2	36	72	72	18	54							2	9			9	54															
-	B1.B.DB.01.02	История мировых религий		2				2	2	36	72	72	18	54							2	9			9	54															
-	B1.B.DB.01.03	Социология		2				2	2	36	72	72	18	54							2	9			9	54															
+	B1.B.DB.02	Дисциплины по выбору 2	3					3	3		108	108	17	55	36													3				17	55	36							
+	B1.B.DB.02.01	Деловой иностранный язык	3					3	3	36	108	108	17	55	36													3				17	55	36							
-	B1.B.DB.02.02	Риторика	3					3	3	36	108	108	17	55	36													3				17	55	36							
+	B1.B.DB.03	Дисциплины по выбору 3	7					4	4		144	144	27	81	36																										
+	B1.B.DB.03.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	7					4	4	36	144	144	27	81	36																										
-	B1.B.DB.03.02	Технология кондитерских изделий	7					4	4	36	144	144	27	81	36																										
Блок 2.Практика								21	21		756	756	10	746							3	2			106									6	2			214			
Обязательная часть								21	21		756	756	10	746							3	2			106									6	2			214			
+	B2.O.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика			2			3	3	36	108	108	2	106							3	2			106																
+	B2.O.02(П)	Производственная (технологическая) практика			4			6	6	36	216	216	2	214																	6	2					214				
+	B2.O.03(П)	Производственная (организационно - управленческая) практика			6			6	6	36	216	216	2	214																											
+	B2.O.04(Пд)	Производственная (преддипломная, в том числе научно - исследовательская работа) практика			9			6	6	36	216	216	4	212																											
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324																											
+	B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324		324																											
ФТД.Факультативные дисциплины								2	2		72	72	18	54		2	9			9	54																				
+	ФТД.01	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	18	54		2	9			9	54																				

План Учебный план бакалавриата 'v19.03.04_ТП и орг. общественного питания_очно-заочно_2025.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация ресторанного серви-

[illegible]

