

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе

Дата подписания: 28.09.2023 17:23:11

Уникальный программный ключ:

6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Удмуртский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности и молодежной
политике



"28" февраля 2023 г.

План одобрен Методическим советом

Протокол № 3 от 28.02.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

организационно-управленческий

проектный

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления учебно-методической работы и качества
образовательной деятельности

Декан инженерного факультета

/ О.В. Котлячков/

/ Р.Р. Шакиров/

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-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
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	Философия	УК-1; УК-4; УК-5
Б1.О.02	История России	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Экономика предприятий общественного питания	УК-2; УК-10
Б1.О.04	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.05	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.06	Основы российской государственности	УК-5
Б1.О.07	Психология	УК-3; УК-6; УК-9
Б1.О.08	Математика	УК-1
Б1.О.09	Физика	УК-1
Б1.О.10	Неорганическая и аналитическая химия	УК-1
Б1.О.11	Органическая химия	УК-1
Б1.О.12	Биологическая химия	УК-1
Б1.О.13	Физическая и коллоидная химия	УК-1
Б1.О.14	Техническая биохимия	УК-1
Б1.О.15	Микробиология	УК-1
Б1.О.16	Информатика и цифровые технологии	УК-1; ОПК-1; ОПК-2
Б1.О.17	Компьютерная графика и основы проектирования	УК-1; ОПК-2
Б1.О.18	Электротехника и электроника	УК-2; ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.19	Механика	УК-1; ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.20	Теплотехника	УК-2; ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.21	Холодильные техника и технологии	УК-2; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.О.22	Здоровьесбережение и экология на предприятиях общественного питания	УК-7; УК-8
Б1.О.23	Товароведение продовольственных товаров	УК-2; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств	УК-2; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.О.25	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.26	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.27	Основы кулинарного мастерства	ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.28	Безопасность продуктов питания	ОПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Введение в профессиональную деятельность	ПК-5
Б1.В.02	Математическое моделирование в общественном питании	ПК-2
Б1.В.03	Продвижение в ресторанном деле	ПК-3
Б1.В.04	Нутрициология	ПК-1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.04-Очно_2023.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-8
Б1.В.06	Программно-аппаратные комплексы в общественном питании	ПК-6
Б1.В.07	Технохимический контроль продуктов питания	ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.08	Санитария и гигиена питания в ресторанном деле	ПК-3
Б1.В.09	Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле	ПК-3
Б1.В.10	Основы товародвижения в ресторанном деле	ПК-4
Б1.В.11	Инновационные технологии и оборудование в ресторанном деле	ПК-7
Б1.В.12	Технология продуктов ресторанного дела	ПК-2; ПК-5
Б1.В.13	Организация производства и обслуживания в ресторанном деле	ПК-6; ПК-8
Б1.В.14	Проектирование предприятий в ресторанном деле	ПК-7; ПК-8
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Мировой опыт организации социального питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира	ПК-6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональное питание	ПК-5
Б2	Практика	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-3; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.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
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-9; УК-11; ОПК-1; ОПК-2
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	УК-2; УК-6; УК-7; УК-8; УК-10; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-1; ПК-7; ПК-8
Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
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-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-7; УК-8; ПК-3; ПК-2; ПК-5
Б3.01.01	Подготовка к сдаче государственного экзамена	УК-7; УК-8; ПК-3; ПК-2; ПК-5
Б3.01.02	Государственный экзамен	УК-7; УК-8; ПК-3; ПК-2; ПК-5
Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ПК-2; ПК-6
ФТД.01	Организация винного сервиса в ресторанном деле	ПК-6

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.04-Очно_2023.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.02	Основы проектной деятельности	УК-2; УК-3; ОПК-1
ФТД.03	Курс социально-профессиональной адаптации	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8
ФТД.04	Технология продуктов функционального и специального назначения	ПК-2