

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.Джамбулатова"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10 от 22.06.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного дела
Кафедра: Товароведения, технологий продуктов и общественного питания
Факультет: Заочного обучения

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 5 л.

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

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.	17.07.2020 г. № 59004

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

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по учебной работе и ДО

Начальник ОКО

Декан

Врио декана ФЗО

Османов О.А. / Османов О.А./
Цахуева Ф.П. / Цахуева Ф.П./
Салманов М.М. / Салманов М.М./
Салихов Р.И. / Салихов Р.И./

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

Кутаев Ш.К.

22 июня 2026 г.

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04 Технология и организация ресторанного дела 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация ресторанного дела, го.

			Формы пром. атт.						Итого акад.часов										Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5																														
																			Летняя сессия					Летняя сессия					Летняя сессия					Летняя сессия					Летняя сессия																														
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	ЮР	Экспертное з.е.	Факт	Насов з.е.	Экспертное по плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Элект часы	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль з.е.	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.																		
Блок 1.Дисциплины (модули)								207	207		7780	7780	810	6538	432	420.4	396	1404	66	4	112	1150	72		1838	52		118	1560	108		1838	56		130	1580	72		1512	54		100	1286	72			1188	42		76	962	108																	
Обязательная часть								130	130		5008	5008	534	4222	252	251.6	236	1296	66	4	104	1050	72		1118	38		62	982	36		1190	30		88	1036	36		720	24		50	610	36			684	22		46	544	72																	
+	EI.O.01	История России			1			4	4	36	144	144	58	86		24	28	144	26	4	32	86	о		72	4		4	64																																								
+	EI.O.02	Основы российской государственности			1			2	2	36	72	72	8	64				72	4		4	64	э																																														
+	EI.O.03	Философия			2			2	2	36	72	72	8	64		8	8								72	4			4	64		з																																					
+	EI.O.04	Иностранный язык			1			2	2	36	72	72	8	64		8	8	72			8	64	э																																														
+	EI.O.05	Русский язык и культура речи			1			2	2	36	72	72	8	64		6,8	8	72			8	64	э																																														
+	EI.O.06	Безопасность жизнедеятельности			2			2	2	36	72	72	6	66		6	6								72	2			4	66		з																																					
+	EI.O.07	Введение в информационные технологии			1			2	2	36	72	72	8	64		7,2	8	72	4		4	64	э																																														
+	EI.O.08	Правоведение			1			2	2	36	72	72	6	66		6		72	2		4	66	э																																														
+	EI.O.09	Основы финансовой грамотности			2			2	2	36	72	72	8	64		7,2	8								72	4			4	64		з																																					
+	EI.O.10	Основы бережливого производства в АПК			3			2	2	36	72	72	8	64																																																							
+	EI.O.11	Технология искусственного интеллекта в АПК			2			2	2	36	72	72	8	64											72	4			4	64		з																																					
+	EI.O.12	Инвестиционное проектирование в отраслях АПК			3			2	2	36	72	72	8	64																																																							
+	EI.O.13	Самонадзор			2			2	2	36	72	72	8	64											72	4			4	64		з																																					
+	EI.O.14	Физическая культура и спорт			1			2	2	36	72	72	8	64		3,2	4	72	4		4	64	э																																														
+	EI.O.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту			234						328	328		328					4						110					110		э	110																																				
+	EI.O.16	Математика	1					5	5	36	180	180	12	132		36	10	12	180	4		8	132	36	э																																												
+	EI.O.17	Химия			1			3	3	36	108	108	12	96		9,6		108	4	4	4	96		э																																													
+	EI.O.18	Вкусовые товары			2			5	5	36	180	180	18	162		12,4									180	6			12	162		э																																					
+	EI.O.19	Пищевая биотехнология			2			3	3	36	108	108	20	88											108	8			12	88		э																																					
+	EI.O.20	Физико-химические свойства и методы контроля качества			1			3	3	36	108	108	16	92		13,6		108	8		8	92		э																																													
+	EI.O.21	Технология продуктов общественного питания	3				3	8	8	36	288	288	30	222		36	22,8	30																																																			
+	EI.O.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5					10	10	36	360	360	30	294		36	6																																																				
+	EI.O.23	Процессы и аппараты пищевых производств			3			5	5	36	180	180	18	162		10	18																																																				
+	EI.O.24	Физиология питания			3			5	5	36	180	180	26	154		12																																																					
+	EI.O.25	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	4			4		8	8	36	288	288	32	220		36	22	32																																																			
+	EI.O.26	История кулинарной продукции			3			3	3	36	108	108	12	96																																																							
+	EI.O.27	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	5					7	7	36	252	252	22	194		36	12	22																																																			
+	EI.O.28	Пищевая микробиология			1			7	7	36	252	252	24	192		36	12,8		252	8		16	192	36	э																																												
+	EI.O.29	Пищевые системы			2			9	9	36	324	324	22	266		36									324	6			16	266	36	э																																					
+	EI.O.30	Метрология, стандартизация и сертификация	4					4	4	36	144	144	20	124		12	20																																																				
+	EI.O.31	Пищевые и биологически активные добавки	4					6	6	36	216	216	24	192		2	2								36				2	34																																							
+	EI.O.32	Сенсорный анализ пищевых продуктов			5			4	4	36	144	144	22	122		12	22																																																				
+	EI.O.33	Системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания			3			5	5	36	180	180	16	164		6		72	2		4	66																																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								77	77		2772	2772	276	2316	180	168,8	160	108								720	14		56	578	72		648	26		42	544	36		792	30		50	676	36			504	20		30	418	36																
+	EI.B.01	Современный ресторанный бизнес			4			4	4	36	144	144	22	122		13,6	22																																																				
+	EI.B.02	Технология кондитерских изделий			3			5	5	36	180	180	24	156		16,8																																																					

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_Технология и организация ресторанного дела 2026.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация ресторанного дела, го,

[illegible]