

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.Джамбулатова"



УТВЕРЖДАЮ

Ректор Джамбулатов З.М.
"31" 03 2022 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 31.03.2022

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного дела
Кафедра: Товароведения, технологий продуктов и общественного питания
Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2022-2023
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	№ 329н от 15.06.2020 г.	17.07.2020 г. № 59004
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	организационно-управленческий
-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник УКО

Декан

Заведующий кафедрой

Мукайлов М.Д.
Цахуева Ф.П.
Салманов М.М.
Салманов М.М.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	История	ИД-1 _{УК-5} ; ИД-2 _{УК-5}
Б1.О.02	Философия	ИД-1 _{УК-3} ; ИД-2 _{УК-3} ; ИД-3 _{УК-3} ; ИД-2 _{УК-5} ; ИД-3 _{УК-5} ; ИД-1 _{УК-6} ; ИД-2 _{УК-6}
Б1.О.03	Иностранный язык	ИД-1 _{УК-4} ; ИД-2 _{УК-4} ; ИД-3 _{УК-4}
Б1.О.04	Информатика	ИД-1 _{УК-1} ; ИД-2 _{УК-1} ; ИД-3 _{УК-1} ; ИД-4 _{УК-1} ; ИД-1 _{ОПК-1} ; ИД-3 _{ОПК-1}
Б1.О.05	Экономика	ИД-1 _{УК-10} ; ИД-2 _{УК-10} ; ИД-3 _{УК-10}
Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-8} ; ИД-2 _{УК-8} ; ИД-3 _{УК-8} ; ИД-4 _{УК-8}
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	ИД-1 _{УК-4} ; ИД-2 _{УК-4} ; ИД-3 _{УК-4} ; ИД-2 _{УК-9} ; ИД-3 _{УК-9}
Б1.О.08	Физическая культура и спорт	ИД-1 _{УК-7} ; ИД-2 _{УК-7} ; ИД-3 _{УК-7}
Б1.О.09	Математика	ИД-1 _{ОПК-2}
Б1.О.10	Химия	ИД-2 _{ОПК-2}
Б1.О.11	Физика	ИД-1 _{ОПК-2} ; ИД-2 _{ОПК-2}
Б1.О.12	Правоведение	ИД-1 _{УК-2} ; ИД-2 _{УК-2} ; ИД-4 _{УК-5} ; ИД-1 _{УК-6} ; ИД-1 _{УК-9}
Б1.О.13	Вкусовые товары	ИД-1 _{ОПК-4} ; ИД-2 _{ОПК-4} ; ИД-3 _{ОПК-4} ; ИД-4 _{ОПК-4}
Б1.О.14	Пищевая биотехнология	ИД-1 _{ОПК-4} ; ИД-2 _{ОПК-4} ; ИД-3 _{ОПК-4} ; ИД-4 _{ОПК-4}
Б1.О.15	Физико-химические свойства и методы контроля качества	ИД-2 _{ОПК-2}
Б1.О.16	Технология продуктов общественного питания	ИД-1 _{ОПК-4} ; ИД-2 _{ОПК-4} ; ИД-3 _{ОПК-4} ; ИД-4 _{ОПК-4}
Б1.О.17	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{УК-6} ; ИД-3 _{ОПК-2} ; ИД-1 _{ОПК-4} ; ИД-2 _{ОПК-4} ; ИД-3 _{ОПК-4} ; ИД-4 _{ОПК-4}
Б1.О.18	Процессы и аппараты пищевых производств	ИД-1 _{ОПК-3} ; ИД-2 _{ОПК-3}
Б1.О.19	Физиология питания	ИД-1 _{ОПК-2}
Б1.О.20	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	ИД-1 _{ОПК-3} ; ИД-2 _{ОПК-3}
Б1.О.21	Защита прав потребителей	ИД-1 _{УК-11} ; ИД-2 _{УК-11} ; ИД-3 _{УК-11}
Б1.О.22	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	ИД-1 _{ОПК-2} ; ИД-2 _{ОПК-2} ; ИД-1 _{ОПК-5} ; ИД-2 _{ОПК-5} ; ИД-3 _{ОПК-5}
Б1.О.23	Пищевая микробиология	ИД-2 _{УК-8} ; ИД-3 _{ОПК-2} ; ИД-1 _{ОПК-5} ; ИД-2 _{ОПК-5} ; ИД-3 _{ОПК-5}
Б1.О.24	Пищевые системы	ИД-1 _{ОПК-2} ; ИД-2 _{ОПК-2} ; ИД-3 _{ОПК-2}
Б1.О.25	Метрология, стандартизация и сертификация	ИД-4 _{ОПК-1} ; ИД-2 _{ОПК-4} ; ИД-3 _{ОПК-4} ; ИД-4 _{ОПК-4}
Б1.О.26	Пищевые и биологически активные добавки	ИД-1 _{ОПК-4} ; ИД-2 _{ОПК-4} ; ИД-3 _{ОПК-4} ; ИД-4 _{ОПК-4}
Б1.О.27	Сенсорный анализ пищевых продуктов	ИД-1 _{ОПК-5} ; ИД-2 _{ОПК-5} ; ИД-3 _{ОПК-5}
Б1.О.28	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ИД-2 _{ОПК-1} ; ИД-3 _{ОПК-1} ; ИД-1 _{ОПК-3} ; ИД-2 _{ОПК-3}
Б1.О.29	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ИД-1 _{УК-7} ; ИД-2 _{УК-7} ; ИД-3 _{УК-7}
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б1.В.01	Современный ресторанный бизнес	ИД-1 _{ПК-2} ; ИД-2 _{ПК-2} ; ИД-1 _{ПК-3}

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.02	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции	ИД-1пк - 1; ИД-3пк - 1; ИД-1пк - 7
Б1.В.03	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ИД-3пк - 1; ИД-1пк - 6; ИД-2пк - 7
Б1.В.04	Централизованное производство кулинарной продукции	ИД-1пк - 2; ИД-2пк - 2; ИД-1пк - 5
Б1.В.05	Технология кондитерских изделий	ИД-1пк - 5; ИД-3пк - 3; ИД-1пк - 4
Б1.В.06	Технология консервов и пищевых концентратов	ИД-2пк - 1; ИД-3пк - 1
Б1.В.07	Технология кулинарной продукции за рубежом	ИД-1пк - 2; ИД-2пк - 7
Б1.В.08	Сервис на предприятиях общественного питания	ИД-2пк - 2; ИД-1пк - 3; ИД-1пк - 4; ИД-2пк - 4
Б1.В.09	Технология специальных видов питания	ИД-1пк - 1; ИД-2пк - 1; ИД-3пк - 1
Б1.В.10	Проектирование предприятий общественного питания	ИД-1пк - 4; ИД-2пк - 4; ИД-1пк - 6; ИД-2пк - 6; ИД-3пк - 6
Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров	ИД-1пк - 1; ИД-2пк - 1; ИД-3пк - 1
Б1.В.12	Введение в технологию продуктов	ИД-1пк - 3; ИД-1пк - 7; ИД-2пк - 7
Б1.В.13	Бухгалтерский учет	ИД-1пк - 2; ИД-2пк - 2; ИД-2пк - 3
Б1.В.14	Тара и упаковочные материалы	ИД-1пк - 1; ИД-3пк - 1
Б1.В.15	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ИД-1пк - 1; ИД-1пк - 2
Б1.В.16	Барное дело	ИД-1пк - 3; ИД-3пк - 3; ИД-2пк - 7
Б1.В.17	Санитария и гигиена питания	ИД-3пк - 1; ИД-1пк - 2
Б1.В.18	Технология кавказской кухни	ИД-1пк - 2; ИД-2пк - 2
Б1.В.19	Контроль качества продукции в общественном питании	ИД-1пк - 1; ИД-2пк - 1; ИД-3пк - 1; ИД-2пк - 5
Б1.В.20	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	ИД-1пк - 1; ИД-2пк - 1; ИД-3пк - 1; ИД-1пк - 2; ИД-2пк - 2; ИД-1пк - 3; ИД-2пк - 3; ИД-3пк - 3; ИД-1пк - 6; ИД-2пк - 6; ИД-3пк - 6; ИД-2пк - 7
Б1.В.20.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ИД-1пк - 3
Б1.В.20.ДВ.01.01	Введение в специальность	ИД-1пк - 3
Б1.В.20.ДВ.01.02	История кулинарной продукции	ИД-2пк - 6
Б1.В.20.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ИД-1пк - 6; ИД-2пк - 6; ИД-3пк - 6
Б1.В.20.ДВ.02.01	Лечебное питание	ИД-1пк - 6; ИД-2пк - 6; ИД-3пк - 6
Б1.В.20.ДВ.02.02	Культура потребления алкогольной продукции	ИД-1пк - 6; ИД-2пк - 6; ИД-3пк - 6
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(У)	Учебная практика (Ознакомительная практика)	ИД-1опк-1; ИД-2опк-1; ИД-3опк-1; ИД-4опк-1; ИД-1опк-2; ИД-2опк-2; ИД-3опк-2; ИД-1опк-3; ИД-2опк-3; ИД-1опк-4; ИД-2опк-4; ИД-3опк-4; ИД-4опк-4; ИД-1опк-5; ИД-2опк-5; ИД-3опк-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б2.В.01(П)	Производственная практика (Технологическая практика)	ИД-1пк - 1; ИД-2пк - 1; ИД-3пк - 1; ИД-1пк - 2; ИД-2пк - 2; ИД-1пк - 3; ИД-1пк - 5; ИД-2пк - 5; ИД-2пк - 3; ИД-3пк - 3; ИД-1пк - 4; ИД-2пк - 4
Б2.В.02(П)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	ИД-1пк - 6; ИД-2пк - 6; ИД-3пк - 6; ИД-1пк - 7; ИД-2пк - 7

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04 Технология и организация ресторанного дела 2022.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (Преддипломная практика)	ИД-1 _{ПК-1} ; ИД-2 _{ПК-1} ; ИД-3 _{ПК-1} ; ИД-1 _{ПК-2} ; ИД-2 _{ПК-2} ; ИД-1 _{ПК-3} ; ИД-1 _{ПК-5} ; ИД-2 _{ПК-5} ; ИД-2 _{ПК-3} ; ИД-3 _{ПК-3} ; ИД-1 _{ПК-4} ; ИД-2 _{ПК-4} ; ИД-1 _{ПК-6} ; ИД-2 _{ПК-6} ; ИД-3 _{ПК-6} ; ИД-1 _{ПК-7} ; ИД-2 _{ПК-7}
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-5; УК-8; ПК - 3
ФТД.01	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	ИД-1 _{ПК-3} ; ИД-2 _{ПК-3} ; ИД-3 _{ПК-3}
ФТД.02	Религиозно-политический экстремизм	ИД-4 _{УК-5} ; ИД-1 _{УК-8} ; ИД-3 _{УК-8}