

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 11.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
УВРиМП

[Signature]

Постнова М.В.

11 мая 2022 г.

19.03.04

направление "Технология продукции и организация общественного питания"
профиль "Технология продукции и организация ресторанного дела"

Кафедра: Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Факультет: Инженерно-экономический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5л

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

И.о. зам.директора по УВР

[Signature] / Салахутдинов И.Р./

Декан

[Signature] / Хохлов А.А./

Зав.кафедрой

[Signature] / Шигапов И.И./

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-3; ПК-4
Б1.0	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; ПК-3; ПК-4
Б1.0.01	История (история России, всеобщая история)	УК-1; УК-5
Б1.0.02	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.0.04	Экономическая теория	УК-2; УК-10
Б1.0.05	Основы финансовой грамотности	УК-2; УК-10
Б1.0.06	Деловые коммуникации	УК-4; УК-5
Б1.0.07	Психология управления	УК-3; УК-6
Б1.0.08	Социология	УК-3; УК-5
Б1.0.09	Правовые основы профессиональной деятельности	УК-2; УК-11
Б1.0.10	Математика	УК-1; ОПК-2
Б1.0.11	Физика	ОПК-2
Б1.0.12	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.0.13	Информационные технологии на предприятиях общественного питания	УК-1; ОПК-1
Б1.0.14	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; УК-9
Б1.0.15	Физическая культура и спорт	УК-7; УК-9
Б1.0.16	Химия	ОПК-2
Б1.0.16.01	Химия неорганическая и аналитическая	ОПК-2
Б1.0.16.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.0.16.03	Биохимия	ОПК-2
Б1.0.16.04	Пищевая химия	ОПК-2
Б1.0.17	Физико-химические методы анализа	ОПК-2
Б1.0.18	Экология и здоровьесбережение на предприятиях общественного питания	ОПК-2
Б1.0.19	Физиология питания	ОПК-2
Б1.0.20	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.0.21	Пищевые добавки	ОПК-2
Б1.0.22	Введение в специальность	УК-6; ОПК-1
Б1.0.23	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-3
Б1.0.24	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3
Б1.0.25	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	ОПК-2; ОПК-5
Б1.0.26	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-2; ОПК-5
Б1.0.27	Контроль качества сырья и кулинарной продукции	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2
Б1.0.28	Технология продукции общественного питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.29	Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.30	Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.31	Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания	УК-2; ОПК-4; ПК-3; ПК-4
Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.33	Экономика предприятий общественного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.34	Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.35	Логистика	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.36	Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания	ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.О.37	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.01	Технология и организация производства специальных видов питания	ПК-1
Б1.В.02	Технология булочных и мучных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-2
Б1.В.03	Технология и сервис гастрономической русской кухни	ПК-1; ПК-2
Б1.В.04	Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции	ПК-1; ПК-2
Б1.В.05	Технология напитков на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-2
Б1.В.06	Барное дело	ПК-1
Б1.В.07	Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания	ПК-1; ПК-2
Б1.В.08	Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания	ПК-1; ПК-2
Б1.В.09	Технология десертов на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-2
Б1.В.10	Основы кулинарного дела	ПК-1
Б1.В.11	Организация ресторанного дела	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение и экспертиза потребительской продукции	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции	ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Кухни мира	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Европейская кухня	ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика	ОПК-1; ОПК-2
Б2.О.02(У)	Учебная практика: технологическая практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.01	Производственная практика: технологическая практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика: технологическая практика. Часть 1	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика: технологическая практика. Часть 2	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
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-3; ПК-4
Б3.02(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; ПК-4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-2; УК-3; УК-6; ПК-1
ФТД.01	Социально-психологическая адаптация первокурсников	УК-3; УК-6
ФТД.02	Рабочая профессия: Повар	ПК-1
ФТД.03	Рабочая профессия: Бармен	ПК-1
ФТД.04	Проектная деятельность	УК-2