

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

25 марта 2025 г.

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: 4 г. (ускоренное обучение)

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
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 УРиЦТ

Начальник ОУОПико

Декан

/ Ширяев С.Г./

/ Контарева В.Ю./

/ Скрипин П.В./

План Учебный план бакалавриата '+ 19.03.04 Z2 уск.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и организация общественного питания, год начала подготовки 2022

[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-2.2; 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 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	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	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

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.14	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

№	Индекс	Наименование	Контроль	Зимняя сессия								Дней	Контроль	Летняя сессия								Дней	Контроль	Итого за курс										Каф.	Курсы			
				Академических часов										Академических часов										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)				1224									25		1332									25		2556									71	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1224											1332											2556									71			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										60.7												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										241												
дисциплины (модули)				1224	128	48		74	6	1044	52			900	113	42		66	4.7	744.3	43			2124	241	90		140	10.7	1788.3	95	59	ТО: 33 1/2 З: 1 1/2					
1	Б1.О.16	Санитария и гигиена	Эк	180	17.3	6		10	1.3	153.7	9												Эк	180	17.3	6		10	1.3	153.7	9	5		28	4			
2	Б1.О.17	Технология продукции общественного питания	Эк КП	180	17.3	6		10	1.3	153.7	9												Эк КП	180	17.3	6		10	1.3	153.7	9	5			28	34		
3	Б1.О.21	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	4		
4	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	4		
5	Б1.О.29	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	4		
6	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	4		
7	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	4		
8	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	4		
9	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	4		
10	Б1.О.37	Организация производства школьного питания											Эк	108	17.3	6		10	1.3	81.7	9		Эк	108	17.3	6		10	1.3	81.7	9	3			28	4		
11	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	4		
12	Б1.В.12	Инклюзивная культура и коммуникации											За	108	14.2	6		8	0.2	89.8	4		За	108	14.2	6		8	0.2	89.8	4	3			47	4		
13	Б1.В.15	Менеджмент. Тайм-менеджмент	За	108	16.2	6		10	0.2	87.8	4												За	108	16.2	6		10	0.2	87.8	4	3			46	4		
14	Б1.В.ДВ.02.01	Управление предприятием общественного питания	Эк	144	17.3	6		10	1.3	117.7	9												Эк	144	17.3	6		10	1.3	117.7	9	4			28	4		
15	Б1.В.ДВ.02.02	Реклама в сфере общественного питания	Эк	144	17.3	6		10	1.3	117.7	9												Эк	144	17.3	6		10	1.3	117.7	9	4			28	4		
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	4			
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	4			
	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	4			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(4) За(4) КП									Эк(5) За(4) ЗаО									Эк(9) За(8) ЗаО КП																
КАНИКУЛЫ																																7						