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

19.03.04

<u>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания</u>

по программе бакалавриата

Кафедра:

Кафедра пищевых технологий

Факультет:

Биотехнологический

| Кеалификация: бакалавр | |
|--|---|
| Программа подготовки: прикладной бакалавриат | 0 |
| Форма обучения: Очная форма | |
| Срок получения образования: 4 г. | |

| Основной | Виды профессиональной деятельности |
|----------|------------------------------------|
| + | производственно-технологическая |
| - | проектная |

Год начала подготовки (по учебному плану)
Учебный год
Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРиЦТ

Начальник ОУОПиКО

Декан

_/ Ширяев С.Г./

/ Контарева В.Ю./

/ Скрипин П.В./

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_О0 +.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

| | Форны пром. атт. | | | Итого акад: | | ,р | 17, ICC | - д | шір | Kypc 1 | 01111111 | 10.0 | 30.0 | ., . | од на тала | под | Kypc 2 | JIVI 2020 | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | Kypc 4 | |
|---|------------------|----------|------------------|-------------------------|---------------------|----------------|----------|------------------|--------------|-----------|----------------------------|----------|--------------------|--------|--------------------|----------------------|------------|------------------------|----------|------------|-----------------|-----------|-------------|-------------|-----------------|--------|---------------|------------|----------------|---------|-----------|-----------------------|--|
| Считать в плане Индекс Наименование | Экаа зачет с кп | | Насов в По | | | з.е. Итого | Лек Лаб | пр кат | . OP | Конт з.е. | Итого Лек | Лаб Пр | KAT C | р Конт | з.е. Итого Лек Лаб | Пр КАт | CP KOHT 2. | е. Итого Лек Лаб | пр ка | т СР | Конт з.е. Итого | Лек Лаб П | 5 Пр КАт | СР Конт з.е | . Итого Лек | Паб Пр | KAT CP Ko | ыт з.е. Ит | ого Лек Ј | Лаб Пр | KAT CP K | ert a.e. Utroro Rex . | Таб Пр КАт СР Конт |
| Блок 1.Дисциплины (модули) | MBI UU. | 201 | 7564 | 4 3216.7536 | 90.25 657 | 27 1026 | 176 16 | 256 5.1 | 491.9 | 81 27 | 1026 128 | 48 224 | 4.9 54 | 0.1 81 | 27 1026 144 72 2 | 16 4.7 5 | | | | | | 144 3 | 24 4.9 | 472.1 81 27 | | 288 | 4.95 512.05 8 | 1 27 9 | 72 144 | 270 | 3.6 482.4 | 2 12 432 36 | 84 2.8 183.2 126 |
| 5азовая часть + 61.5.01 Иностранный язык | 12 | 114 | 20 144 | | 47.6 | 2 72 | | 40 0.3 | 22.0 | 2 | 77 | 40 | 0.2 22 | | 21 810 108 72 : | | 100.7 81 1 | 2 486 72 36 | 144 1.9 | 9 205.1 | 27 17 666 | 90 2: | 16 3.2 | 302.8 54 10 | 418 54 | 126 | 0.65 237.35 | 8 2 | 88 54 | 72 | 1.5 124.5 | 6 4 144 12 | 30 1.3 37.7 63 |
| + 51.5.02 Философия + 51.5.03 История | 1 1 | 3 | 36 108 36 144 | 65.3 1 | 15.7 27 51.7 27 | 3 108 4 144 | 32 32 | 32 1.3 32 1.3 | 15.7 | 27 | 180 32 144 16 108 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.5.04 Математика + 51.5.05 Информационные технологии | 2 1 2 | 8 | 36 288 36 144 | 129.5 1 | 131.5 27 | 3 108 | 32 | 32 0.2 | 43.8 | 5 | 180 32 144 16 | 32 16 | 1.3 87 | 7.7 27 | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 61.5.06 Кимия (неорганическая и аналитическ | as) 1 | 2 | 36 72 | 48.2 2 | 23.8 | 2 72 | 16 16 | 16 0.2 | 23.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.5.07 Химия (органическая и физколлоидна + 51.5.08 Физика + 51.6.09 Физическая культура и спорт | 2 | 4 | 36 144 | 49.3 6 | 67.7 27 | | | | | 4 | | 16 16 | 1.3 67 | 1.7 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 61.5.10 Русский язык и культура речи | 2 | 3 | 36 72 36 108 | 16.2 5 8 48.2 5 | 55.8 59.8 | 2 72 | 16 | 0.2 | 55.8 | 3 | 108 16 | 32 | 0.2 59 | 0.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.5.11 Правоведение + 51.5.12 Социология | 3 2 | 4 2 | 36 144 36 72 | 73.3 4 32.2 3 | 43.7 27 39.8 | | | | | 2 | 72 16 | 16 | 0.2 39 | 9.8 | 4 144 36 | 36 1.3 | 43.7 27 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.5.13 Экономическая теория + 51.5.14 Безопасность жизнедеятельности | 5 | 3 | 36 108 36 144 | 32.2 7 55.3 6 | 75.8 61.7 27 | 3 108 | 16 | 16 0.2 | 75.8 | | | | | | | | | | | | 4 144 | 18 3 | 16 1.3 | 61.7 27 | | | | | | | | | |
| + 51.5.15 Промышленияя экспогия + 51.5.16 Бискимия | 4 3 | 3 | 36 108 36 109 | 54.2 S | 53.8 | | | | | | | | | | 3 108 18 36 | 0.2 | | 3 108 18 | 36 0.2 | 53.8 | | | | | | | | | | | | | |
| + 61.5.17 Теоретическая механика и детали мак | | 4 | 36 144 | 54.2 8 | 89.8 | | | | | | | | | | 3 100 10 30 | 0.1 | | 4 144 18 | 36 0.2 | 89.8 | 5 180 | | 1.3 | | | | | | | | | | |
| + 61.5.18 Санитария и гигиена + 61.5.19 Технология продукции общественного | | | | 199.7 | 97.7 27 124.3 36 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 72 | | _ | | 144 36 | 36 | 0.2 71.8 | 4 1 | 44 36 | 36 | 1.3 34.7 | 6 | |
| + 61.5.20 Физиология питания | 3 | 5 | | | | | | | | | | | | | 5 180 18 | 36 1.3 5 | 97.7 27 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.5.21 Технологическое оборудование, проц аппараты предприятий питания + 51.5.22 Товароведение продовольственных то | 3 0 0 | 6 | 36 216 36 180 | 5 108.45 10 5 55.3 9 | 97.7 27 | | | | | | | | | | 5 180 18 | 36 13 4 | 977 27 | | | | 2 72 | 18 3 | 16 0.2 | 17.8 4 | 144 18 | 36 | 0.25 89.75 | | | | | | |
| + 61.5.23 Гехнология и организация производст специальных видов питания | 8 7 | 8 | 36 288 | 97.5 1 | 127.5 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 1 | 44 18 | 36 | 0.2 89.8 | 4 144 12 | 30 1.3 37.7 63 |
| + 51.5.24 Менеджиент + 51.5.25 Микробиология | 5 | 4 | 36 144 36 144 | 54.2 E | 89.8 89.8 | | | | | | | | | | 4 144 18 36 | 0.2 1 | 89.8 | | | | 4 144 | 18 3 | 16 0.2 | 89.8 | | | | | | | | | |
| + 51.5.26 Тара и упаковка в пищевой отрасли + 51.5.27 Статистика | 4 4 | 3 | 36 108 | 55.3 2 54.2 1 | 25.7 27 | | | | | | | | | | | | | 3 108 18 2 72 18 36 | | 25.7 | | | | | | | | | | | | | |
| + 61.5.28 Покхология личности и группы | 6 | 2 | 36 72 | 18.2 5 | 53.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | 0.2 53.8 | | | | | | |
| + Б1.Б.ДВ.01 Элективные дисциплины по физи культуре и спорту | ческой 12345 | | | 3 208 1 | _ | 54 | | 32 | 22 | | 54 | 32 | 2 | 2 | 54 | | 18 | 54 | 36 | 18 | | 3 | | 18 | 58 | 36 | | | _ | | | | |
| + 51.5.ДВ.01.01 Общая физическая подготовка - 51.5.ДВ.01.02 Гиревой спорт | 123456 | | | 3 208 : 3 208 : | | 54 | | 32 | 22 | | 54 | 32 | 2 | 2 | 54 | | 18 | 54 | 36 36 | 18 | | 3 | 16 | 18 | 58 | 36 | 22 | | | | | | |
| - 61.6.ДВ.01.03 Игровые виды спорта | 123456 | | | 208 | | 54 | | 32 | 22 | | 54 | 32 | 2 | 2 | 54 | | 18 | 54 | 36 | 18 | | 3 | 16 | 18 | 58 | 36 | 22 | | | | | | |
| Вариативная часть | | | 3132 | 2 1245.6 16 | 625.4 261 | 8 288 | 32 | 48 1.5 | 179.5 | 27 4 | 144 16 | 32 | 0.2 95 | 5.8 | 6 216 36 | 72 0.4 1 | | 5 540 90 | 126 1.9 | 9 295.1 | 27 10 360 | 54 10 | 08 1.7 | 169.3 27 17 | 612 90 | 162 | 4.3 274.7 8 | 1 19 6 | 84 90 | 198 | 2.1 357.9 | 6 8 288 24 | 54 1.5 145.5 63 |
| + 51.8.01 Международный этикет услуг питания + 51.8.02 Химия пищи | 6 | 4 | 36 144 | 108.4 7 55.3 6 | 61.7 27 | | | | | | | | | | 2 72 18 | 36 0.2 | 17.8 | 3 108 18 | 36 0.2 | 2 53.8 | | | | 4 | 144 18 | 36 | 1.3 61.7 2 | 7 | | | | | |
| + 51.8.03 Физико-химические основы производя пищевых продуктов | 783 4 | 6 | | 5 55.3 1 | _ | | | | | | | | | | | | | 5 216 18 | 36 1.3 | 133.7 | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.8.04 Автоматисированные системы управля технологическими процессами Безопасность продовольственного сы | | 3 | | 54.2 5 | | | | | \perp | | | | | | | | | | | | 3 108 | | _ | | | _ | | | | | | | |
| т вт.в.оэ продуктов питания Стандартизация, подтверждение соот | 3 | 5 | | 55.3 9 3 36.2 7 | | | | | + | | | | | | | + | | 3 108 18 | 18 0.2 | 71.0 | 5 180 | 18 3 | 1.3 | 97.7 27 | | - | | | | | | | |
| + 51.8.06 метрология + 51.8.07 Организация производства детского и диетического питания | 6 | 3 | | 54.2 5 | | | | | + | | | | | | | | | 100 10 | 10 0.1 | 71.0 | | | | 3 | 108 18 | 36 | 0.2 53.8 | | | | | | |
| фистического питания + Б1.В.08 Международные стандарты и нормы в технологии общественного питания | области 7 | 4 | | 54.2 8 | _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 1 | 44 18 | 36 | 0.2 89.8 | | |
| + Б1.8.09 Транспортирование, хранение сырыя і продовольственных товаров | | 3 | 36 108 | 72.2 3 | 35.8 | | | | | | | | | | | | | 3 108 36 | 36 0.2 | 35.8 | | | | | | | | | | | | | |
| + Б1.В.10 Организация централизованного прои кондитерской продукции | | 3 | | 54.2 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 1 | 08 18 | | 0.2 53.8 | | |
| + 61.8.11 Организация централизованного прои кулинарной продукции | зводства 7 | 5 | | 73.3 7 | _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 1 | | _ | 1.3 70.7 | 6 | |
| + 51.8.12 Технология продуктов питания функционального назначения Б1.8.12 Проектирование предприятий общест | 7 | 3 | | 54.2 5 | | | | | \perp | | | | | | | | | | | | | | _ | | | _ | | 3 1 | 08 18 | | 0.2 53.8 | | |
| + 61.8.13 Проектирование предприятий общест питания + 51.8.14 Организация производства и обслужи предприятиях общественного питания | | 4 | | 54.2 8 | | | | | | | | | | | | + | | | | | 2 72 | 18 3 | 16 02 | 17.8 4 | 144 10 | 20 | 1.3 61.7 2 | 4 1 | 44 18 | 36 | 0.2 89.8 | | |
| + 51.8.ДВ.01 Дисциплины по выбору 51.8.ДВ.1 | 1 | 4 | 144 | 48.2 9 | 95.8 | 4 144 | 16 | 32 0.2 | 95.8 | | | | | | | + | | | | + | 2 /2 | 10 3 | 10 0.2 | 17.0 | 144 10 | 36 | 1.3 61.7 2 | | | | | | |
| + 51.8.ДВ.01.01 Культура питания - 51.8.ДВ.01.02 История общественного питания | 1 1 | 4 | 36 144 36 144 | 48.2 S | 95.8 95.8 | 4 144 4 144 | 16 16 | 32 0.2 32 0.2 | 95.8 95.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.8.Д8.02 Дисциплины по выбору 51.8.Д8.2 + 51.8.Д8.02.01 Основы изучно-исследовательской | 3 | 4 | | 54.2 8 54.2 8 | 89.8 | | | | | | | | | | | 36 0.2 8 36 0.2 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| т Б1.6.ДБ.02.01 деятельности Научные основы производства продук | | | | 54.2 8 | | | | | | | - | | | | | | 89.8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 61.8.Д8.03 Дисциплины по выбору 51.8.Д8.3 | | 3 | | 3 36.2 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 108 12 | 24 0.2 71.8 |
| + 61.8.ДВ.03.01 Организация производства школьного | | | | 36.2 7 | _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 108 12 | 24 0.2 71.8 |
| - Б1.В.ДВ.03.02 Организация производства дошкольно нитания + Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 | | 3 | | 36.2 7 48.2 9 | | | | | 1 | 4 | 144 16 | 32 | 0.2 95 | i.8 | | | | | | | | | - | | | - | | | | | | 3 108 12 | 24 0.2 71.8 |
| + Б1.8.ДВ.04.01 Писания интерьер предприятий обще питания | ственного 2 | | | 48.2 9 | | | | | | | 144 16 | | 0.2 95 | | | ユヿ | | | Шİ | <u>l</u> l | | | 1 | | | | | | T I | | | | |
| - Б1.В.ДВ.04.02 Фирменный стиль предприятий общес литания | | | | 48.2 9 | | | | | | | 144 16 | 32 | 0.2 95 | i.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 51.8.ДВ.05 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 + Б1.В.ДВ.05.01 Пищевые и биологически активные до | | 4 | | 33.3 8 33.3 8 | | | 16 16 | | | 27 | \vdash | + | ++ | | | ++ | | | | + | | | - | | | + | | | + | | | | ++++ |
| - 51.8.д8.05.02 Функциональные добавки в пищевых геннологиях | 1 | | | 33.3 8 | | | 16 | | | 27 | Н | | | + | | + | | | | + | | | + | | | + | | | + | + | | | |
| + 51.8.Д8.06 Дисциплины по выбору 51.8.Д8.6 | | | 180 | 43.3 7 | 73.7 63 | | | | | | | | | 1 | | \dashv | | | | ш | | | | | | | | | \blacksquare | | | 5 180 12 | 30 1.3 73.7 63 |
| + 51.8.ДВ.06.01 Централизованное производство нас- выбных полуфабрикатов - 51.8.ДВ.06.02 Централизованное производство овош полуфабрикатов | pac 8 | | | 1 43.3 7 | _ | | | | ++ | | $\vdash\vdash$ | + | ++ | + | | + | + | | ++ | ++ | | + | - | | | - | | | ++ | + | ++ | 5 180 12 | 30 1.3 73.7 63 30 1.3 73.7 63 |
| + 61.8.Д8.07 Дисциплины по выбору 51.8.Д8.7 | 6 | 4 | | | | | | | 1 1 | | | | | | | | | | | | | | - | 4 | 144 18 | 36 | 1.3 61.7 2 | 7 | | | | 5 180 12 | 30 13 73.7 63 |
| + Б1.В.ДВ.07.01 Технология хлеба и хлебобулочных ис | делий 6 | 4 | 36 144 | 55.3 6 | 61.7 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 144 18 | 36 | 1.3 61.7 2 | 7 | | | | | |
| - 61.8.ДВ.07.02 Технология кондитерских сахаристых | | | | 55.3 6 | | | | | \perp | | $\sqcup\sqcup$ | | | 1 | | \perp | | | | \perp | | | _ | | 144 18 72 18 | | 1.3 61.7 2 | | \perp | \perp | | | ++++ |
| + 51.8.Д8.08 Дисциплины по выбору 51.8.Д8.8 + 51.8.Д8.08.01 Поккология делового общения | 6 | 2 | 36 72 | 36.2 3 36.2 3 | 35.8 | | | | | | | | | | | \Box | | | | H | | | | 2 | 72 18 | 18 | 0.2 35.8 | | | | | | |
| 51.8.ДВ.08.02 Реклама в сфере общественного пита Блок 2.Практики Вариативиая часть | ese 6 | 30 | 1080 | 36.2 3 0 1.15 10 | 78.85 | | | | | | 216 | | 0.2 21 | | | | | 6 216 | | 2 215.8 | | | | 6 | 72 18 216 | | 0.25 215.75 | | | | | 12 432 | 0.5 431.5 |
| + 52.8.01 Учебная практика | 24 | 30 12 | 1080 | 0 1.15 100 | 078.85 131.6 | | | | | 6 | 216 216 | | 0.2 21: 0.2 21: | 5.8 | | | | 5 216 5 216 | 0.2 | 2 215.8 | | | | 6 | 216 | | 0.25 215.75 | | | | | 12 432 | 0.5 431.5 |
| Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков исле первичных умений и навыков н | в том зучно- | 12 | 36 432 | 0.4 4 | 131.6 | | | | | 6 | 216 | | 0.2 21 | 5.8 | | | | 5 216 | 0.2 | 215.8 | | | | | | | | | |] | | | \square |
| исследовательской деятельности + 52.8.02 Производственная практика | 688 | 18 | 648 | 3 0.75 64 | 47.25 | | | | ++ | | \vdash | - | ++ | + | | ++ | | | ++ | ++ | | + | + | 6 | 216 | + | 0.25 215.75 | | ++ | + | ++ | 12 432 | 0.5 431.5 |
| Практика по получению профессиона + Б2.В.02.01(П) регтельности (производственно- | тыных | 6 | 36 216 | 0.25 21 | 15.75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 216 | | 0.25 215.75 | | | | | | |
| технологическая) Подстика по получению профессиона | | | | | | | | | ++ | | \vdash | | | - | | + | | | | + | | | - | | | + | | | + | + | | | ++++ |
| + 52.8.02.02(П) умений и опыта профессиональной деятельности (проектика) + 52.8.02.03(П) Преддипломная практика | 8 8 | 6 | | 0.25 21 0.25 21 | | | | | \perp | | $\sqcup\sqcup$ | | | 1 | | \perp | | | | \perp | | | _ | | | 4 | \Box | | \perp | \perp | | 6 216 | 0.25 215.75 0.25 215.75 |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | 8 | 9 | 324 | 1.3 3 | 122.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 324 | 0.25 215.75 1.3 322.7 1.3 322.7 |
| Базовая часть | | 9 | 324 | 1.3 3 | LL.I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 324 | 1.3 322.7 |

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_O0 +.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

| | | | | | | | | | | | | _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|------------|---|--------------------------------|---------|---------|-----|---------------|---------|----------|-----------|-----|--------|-----|----|--------------|---------|---------|-----|-----------|-------|--------------|--------|----------|-----------|--------|------|-----------------|-----------|--------|----|-----|-----------------|--------|-----------|-------|----|--------|---------|--------|-----------|-----|------|-----|------|----------|-------|--------|-------|-----|------|----------|---------|--------|----|-----------|--------------|
| | | | _ | | | | | | | | | | | | Курс | 1 | | | | | | | | | | | Kypc 2 | | | | | | | | | | | K | Kypc 3 | | | | | | | | | | | | Kypc 4 | | | | | |
| - | | | Формы пром. атт. | 3.e. | | | Итого акад | 1,48008 | | Семестр 1 | | | | | Семестр 2 | | | | Семестр 3 | | | | | Семестр 4 | | | | Семестр 5 | | | | | | Семестр 6 | | | | | | Семестр 7 | | | | | | Cex | естр 8 | | | | | | | | | |
| Считать | в Индекс | Наименование | Экаа _{Мен} Зачет с кл | кр Факт | 4acos (| По | Конт. раб. | СР | Конт з.е | е. Итого | Лек | Паб Пр | KAT | CP | Конт роль | з.е. Ит | ого Лек | Лаб | Пр КА | Ат СР | Конт роль | з.е. И | пого Лек | Лаб | Пр КАт | СР | Конт роль з. | е. Итого | Лек Ла | пр | КАТ | СР Конт роль | 3.e. I | Итого Лек | лаб п | Пр | КАТ С | CP Kown | a.e. | Итого Л | Лаб | 5 Пр | КАТ | CP K | ont a.e. | Итого | Лек Ла | аб Пр | KAT | CP K | эль э.е. | Итого Л | ек Лаб | Пр | KAT CP | Конт роль |
| + | 63.6.01 | Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы | 8 | 9 | 36 | 324 | 1.3 | 322.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 324 | | | 1.3 322.7 | |
| ФТД.Ф. | культативы | 1 | | 6 | | | 108.6 | 107.4 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 72 18 | | 18 0.2 | 35.8 | | | | | | | 2 | 72 18 | | 18 | 0.2 35 | 5.8 | 2 | 72 | 18 | 18 | 0.2 | 35.8 | | | | | | | | | | | | |
| + | ФТД.01 | Управление предприятием общественного питания | 6 | 2 | 36 | 72 | 36.2 | 35.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 72 | 18 | 18 | 0.2 | 35.8 | | | | | | | | | | | | |
| + | ФТД.02 | Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями эдоровья | 3 | 2 | 36 | 72 | 36.2 | 35.8 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 72 18 | | 18 0.2 | 35.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ФТД,03 | Похкология инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | 5 | 2 | 36 | 72 | 36.2 | 35.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 72 18 | | 18 | 0.2 35 | 5.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04_O0 +.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|--|
| | Дисциплины (модули) | OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-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 |
| 1.5 | Базовая часть | OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-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 | OK-5 |
| Б1.Б.02 | Философия | OK-1 |
| Б1.Б.03 | История | OK-2 |
| Б1.Б.04 | Математика | OK-7 |
| Б1.Б.05 | Информационные технологии | ОПК-1; ПК-2 |
| Б1.Б.06 | Химия (неорганическая и аналитическая) | OK-7; ΠK-1 |
| Б1.Б.07 | Химия (органическая и физколлоидная) | OK-7; ΠK-1 |
| Б1.Б.08 | Физика | OK-7 |
| Б1.Б.09 | Физическая культура и спорт | OK-7; OK-8 |
| Б1.Б.10 | Русский язык и культура речи | OK-5 |
| Б1.Б.11 | Правоведение | OK-4 |
| Б1.Б.12 | Социология | OK-6 |
| Б1.Б.13 | Экономическая теория | OK-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 | OПK-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 | OПК-1 |
| Б1.Б.28 | Психология личности и группы | OK-6; OK-7 |
| Б1.Б.ДВ.01 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | OK-7; OK-8 |
| Б1.Б.ДВ.01.01 | Общая физическая подготовка | OK-7; OK-8 |
| Б1.Б.ДВ.01.02 | Гиревой спорт | OK-7; OK-8 |
| Б1.Б.ДВ.01.03 | Игровые виды спорта | OK-7; OK-8 |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04_O0 +.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|--|
| 1.B | Вариативная часть | OK-2; OK-3; OK-4; OK-6; OK-7; OПK-1; OПK-2; OПK-3; OПK-4; OПK-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 питани | 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 | OK-2; ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Культура питания | OK-2; ΠK-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-4; ПК-5 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Основы научно-исследовательской деятельности | ОПК-1; ПК-4; ПК-5 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Научные основы производства продуктов питания | ОПК-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_О0 +.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 | | | | | | | | | | | |
| E | 51.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 | | | | | | | | | | | |
| E | 51.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 | | | | | | | | | | | |
| E | 51.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8 | OK-6; OK-7; ΠK-6 | | | | | | | | | | | |
| | Б1.В.ДВ.08.01 | Психология делового общения | OK-6; OK-7; ΠK-6 | | | | | | | | | | | |
| | Б1.В.ДВ.08.02 | Реклама в сфере общественного питания | OK-3; OΠK-5; ΠK-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 | 3 | Вариативная часть | ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29 | | | | | | | | | | | |
| E | 52.B.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 научноисследовательской деятельности | ПК-2; ПК-3 | | | | | | | | | | | |
| E | 52.B.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 | OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; Г ПК-5; ПК-6; ПК-27; ПК-28; ПК-29 | | | | | | | | | | | |
| Б3.E | 5 | Базовая часть | OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-1; OПK-2; OПK-3; OПK-4; OПK-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29 | | | | | | | | | | | |
| E | 53.Б.01 | Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы | OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29 | | | | | | | | | | | |
| ФТД | | Факультативы | ОК-4; ОК-6; ПК-4 | | | | | | | | | | | |
| ΦΤД | ļ | | ОК-4; ОК-6; ПК-4 | | | | | | | | | | | |
| (| ФТД.01 | Управление предприятием общественного питания | ПК-4 | | | | | | | | | | | |
| C | ФТД.02 | Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | OK-4 | | | | | | | | | | | |
| C | ФТД.03 | Психология инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | OK-6 | | | | | | | | | | | |