

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 26.03.2024

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 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРиЦТ

Начальник ОУОПКО

Декан



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

12 марта 2024 г.

/ Ширяев С.Г./

/ Контарева В.Ю./

/ Скрипин П.В./

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_Z0.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