

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 25.03.2025

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
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 5 л.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2025-2026
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

Проректор по УРЦТ

Начальник ОУОПКО

Декан



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

[illegible]

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-2.3
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
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 (история России, всеобщая история)	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 (неорганическая и аналитическая)	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.14	Химия (органическая и физколлоидная)	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.15	Промышленная экология	ОПК-2.2
Б1.О.16	Биохимия	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.17	Санитария и гигиена	ОПК-5.2
Б1.О.18	Технология продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.4
Б1.О.19	Физиология питания	ОПК-2.2
Б1.О.20	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	ОПК-3.3; ОПК-5.3
Б1.О.21	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-5.2
Б1.О.22	Технология и организация производства специальных видов питания	ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.4
Б1.О.23	Цифровые технологии в АПК	УК-1.3; ОПК-1.2
Б1.О.24	Проектирование предприятий общественного питания	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 производства детского и диетического питания		ОПК-3.3; ОПК-4.4
	Б1.О.30 Организация централизованного производства кондитерской продукции		ОПК-3.3; ОПК-4.4
	Б1.О.31 Организация централизованного производства кулинарной продукции		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-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		История общественного питания	УК-5.1
Б1.В.09		Фирменный стиль предприятий общественного питания	УК-2.2
Б1.В.10		Основы экономики и финансовой грамотности	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.В.11		Инклюзивная культура и коммуникации	УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.В.12		Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.В.13		Психология профессиональной деятельности и саморазвития	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.14	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

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы			
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КАт			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КАт		СР	Контр оль			Всего		
ИТОГО (с факультативами)				612								25		1116								25		1728								48	43				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										1116										1728								48					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								37.1									ТО: 33 1/2 З: 1 1/2				
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								141													
ДИСЦИПЛИНЫ (модули)				612	59.9	24		34	1.9	531	21			684	81.2	30		48	3.2	572.8	30			1296	141	54		82	5.1	1103.9	51	36					
1	Б1.О.22	Технология и организация производства специальных видов питания	За	144	14.2	6		8	0.2	125.8	4		Эк	144	17.3	6		10	1.3	117.7	9		Эк За	288	31.5	12		18	1.5	243.5	13	8		28	5		
2	Б1.О.24	Проектирование предприятий общественного питания									Эк		180	17.3	6		10	1.3	153.7	9			Эк	180	17.3	6		10	1.3	153.7	9	5			28	5	
3	Б1.О.30	Организация централизованного производства кондитерской продукции	За	144	14.2	6		8	0.2	125.8	4												За	144	14.2	6		8	0.2	125.8	4	4			28	5	
4	Б1.О.31	Организация централизованного производства кулинарной продукции	Эк	180	17.3	6		10	1.3	153.7	9												Эк	180	17.3	6		10	1.3	153.7	9	5			28	5	
5	Б1.О.34	Технология продуктов питания функционального назначения	За	144	14.2	6		8	0.2	125.8	4												За	144	14.2	6		8	0.2	125.8	4	4			28	5	
6	Б1.О.35	Централизованное производство овощных полуфабрикатов											За	108	16.2	6		10	0.2	87.8	4			За	108	16.2	6		10	0.2	87.8	4		3		28	5
7	Б1.О.36	Централизованное производство мясных и рыбных полуфабрикатов											За	108	16.2	6		10	0.2	87.8	4			За	108	16.2	6		10	0.2	87.8	4		3		28	5
8	Б1.В.04	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология при производстве продукции общественного питания											За	144	14.2	6		8	0.2	125.8	4			За	144	14.2	6		8	0.2	125.8	4		4		28	5
ПРАКТИКИ			(План)										108	0.25				0.25	107.75				108	0.25				0.25	107.75		3	2					
	Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика										ЗаО	108	0.25				0.25	107.75			ЗаО	108	0.25				0.25	107.75		3	2	28	5			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)										324	2.6				2.6	321.4				324	2.6				2.6	321.4		9	6					
	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										Эк	108	1.3				1.3	106.7			Эк	108	1.3				1.3	106.7		3	2	28	5			
	Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										Эк	216	1.3				1.3	214.7			Эк	216	1.3				1.3	214.7		6	4	28	5			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк За(3)										Эк(4) За(3) ЗаО										Эк(5) За(6) ЗаО														
КАНИКУЛЫ																																			7		