

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.

14 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: 5 л.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
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


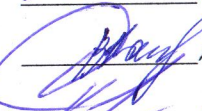

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРИЦТ

Начальник ОУОПико

Декан

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

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
Б1.0	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-5.2; 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
Б1.0.01	Философия	УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-5.4
Б1.0.02	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.03	История России	УК-5.1
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.0.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.0.06	Информационно-коммуникационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.0.07	Правоведение	УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2
Б1.0.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-11.3
Б1.0.09	Русский язык и культура речи	УК-4.1
Б1.0.10	Математика	ОПК-2.3
Б1.0.11	Физика	ОПК-2.1
Б1.0.12	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.13	Химия	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.14	Экологические основы пищевых производств	ОПК-2.2
Б1.0.15	Биохимия	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.16	Санитария и гигиена	ОПК-5.2
Б1.0.17	Технология продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.4
Б1.0.18	Физиология питания	ОПК-2.2
Б1.0.19	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	ОПК-3.3; ОПК-5.3
Б1.0.20	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-5.2
Б1.0.21	Технология и организация производства специальных видов питания	ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.4
Б1.0.22	Цифровые технологии в АПК	УК-1.3; ОПК-1.2
Б1.0.23	Управление качеством продукции общественного питания	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-2.2
Б1.0.24	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3.3; ОПК-5.3
Б1.0.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-5.3; ОПК-3.3; ОПК-4.3; ОПК-4.4
Б1.0.26	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-5.1
Б1.0.27	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.38	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.4
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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.04_Z5.plx', код направления 19.03.04, профиль: тпооп, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.13	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
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; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
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
ФТД.03	Основы военной подготовки	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3