

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор ФГБОУ ВО "КГТУ" / Волкогон В.А.

Одобен ученым советом университета

Протокол № 5 от 19.05.2021

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.09.2020

Срок получения образования: 4 г.

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
33.011	ПОВАР

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	проектный
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

/ Огий О.Г./

Начальник УРОПС

/ Мельникова В.А./

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7										з.е.	Неделя	Семестр 8										з.е.	Неделя	Итого за курс										з.е.	Неделя	Каф.	Семестр			
				Академических часов												Академических часов												Академических часов																
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	Всего	Неделя								
ИТОГО (с факультативами)				972											27	18 5/6	1188											33	21 5/6	2160											60	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972											27		1188											33		2160											60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56.7												55.1												55.9																
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			25.2												54.4												39.8																
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			26.7												23.3												25																
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27.7												25.4												26.6																
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				972	437.8	180	138	86	18	15.8	458.8	75.4	27	ТО: 15 Э: 3	540	203	40	124	14	8	17	237.4	99.6	15	ТО: 8 Э: 1 5/6	1512	640.8	220	262	100	26	32.8	696.2	175	42	ТО: 23 Э: 4 5/6								
1	Б1.О.05	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	ЗаО	144	62.6	30	30		2	0.6	81.4		4											ЗаО	144	62.6	30	30		2	0.6	81.4		4			57							
2	Б1.О.05.02	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	144	62.6	30	30		2	0.6	81.4		4											ЗаО	144	62.6	30	30		2	0.6	81.4		4		23	7							
3	Б1.О.07	Общепрофессиональный модуль	За	108	46.6	20		24	2	0.6	61.4		3											За	108	46.6	20		24	2	0.6	61.4		3			157							
4	Б1.О.07.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	За	108	46.6	20		24	2	0.6	61.4		3											За	108	46.6	20		24	2	0.6	61.4		3			31	7						
5	Б1.В.ДВ.03.01	Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	За	72	32.6	14		16	2	0.6	39.4		2											За	72	32.6	14		16	2	0.6	39.4		2			75	7						
6	Б1.В.ДВ.03.02	Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере	За	72	32.6	14		16	2	0.6	39.4		2											За	72	32.6	14		16	2	0.6	39.4		2			75	7						
7	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий	За(2)	144	65.2	28	32		4	1.2	78.8		4	Эк(3) За КП(2)	540	203	40	124	14	8	17	237.4	99.6	15	Эк(3) За(3) КП(2)	684	268.2	68	156	14	12	18.2	316.2	99.6	19			678						
8	Б1.В.ДВ.04.01.02	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы	За	72	32.6	14	16		2	0.6	39.4		2	Эк КП	144	44.8	10	26		2	6.8	66	33.2	4	Эк За КП	216	77.4	24	42		4	7.4	105.4	33.2	6			31	78					
9	Б1.В.ДВ.04.01.03	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	За	72	32.6	14	16		2	0.6	39.4		2	Эк КП	144	44.8	10	26		2	6.8	66	33.2	4	Эк За КП	216	77.4	24	42		4	7.4	105.4	33.2	6			31	78					
10	Б1.В.ДВ.04.01.04	Производство мучных и кондитерских изделий												Эк	144	64.8	10	36	14	2	2.8	46	33.2	4	Эк	144	64.8	10	36	14	2	2.8	46	33.2	4			31	8					
11	Б1.В.ДВ.04.01.05	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья												За	108	48.6	10	36		2	0.6	59.4		3	За	108	48.6	10	36		2	0.6	59.4		3			31	8					
12	Б1.В.ДВ.04.02	Модуль по выбору 2. Организация общественного питания	За(2)	144	65.2	28	32		4	1.2	78.8		4	Эк(3) За КП(2)	540	203	40	124	14	8	17	237.4	99.6	15	Эк(3) За(3) КП(2)	684	268.2	68	156	14	12	18.2	316.2	99.6	19			678						
13	Б1.В.ДВ.04.02.02	Технология блюд предприятий общественного питания	За	72	32.6	14	16		2	0.6	39.4		2	Эк КП	144	44.8	10	26		2	6.8	66	33.2	4	Эк За КП	216	77.4	24	42		4	7.4	105.4	33.2	6			31	78					
14	Б1.В.ДВ.04.02.03	Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	За	72	32.6	14	16		2	0.6	39.4		2	Эк КП	144	44.8	10	26		2	6.8	66	33.2	4	Эк За КП	216	77.4	24	42		4	7.4	105.4	33.2	6			31	78					
15	Б1.В.ДВ.04.02.04	Национальные кухни												Эк	144	64.8	10	36	14	2	2.8	46	33.2	4	Эк	144	64.8	10	36	14	2	2.8	46	33.2	4			31	8					
16	Б1.В.ДВ.04.02.05	Сетевые предприятия общественного питания												За	108	48.6	10	36		2	0.6	59.4		3	За	108	48.6	10	36		2	0.6	59.4		3			31	8					
17	Б1.В.07	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	Эк За КР	252	100.4	44	30	16	4	6.4	109.4	42.2	7											Эк За КР	252	100.4	44	30	16	4	6.4	109.4	42.2	7					7					
18	Б1.В.07.01	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	Эк КР	144	67.8	30	30		2	5.8	34	42.2	4											Эк КР	144	67.8	30	30		2	5.8	34	42.2	4			31	7						
19	Б1.В.07.02	Санитария и гигиена питания	За	108	32.6	14		16	2	0.6	75.4		3											За	108	32.6	14		16	2	0.6	75.4		3			31	7						
20	Б1.В.08	Инженерно-технический модуль (В)	За	108	46.6	14		30	2	0.6	61.4		3											За	108	46.6	14		30	2	0.6	61.4		3					567					
21	Б1.В.08.05	Проектирование предприятий общественного питания	За	108	46.6	14		30	2	0.6	61.4		3											За	108	46.6	14		30	2	0.6	61.4		3			31	7						
22	Б1.В.09	Общепрофессиональный модуль (В)	Эк КР	144	83.8	30	46		2	5.8	27	33.2	4											Эк КР	144	83.8	30	46		2	5.8	27	33.2	4					4567					
23	Б1.В.09.04	Товароведение продовольственных товаров	Эк КР	144	83.8	30	46		2	5.8	27	33.2	4											Эк КР	144	83.8	30	46		2	5.8	27	33.2	4			31	7						
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(2) За(6) ЗаО КР(2)										Эк(3) За КП(2)										Эк(5) За(7) ЗаО КП(2) КР(2)																				
ПРАКТИКИ			(План)												324	324							9	6		324	324							9	6									
	Б2.О.02.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа												ЗаО	324	324							9	6	ЗаО	324	324							9	6									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)											324									324	9	6									324	9	6							
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													324									324	9	6									324	9	6							
КАНИКУЛЫ													1											8											9									