

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный государственный аграрный университет"
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 09 от 22.03.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор  Тихончук П.В.
"23" 03 2021 г.



19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: технологии продукции и организации общественного питания

Факультет: технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4г 9м

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор  / Крохмаль П.А./

Начальник УОУП  / Худолеева Н.Н./

Начальник УМУ  / Колесникова Т.П./

Декан  / Осипенко Е.Ю./

Зав. кафедрой  / Денисович Ю.Ю./

[illegible]

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
B1	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-3
B1.O	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; ПК-1; ПК-2
B1.O.01	История (история России, всеобщая история)	УК-5
B1.O.02	Культура речи и деловое общение	УК-4
B1.O.03	Иностранный язык	УК-4
B1.O.04	Математика	УК-1
B1.O.05	Физика	УК-1
B1.O.06	Химия	УК-1
B1.O.07	Физическая культура и спорт	УК-7
B1.O.08	Информатика	УК-1
B1.O.09	Философия	УК-5
B1.O.10	Правоведение	УК-2; УК-11
B1.O.11	Психология	УК-3; УК-9
B1.O.12	Экономика и основы финансовой грамотности	УК-10
B1.O.13	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
B1.O.14	Менеджмент и маркетинг	УК-3; УК-6
B1.O.15	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	УК-1
B1.O.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2
B1.O.17	Биохимия	ОПК-2
B1.O.18	Инженерная графика	ОПК-3
B1.O.19	Теплотехника	ОПК-3
B1.O.20	Электротехника	ОПК-3
B1.O.21	Механика	ОПК-3
B1.O.22	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3
B1.O.23	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия на предприятиях пищевого производства	ОПК-5
B1.O.24	Микробиология	ОПК-2
B1.O.25	Основы научных исследований	ОПК-2
B1.O.26	Технологии автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности	ОПК-1
B1.O.27	Общая технология отрасли	ПК-1
B1.O.28	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3
B1.O.29	Технология продукции общественного питания	ОПК-4; ОПК-5
B1.O.30	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-3
B1.O.31	Экономика предприятия общественного питания	УК-10
B1.O.32	Физиология, санитария и гигиена питания	ОПК-2; ПК-2
B1.O.33	Методы исследования пищевых продуктов	ОПК-2
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3
B1.B.01	Товароведение продовольственных товаров с основами охраны	ПК-2
B1.B.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-3
B1.B.03	Технология мучных кондитерских и булочных изделий	ПК-1
B1.B.04	Продовольственная безопасность с основами HACCP	ПК-2
B1.B.05	Контроль качества сырья и готовой продукции	ПК-2
B1.B.06	Технология блюд зарубежной кухни	ПК-1
B1.B.07	Организация деятельности предприятий общественного питания	ПК-3
B1.B.08	Ведение производственной и отчетной документации	ПК-3
B1.B.09	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ПК-2
B1.B.10	Пищевые добавки и пряности	ПК-1
B1.B.11	Технология и организация социального питания	ПК-1
B1.B.12	Кулинарный дизайн	ПК-1
B1.B.13	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ПК-1; ПК-3
B1.B.ДВ.01	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.01	ПК-1
B1.B.ДВ.01.01	Технология напитков	ПК-1
B1.B.ДВ.01.02	Барное дело	ПК-1
B1.B.ДВ.02	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.02	ПК-1
B1.B.ДВ.02.01	Технология рационального и диетического питания	ПК-1
B1.B.ДВ.02.02	Технология продуктов функционального питания	ПК-1
B2	Практика	УК-1; УК-10; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
B2.O	Обязательная часть	УК-1; УК-10; ОПК-2
B2.O.01(У)	Учебная ознакомительная практика	УК-1
B2.O.02(П)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-10; ОПК-2
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3
B2.B.01(П)	Производственная технологическая практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3
B3	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-3
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
B3.02(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-3
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-3
ФТД.01	Основы государственной и муниципальной службы в Российской Федерации	УК-3
ФТД.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	УК-3