Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:28:46
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

*Врио ректора*

_____ *Чернышова Е.О.*

_____ *20___ г.*

*План одобрен Ученым советом Университета*
*Протокол № 8 от 24.03.2026*

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

**19.03.04**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания

*Профиль:* Технология продукции и организация общественного питания
*Кафедра:* Кафедра пищевых технологий
*Факультет:* Биотехнологический

*Квалификация: бакалавр*

*Форма обучения: Заочная форма*
*Срок получения образования: 5 л.*

*Год начала подготовки (по учебному плану)* 2022
*Учебный год* 2026-2027
*Образовательный стандарт (ФГОС)* № 1047 от 17.08.2020

| *Код* | *Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты* |
|---|---|
| 33 | СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.) |
| 33.008 | РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ |

| *Типы задач профессиональной деятельности* |
|---|
| организационно-управленческий |

**СОГЛАСОВАНО**

Врио проректора по УР и ЦТ _____ */ Ширяев С.Г./*

Начальник ОУОПиКО _____ */ Игнатьева Т.С./*

Декан _____ */ Скрипин П.В./*

# План Учебный план бакалавриата '+ 19.03.04_Z2.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и организация общественного питания, год начала подготовки 2022



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.04_Z2.plx', код направления 19.03.04, профиль: тпооп, год начала подготовки 2022

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---|---|---|
| Б1 | Дисциплины (модули) | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б1.О | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.3; УК-5.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-2.2 |
| Б1.О.01 | Философия | УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-5.4 |
| Б1.О.02 | Иностранный язык | УК-4.2; УК-4.3 |
| Б1.О.03 | История России | УК-5.1 |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3 |
| Б1.О.05 | Физическая культура и спорт | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.06 | Информационно-коммуникационные технологии | УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1 |
| Б1.О.07 | Правоведение | УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2 |
| Б1.О.08 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | УК-2.1; УК-11.3 |
| Б1.О.09 | Русский язык и культура речи | УК-4.1 |
| Б1.О.10 | Математика | ОПК-2.3 |
| Б1.О.11 | Физика | ОПК-2.1 |
| Б1.О.12 | Микробиология | ОПК-2.1; ОПК-2.2 |
| Б1.О.13 | Химия | УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2 |
| Б1.О.14 | Промышленная экология | ОПК-2.2 |
| Б1.О.15 | Биохимия | УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2 |
| Б1.О.16 | Санитария и гигиена | ОПК-5.2 |
| Б1.О.17 | Технология продукции общественного питания | ОПК-4.1; ОПК-4.4 |
| Б1.О.18 | Физиология питания | ОПК-2.2 |
| Б1.О.19 | Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания | ОПК-3.3; ОПК-5.3 |
| Б1.О.20 | Товароведение продовольственных товаров | ОПК-5.2 |
| Б1.О.21 | Технология и организация производства специальных видов питания | ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.4 |
| Б1.О.22 | Цифровые технологии в АПК | УК-1.3; ОПК-1.2 |
| Б1.О.23 | Управление качеством продукции общественного питания | УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-2.2 |
| Б1.О.24 | Проектирование предприятий общественного питани | ОПК-3.3; ОПК-5.3 |
| Б1.О.25 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | УК-5.3; ОПК-3.3; ОПК-4.3; ОПК-4.4 |
| Б1.О.26 | Пищевые и биологически активные добавки | ОПК-5.1 |
| Б1.О.27 | Тара и упаковка в пищевой отрасли | ОПК-5.1 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---|---|---|
| Б1.О.28 | Основы автоматизированного проектирования пищевых производств | ОПК-3.1; ОПК-3.2 |
| Б1.О.29 | Организация централизованного производства кулинарной продукции | ОПК-3.3; ОПК-4.4 |
| Б1.О.30 | Организация централизованного производства кондитерской продукции | ОПК-3.3; ОПК-4.4 |
| Б1.О.31 | Организация производства детского и диетического питания | ОПК-3.3; ОПК-4.4 |
| Б1.О.32 | Технология хлеба и хлебобулочных изделий | ОПК-4.4 |
| Б1.О.33 | Физико-химические свойства пищевых продуктов | ОПК-2.2 |
| Б1.О.34 | Технология продуктов питания функционального назначения | ОПК-4.4 |
| Б1.О.35 | Централизованное производство овощных полуфабрикатов | ОПК-3.3; ОПК-4.4 |
| Б1.О.36 | Централизованное производство мясных и рыбных полуфабрикатов | ОПК-3.3; ОПК-4.4 |
| Б1.О.37 | Организация производства школьного питания | ОПК-3.3; ОПК-4.4 |
| Б1.О.ДВ.01 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.01 | Общая физическая подготовка | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.02 | Гиревой спорт | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.ДВ.01.03 | Игровые виды спорта | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3 |
| Б1.В.01 | Международный этикет услуг питания | ПК-2.3 |
| Б1.В.02 | Химия пищи | УК-2.4; ПК-2.3 |
| Б1.В.03 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3 |
| Б1.В.04 | Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология при производстве продукции общественного питания | ПК-1.3; ПК-2.3 |
| Б1.В.05 | Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров | ПК-1.1; ПК-2.1 |
| Б1.В.06 | Социология | УК-3.1; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3 |
| Б1.В.07 | Культура питания | УК-5.2 |
| Б1.В.08 | Статистика | УК-1.3 |
| Б1.В.09 | История общественного питания | УК-5.1 |
| Б1.В.10 | Фирменный стиль предприятий общественного питания | УК-2.2 |
| Б1.В.11 | Основы экономики и финансовой грамотности | УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3 |
| Б1.В.12 | Инклюзивная культура и коммуникации | УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3 |
| Б1.В.13 | Управление проектами | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4 |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.04_Z2.plx', код направления 19.03.04, профиль: тпооп, год начала подготовки 2022

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---|---|---|
| Б1.В.14 | Психология профессиональной деятельности и саморазвития | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2 |
| Б1.В.15 | Менеджмент. Тайм-менеджмент | УК-6.3 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | УК-1.2 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Основы научно-исследовательской деятельности | УК-1.2 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Научные основы производства продуктов питания | УК-1.2 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | ПК-1.1; ПК-1.2 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Управление предприятием общественного питания | ПК-1.1; ПК-1.2 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Реклама в сфере общественного питания | ПК-1.1 |
| Б2 | Практика | ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б2.О | Обязательная часть | ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3 |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика | ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-4.2 |
| Б2.О.02(П) | Технологическая практика | ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3 |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б2.В.01 | Производственная практика | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б2.В.01.01(П) | Производственно-технологическая практика | ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б2.В.01.02(П) | Преддипломная практика | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2 |
| Б3.02 | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.4; УК-3.3; УК-4.3; УК-5.4; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-2.3; ОПК-3.3; ОПК-4.4; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | УК-2.1; УК-5.3 |
| ФТД.01 | Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | УК-2.1 |
| ФТД.02 | Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | УК-5.3 |