

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 03.09.2021 11:31:11  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация предприятий общественного питания

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 23.06.2021

19.03.04

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5л

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

И.о. декана



Ректор С.А. Соловьев

С.А. Макаров / С.А. Макаров/

А.Б. Хохлов / А.Б. Хохлов/

А.А. Терентьев / А.А. Терентьев/











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; ПК-5
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; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	Питание как часть культуры народа	УК-5
Б1.О.03	Философия	УК-5
Б1.О.04	Менеджмент	УК-2
Б1.О.05	Математика (базовый уровень)	ОПК-2
Б1.О.06	Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-2
Б1.О.07	Физика	ОПК-3
Б1.О.08	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.10	Экология	ОПК-2
Б1.О.11	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.О.12	Органическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.О.13	Биохимия	ОПК-2
Б1.О.14	Микробиология пищевых продуктов	ОПК-2; ОПК-5
Б1.О.15	Тепло - и хладотехника	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5
Б1.О.18	Физиология питания	ОПК-4
Б1.О.19	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5
Б1.О.20	Правоведение	УК-11
Б1.О.21	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.22	Экономическая культура	УК-10
Б1.О.23	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6; ПК-2
Б1.О.24	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-3; ПК-5
Б1.О.25	Теоретическая технология	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3
Б1.О.26	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.27	Деловой этикет	УК-3; ПК-2
Б1.О.28	Социология	УК-3
Б1.О.29	Цифровые технологии в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.30	История	
Б1.О.30.01	Всеобщая история	УК-5
Б1.О.30.02	История России	УК-5
Б1.О.31	Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания	ОПК-2
Б1.О.32	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.О.33	Моделирование процессов в сфере общественного питания	ОПК-1
Б1.О.34	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания	ОПК-4
Б1.О.35	Электротехника	ОПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-7; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания	ПК-1
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания	УК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции	ПК-4
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.05	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.06	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ПК-2
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания	УК-2; УК-10; ПК-2; ПК-4
Б1.В.08	Производственный учет в сфере общественного питания	УК-2; ПК-4
Б1.В.09	Стандарт организации предприятий общественного питания	УК-3; ПК-2; ПК-4
Б1.В.10	Технология продуктов функционального питания	ПК-4
Б1.В.11	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-1
Б1.В.13	Технология продукции общественного питания	ПК-4



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.15	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания	ПК-4
Б1.В.16	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания	ПК-2; ПК-4
Б1.В.17	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания	ПК-1
Б1.В.18	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания	ПК-4
Б1.В.19	Структура пищевых систем кулинарной продукции	ПК-3; ПК-4
Б1.В.20	Технология и организация детского питания	ПК-4
Б1.В.21	Технология и организация диетического питания	ПК-4
Б1.В.22	Технология ресторанного сервиса	ПК-2; ПК-4
Б1.В.23	Технология блюд зарубежной кухни	ПК-4
Б1.В.24	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии	ПК-4; ПК-5
Б1.В.25	Пищевые добавки	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Организация кейтеринга	ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Технология карвинга	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Рекламная деятельность предприятия общественного питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.01	Кондитерское производство	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.02	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-4
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	УК-3; УК-4; ПК-4
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)	УК-3; УК-4; УК-8; ПК-2; ПК-4
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	УК-1; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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; ПК-5
Б3.01(Д)	Выполнение 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; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4
ФТД.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира	ПК-4
ФТД.02	Технология и техника работы бариста	ПК-4

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				194	242	50	46	48	50	48
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	50	46	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	10.2%	162	210	50	43	45	42	30
Б1.О	Обязательная часть					112	42	34	21	9	6
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					98	8	9	24	33	24
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	21		3	3	6	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21		3	3	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2				2	
	Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы				41.7	44.2	40.1	41.9	43.1	37.7
		в период гос. экзаменов									
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				991.5	198.4	200	198.1	195.9	199.1
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	5	7	5	2
		ЗАЧЕТ (За)					8	11	7	9	7
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							2		
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					46.7%					