

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 31.03.2022

по программе бакалавриата



Ректор

"31" марта 2022 г.

Джамбулатов З.М.

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: Заочного обучения

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 5 л.

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

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник УКО

Декан

Декан

 / Мукайлов М.Д. /
 / Цахуева Ф.П. /
 / Салманов М.М. /
 / Оруджева Л.Ш. /

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 'z19.03.04_Технология общественного питания 2022_00.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}