

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донской государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом Университета  
Протокол № 7 от 28.03.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания

Кафедра: Кафедра пищевых технологий  
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 10 м.

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
-	проектная

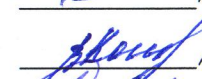

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020  
Учебный год 2023-2024  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРИЦТ

Начальник ОУОПКО

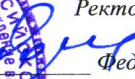
Декан

 / Ширяев С.Г./  
 / Контарева В.Ю./  
 / Скрипин П.В./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

 Федоров В.Х.

шарта 20 23 г.

План Учебный план бакалавриата '19.03.04\_Z0 +plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Семестр / Формы обучения / Промежуточные экзамены / ЗЕТ / Итого часов	Семестр 1										Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5									
	Экз. сем.		ЗЕТ		Итого часов		Экз. сем.		ЗЕТ		Итого часов		Экз. сем.		ЗЕТ		Итого часов		Экз. сем.		ЗЕТ		Итого часов		Экз. сем.		ЗЕТ		Итого часов		Экз. сем.		ЗЕТ		Итого часов		Экз. сем.		ЗЕТ		Итого часов									
	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб	Лек	Лаб								
<b>Вводная часть</b>	11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11		11									
→ Б1.01.01	Исторический язык				4	26	144	264	115,6	6	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.02	История				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.04	Математика				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.05	Профессиональная терминология				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.06	Язык (академический и деловой)				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.07	Язык (академический и деловой)				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.08	Язык				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.09	Визуальная культура и эстетика				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.10	Религиозная культура				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.11	Профессионализм				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.12	Специфика				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.13	Профессионализм				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.14	Визуальная культура				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.15	Профессионализм				3	9	87	291	170,6	27	27	216	360	21,6	187,4	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.16	Профессионализм				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.17	Профессионализм				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.18	Дизайн и техника				3	9	87	291	170,6	27	27	216	360	21,6	187,4	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.19	Профессионализм				4	12	116	388	231,2	36	36	288	480	28,8	258,4	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.20	Профессионализм				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.21	Профессионализм				3	9	87	291	170,6	27	27	216	360	21,6	187,4	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.22	Профессионализм				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.23	Профессионализм				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.24	Профессионализм				5	15	145	465	288,5	45	45	360	540	32,4	327,1	5	15	145	465	288,5	45	45	360	540	32,4	327,1	5	15	145	465	288,5	45	45	360	540	32,4	327,1	5	15	145	465	288,5	45	45	360	540	32,4	327,1		
→ Б1.01.25	Профессионализм				4	12	116	388	231,2	36	36	288	480	28,8	258,4	4	12	116	388	231,2	36	36	288	480	28,8	258,4	4	12	116	388	231,2	36	36	288	480	28,8	258,4	4	12	116	388	231,2	36	36	288	480	28,8	258,4		
→ Б1.01.26	Профессионализм				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.27	Профессионализм				2	6	58	194	113,7	9	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8	4	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.28.01	Специальные дисциплины по физической культуре				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.28.02	История философии				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8					
→ Б1.01.28.03	Личный опыт				1	3	29	100	15,2	6,7	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120	5,2	57,8	9	9	72	120																									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04\_Z0 +.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	История	ОК-2
Б1.Б.04	Математика	ОК-7
Б1.Б.05	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.06	Химия (неорганическая и аналитическая)	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.07	Химия (органическая и физколлоидная)	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.08	Физика	ОК-7
Б1.Б.09	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.10	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.11	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.12	Социология	ОК-6
Б1.Б.13	Экономическая теория	ОК-3
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3
Б1.Б.15	Промышленная экология	ОПК-4; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.16	Биохимия	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.17	Теоретическая механика и детали машин	ОПК-4; ПК-5
Б1.Б.18	Санитария и гигиена	ОПК-3; ПК-3
Б1.Б.19	Технология продукции общественного питания	ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
Б1.Б.20	Физиология питания	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.21	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-3
Б1.Б.23	Технология и организация производства специальных видов питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
Б1.Б.24	Менеджмент	ОК-3; ПК-6
Б1.Б.25	Микробиология	ОПК-3
Б1.Б.26	Тара и упаковка в пищевой отрасли	ОПК-3
Б1.Б.27	Статистика	ОПК-1
Б1.Б.28	Психология личности и группы	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Гиревой спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Игровые виды спорта	ОК-7; ОК-8

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04\_Z0 +.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.01	Международный этикет услуг питания	ОК-6; ОПК-5; ПК-29
Б1.В.02	Химия пищи	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.03	Физико-химические основы производства пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.04	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.06	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ОПК-3; ПК-1; ПК-6
Б1.В.07	Организация производства детского и диетического питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
Б1.В.08	Международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания	ОК-4; ОПК-3; ПК-6
Б1.В.09	Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.10	Организация централизованного производства кондитерской продукции	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
Б1.В.11	Организация централизованного производства кулинарной продукции	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-29
Б1.В.12	Технология продуктов питания функционального назначения	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.13	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Культура питания	ОК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	История общественного питания	ОК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Основы научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы производства продуктов питания	ОПК-1; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Организация производства школьного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Организация производства дошкольного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-3; ПК-27
Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн и интерьер предприятий общественного питания	ПК-3; ПК-27
Б1.В.ДВ.04.02	Фирменный стиль предприятий общественного питания	ПК-3; ПК-27
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-2; ПК-1; ПК-4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04\_ZO + .plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.02	Функциональные добавки в пищевых технологиях	ОПК-2; ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.01	Централизованное производство мясных, рыбных полуфабрикатов	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.02	Централизованное производство овощных полуфабрикатов	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.07.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.07.02	Технология кондитерских сахаристых изделий	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ОК-6; ОК-7; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.01	Психология делового общения	ОК-6; ОК-7; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.02	Реклама в сфере общественного питания	ОК-3; ОПК-5; ПК-2
Б2	Практики	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.01	Учебная практика	ПК-2; ПК-3
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-2; ПК-3
Б2.В.02	Производственная практика	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственно-технологическая)	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б.01	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29
ФТД	Факультативы	ОК-4; ОК-6; ПК-4
ФТД		ОК-4; ОК-6; ПК-4
ФТД.01	Управление предприятием общественного питания	ПК-4
ФТД.02	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОК-4
ФТД.03	Психология инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОК-6