

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Тихончук П.В.

"14" 03 2020 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 06 от 23.03.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ Крохмаль Л.А./

Начальник УОУП

/ Худолеева Н.Н./

Декан

/ Осипенко Е.Ю./

Зав. кафедрой

/ Денисович Ю.Ю./

Коды		Наименование	Вариант отбора				Всего заяв. чист				Семей 1				Семей 2				Семей 3				Семей 4				Семей 5				Семей 6				Семей 7				Семей 8				Заявленные избиратели																																																								
			Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР	Лев	Цент	Прав	СР																																																													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

Индекс	Наименование	Формирование компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОК-3; ОК-9; ОК-1; ОК-4; ОК-2; ОПК-3; ОК-6; ОК-8; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-6; ПК-2; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.Б	Базовая часть	ОК-4; ОК-9; ОК-3; ОПК-2; ОПК-4; ОК-5; ОК-4; ОК-1; ОК-6; ОК-2; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25
Б1.Б.01	История	ОК-2; ОК-4; ОК-7
Б1.Б.02	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.04	Математика	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.05	Информатика	ОПК-1
Б1.Б.06	Физика	ОК-7; ПК-24
Б1.Б.07	Химия	ОК-7; ПК-24
Б1.Б.08	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-7; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.09	Биологическая и коллоидная химия	ОК-7; ПК-24
Б1.Б.10	Безопасность	ОК-7; ПК-24; ПК-25
Б1.Б.11	Исчисленная графика	ОК-7; ПК-2
Б1.Б.12	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.13	Введение в профессиональную деятельность	ОК-7; ОПК-5; ПК-3
Б1.Б.14	Аграрная история России	ОК-2
Б1.Б.15	Социология с основами политологии	ОК-6
Б1.Б.16	Экология	ОК-7; ПК-4
Б1.Б.17	Экономика	ОК-3; ОК-7
Б1.Б.18	Философия	ОК-1; ОК-7
Б1.Б.19	Правоведение	ОК-4; ПК-6
Б1.Б.20	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.21	Механика	ОК-7; ПК-5; ПК-1
Б1.Б.22	Электротехника	ОК-9; ПК-5
Б1.Б.23	Теплотехника	ОК-7; ПК-5
Б1.Б.24	Производство продовольственных товаров	ОК-7; ПК-1
Б1.Б.25	Продукты и аппараты пищевой промышленности	ОК-7; ОПК-2
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-6; ПК-1
Б1.Б.27	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.28	Маркетинг	ОК-3
Б1.Б.29	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-6; ПК-5
Б1.Б.30	Психология	ОК-6
Б1.В	Вариативная часть	ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ОК-4; ОК-3; ОПК-1; ОК-5; ОПК-5; ОК-6; ОК-6; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-6; ПК-25; ПК-24; ПК-26
Б1.В.01	Микробиология	ПК-24; ПК-26
Б1.В.02	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия на предприятии пищевой промышленности	ПК-6
Б1.В.03	Коллоидная технология	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.04	Технологические добавки и улучшители для производств продуктов общественного питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.05	Организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.06	Производственный учет и отчетность	ПК-6
Б1.В.07	Безопасность пищевой продукции на основе принципов HACCP	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация товаров	ОПК-3; ПК-6; ПК-1
Б1.В.09	Управление деятельностью предприятия общественного питания	ОК-4; ПК-6
Б1.В.10	Физиология питания	ОК-7; ПК-24; ПК-26
Б1.В.11	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК-6; ОПК-5; ПК-1
Б1.В.12	Эстетика в общественном питании	ОПК-5; ПК-4
Б1.В.13	Санитария и гигиена питания	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.14	Основы научных исследований	ПК-25
Б1.В.15	Пищевая химия	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ОК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Экономика организации общественного питания	ОК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Базисно финансово-хозяйственной деятельности организаций	ОК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-1; ПК-5; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Технология автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности	ОПК-1; ПК-5; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Информационные технологии и расчеты в общественном питании	ОПК-1; ПК-5; ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-1
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические и структурно-механические основы пищевых продуктов	ПК-1
Б1.В.ДВ.03.02	Новые физико-химические методы обработки пищевых продуктов	ПК-1
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОК-7; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Технология хранения пищевых продуктов	ОК-7; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.02	Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	ОК-7; ПК-1
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-1
Б1.В.ДВ.05.01	Общая технология отрасли	ПК-1
Б1.В.ДВ.05.02	Научные основы производства продуктов питания	ПК-24; ПК-26
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.06.01	Технология рационального и диетического питания	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.06.02	Экспертиза и диагностика ресторана	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-1; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.01	Кулинарные меры	ПК-1; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.02	Технология блюд зарубежной кухни	ПК-1; ПК-25
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.01	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	ОПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.02	Экспертиза пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ОК-5; ОК-6; ПК-4
Б1.В.ДВ.09.01	Профессиональная этика и этикет	ОК-5; ОК-6; ПК-4
Б1.В.ДВ.09.02	Психология делового общения	ОК-5; ОК-6; ПК-4
Б1.В.ДВ.10	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.В.ДВ.10.01	Общая физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.В.ДВ.10.02	Спортивная физическая культура и спорт	ОК-8
Б2	Практики	ОПК-4; ОПК-5; ОПК-3; ОПК-1; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-6; ПК-4; ПК-2; ПК-25; ПК-24; ПК-26
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-4; ОПК-5; ОПК-3; ОПК-1; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-6; ПК-4; ПК-2; ПК-25; ПК-24; ПК-26
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-25
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-4; ОПК-5; ОПК-3; ОПК-1; ПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5
Б2.В.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б2.В.04(Пд)	Производственная преддипломная практика	ОПК-1; ПК-6
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-9; ОК-8; ОПК-1; ОК-1; ОПК-2; ОК-7; ОК-3; ОК-2; ОК-4; ОК-6; ОК-5; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25
Б3.Б	Базовая часть	ОК-9; ОК-8; ОПК-1; ОК-1; ОПК-2; ОК-7; ОК-3; ОК-2; ОК-4; ОК-6; ОК-5; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-6; ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-1
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-9; ОК-8; ОПК-1; ОК-1; ОПК-2; ОК-7; ОК-3; ОК-2; ОК-4; ОК-6; ОК-5; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-26; ПК-24; ПК-25
ФПД	Факультативы	ОК-4; ОК-7
ФПД.01	Основы государственной и муниципальной службы в Российской Федерации	ОК-4; ОК-7
ФПД.02	Технология карьеры	ОК-7