

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Одобрен ученым советом университета

Протокол № 3 от 18.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

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	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	проектный
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

/ Огий О.Г./

Начальник УРОПС

/ Мельникова В.А./

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 9											Семестр А											Итого за курс											Каф.	Семестр												
				Академических часов											Академических часов											Академических часов																								
				Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР			Конт роль	з.е.	Неделя									
ИТОГО (с факультативами)				936												26	16 5/6												936												26	16 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				936												26													936												26									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			59.6																									29.8																					
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			10.2																									5.1																					
	Ауд. нагр. (ОП)			12.6																									6.3																					
	Конт. раб. (ОП)			12.6																									6.3																					
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				288	44	2	18	18	6	10	8	212.5	13.5	8	ТО: 3 1/2 Э: 1 1/3																					ТО: 3 1/2 Э: 1 1/3														
1	Б1.В.02	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	Эк КР	144	22	2	10	10		6	5.25	104	6.75	4																				Эк КР	144	22	2	10	10		6	5.25	104	6.75	4			89		
2	Б1.В.02.01	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	Эк КР	144	22	2	10	10		6	5.25	104	6.75	4																				Эк КР	144	22	2	10	10		6	5.25	104	6.75	4			31	9	
3	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий	Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4																				Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4			6789		
4	Б1.В.ДВ.04.01.04	Производство мучных и кондитерских изделий	Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4																			Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4			31	9		
5	Б1.В.ДВ.04.02	Модуль по выбору 2. Организация общественного питания	Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4																			Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4			6789			
6	Б1.В.ДВ.04.02.04	Национальные кухни	Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4																			Эк К	144	22		8	8	6	4	2.75	108.5	6.75	4			31	9		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(2) КР К											Эк(2) КР К											Эк(2) КР К																								
ПРАКТИКИ				(План)	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																																				
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		324								324	9	6																																				
КАНИКУЛЫ														6 5/6																																			6 5/6	