Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Комин Андрей Эдуардович Должность: ректор Дата подписания: 11.11.2025 13:46:28

Уникальный программный ключ: f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

		министерство	НАУКИ И ВЫ	ЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕГ	РАЦИИ	
				оственный аграрно-технологический у еустройства и агротехнологий	ниверситет"	
						<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
	ен Ученым советом вуза					Ректор
Протокол Л	№ 10 om 24.02.2025		УЧЕБН	ІЫЙ ПЛАН		Комин А.Э.
						24 февраля 2025 г.
			по прог	рамме бакалавриата		
	19.03.04			·		
		19.03.04 Техноло	гия продукі	ции и организация общественного пи	тания	
Профиль:	Технология и организация пред	приятий общественного питания	-		<u></u>	
V						
Квалификаци	я: Бакалавр			Год начала подготовки (по учебному плану)	2025	
Форма обучен	ния: Заочная			Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1047 от 17.08	3.2020
Срок получен	ия образования: 5 л.					
Основной	Типы задач профессиональной	деятельности		СОГЛАСОВАНО		
+	технологический					
-	организационно-управленческий			Проректор по УР		/ Жуплей И.В./
				Директор		/ Потенко Т.А./

## Календарный учебный график

Itan	1	441	,,,,		y .		110	71 1	PC	<u>.</u>	111	•																																								
Mec		Сент	ябрь		2	Oı	ктяб	рь	7		Ho	ябрь			Дека	абрь		4	Я	нвар	Ь	_	Фє	евра	ЛЬ	_		Ma	рт		2	Aı	прел	ь	ا ۾		Ma	й			Ию	ЭНЬ		ما	ŀ	Июль	ь			Авг	уст	
Числа	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 -	6 - 12	13 - 19			4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2		10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
ı																		*												Э	Ų	Э	Э	3	<u> </u>						У	у	у	У		К	К	К	К	к	к	К
II																		*				Э	Э	ð	Э	Ð	э э э э																			К	к	К	К	к	к	К
III																		*								Ð	Ð	M	Ð	Э	Ð	m	Э								у	У	у	У		К	К	К	К	к	к	К
IV										Э	Э	Э	Э	Э	m	Ð	Э	*																		п	п	П	п	П	П	П	п			К	к	К	К	к	К	К
V	п	П	П	П			Ð	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э				*													Ī		Пд	Пд	ПД∣	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	к	К	К	к	к	К

## Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	34 1/6	38 1/6	32 5/6	28 5/6	19 5/6	153 5/6
Э	Экзаменационные сессии	5 5/6	5 5/6	7 1/6	7 1/6	7 1/6	33 1/6
У	Учебная практика	4		4			8
П	Производственная практика				8	4	12
Пд	Преддипломная практика					6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Продолжительность каникул	50 дн	50 дн	50 дн	50 дн	57 дн	257 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	6 дн	6 дн	6 дн	6 дн	6 дн	30 дн
Про	должительность	365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	
Вис	окосный год						

План Учебный план бакалавриата '2025 Б 19.03.04 заочка.ріх', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация предприятий общественного питания, год начала подготс

			1.		++		1. 1				Летняя се	ECCHR				Летняя сесс	MR.		+ -		Летняя о	ecos	-		_	Летняя сессия	1	_ + -	+-	Летия	R CECCUR		+		
Считать в плане Индекс	Наименование	Экза мен 3	Зачет Заче	ет с 4. КР Контр. Экспер факт	7 Hacos s 3	жспер По тное план	Kont. v pa6.	CP Kown	з.е. на курсе	того Лек	Лаб Пр	KCP CP	Конт Формы роль конто	з.е. на курсе	Итого Лек Лаб	пр ка	P CP K	Сонт Форма поль конто	ы з.е. на р. курсе Ит	ого Лек Ла	na6 Np I	KCP CP KON	т Формы з.е. ь контр. кую	на Итого Лея се	ж Лаб	Пр КСР	СР Конт	Формы з.е. н контр. куро	итого Лек	Лаб Пр	KCP CP	Конт Форм роль конт	мы Код пр.	Наиненование	Компетенции
Блок 1 Дисциплины (		طنا									50 76				1656 74 18																677	39	-		
Обязательная часть											50 78				1440 64 18				24 8	4 34 1	12 40	734 44	6	216 10		14			288 14						
+ 51.0.01	Философия	2	T	3 3	36	108 108	3 10	89 9						3	108 4	6	89	9 3	24			-											5		W-5.2 W-5.3
+ 51.0.02	История России		1	4 4	36	144 144	58	82 4	4 1	144 20	38		4 0																				5	Межинститутокая кафедра	9K-5:1; 9K-6:1
	Иностранный язык	1		6 6	36	216 216	5 14	189 13	6 2	216	14	189	13 3				$\perp \perp$				$\Box$				$\perp \Box$					$oldsymbol{oldsymbol{\square}}$	$\Box$		5	Межинститутокая кафедра	W-4.3 W-4.4
+ 51.0.04	Безопасность жизнедеятельности	3		4 4	36		10					1	1 7	I T		1 1	1 [		4 1-	4 4	6	125 9	3			1 I T	1			1 1 -	1 1 7	1 -	1	ИЗиАТ	9K-8.1; 9K-8.2 9K-4.1; 9K-4.2
	Русский язык и культура речи Физическая культура испорт		1				8		2 :	72 4	4	60	4 3			+	+	_			+	+	+		-		_			+	$\sqcup \sqcup$			Межинститутокая кафедра	26-4-1; 26-4-2 WC71
+ 51.0.06		$\vdash$	2	2 2						12 4		64			72 4	4	50	4 3	_		+		++-		+		_	_	+	+	+++			Межинститутокая кафедра Межинститутокая кафедра	9K-21; 9K-22; 9K-11.1
	Травоведене Экономика	++	2	3 3	36	108 108	3 10	94 4	+			-			108 4	6		4 3		+	+	-	+		+	+++	-1-			+	$\vdash$	-	1		9K-10.1; 9K-10.2
	Информационные технологии		1		36	108 108	3 10	94 4	3 1	108 4	6	94	4 3			-	1"+															_	4	ити	ORK-1.1; ORK-1.2
	Основы российской государственности		1	2 2	36	72 72	8	60 4	2	72 4			4 3																						W-5.1; W-5.2; W-5.3
	Высшая математика	1	T	5 5	36	180 180	14	157 9	5 1	180 4	10		9 3																			T	4	ити	ORK-22
	Общая и экспериментальная физика		1	3 3	36	108 108	3 12	92 4	3 1	108 4	8		4 3			1 1	$+ \mathbb{I}$	9 3		4	$\perp \perp 1$												4	ити	ORK-2.1
	Общая химия Поихололея	2	1	8 8	36	288 288	30	240 18	4 1	44 4	10	121	9 3		144 6 10					44	$\rightarrow$	-	$\perp$			$\sqcup \sqcup \sqcup$	_			$\perp \perp$	$\sqcup \sqcup$		5	Межинститутокая кафедра	ORK-2.1 WK-3.1; WK-3.2; WK-6.2; WK-9.1; WK-9.2
	Психология Физиология питания		2	3 3	36	108 108	3 10	94 4 153 9						3	108 4			4 3			_				-							_		Межинститутокая кафедра ИЗиАТ	ORKS1
	Пишевая химея	2	2		36	100 100	10	90 4							108 6 8	12		9 3		++					+									можит Межинститутокая кафедра	ORK-5.1
	Экология	-	3	3 3	36	108 108	3 14	90 4						3	105 6 6		70	, ,	3 10	8 6	8	90 4	3										1	ИЗиАТ	W-1.2 W-2.3
+ 51.0.18	Механиа		1						3 1	108 4	8	92	4 3																				4	ити	ORK-3.1
+ 51.0.19	Ресурсосберегающие технологии в		5	3 3	36	108 108	3 18	86 4																				3	108 6	12	86	4 3	. 1	TANFN	ORK-4.1; ORK-4.2
	общественном питании Биохимия	2	-					153 9						-	180 6	12	152	9 3	+						+		_						1	MOUNT.	9K-1.2 OFIK-2.1
	Электротехника и электронка	2	2					90 4							108 6	8		4 3		++					+								4		OffK-3.2
+ 51.0.22	Процессы и аппараты пищевых производств		-				3 14					-			108 6	8		4 3		+					+							-	+-	umu	OTK-3.1
			Z								LL.			3											$\perp$					$\perp \perp$			4	иги	ORK32
	Тепло- и хладотежнях		2					90 4				-	1		108 6	8		4 3		44	$\rightarrow$	-	$\perp$			$\sqcup \sqcup \sqcup$	_			$\perp \perp$	$\sqcup \sqcup$		4	NIN	ORK-5.2
	Санитария и гигиена питания	$\vdash \downarrow$	2					90 4						3	108 6	8	90	4 3			+	+	+		$\perp$	$\sqcup \sqcup \sqcup$				+	$\sqcup \sqcup$	_	1	T ANEN	ORKS1
+ 51.0.25	Физико-химические основы технополических процессов	3		5 5	36	180 180	18	153 9					<u> </u>			_L_ I			5 11	0 6 1	12	153 9	3							<u>                                     </u>			1	ИЗиАТ	
+ 51.0.26	Системы управления технологическии		3	3 3	36	108 108	3 12	92 4											3 10	8 4	8	92 4	3										4	ити	ORK-1.1
	процессани и информационные технологии Экономика и организация производств	,	_					153 9						$\vdash$		+	++	_	5 1		10	153 9			+	$\vdash$	-	_	+-	++	$\vdash$	+	1	MOUNT	W-10.1; VK-10.2
	экономика и организация производств Пищевая микробиология	1	+	5 5	36	180 180	) 18	153 9	5 1	180 6	12	153	9 3	$\vdash$		+	+	-	3 11		10	103 9	+++				_		+		$\vdash$	-		ИЗИАТ ИСКИВМ	ORK-2.1
	Безопасность продовольственного окрычи		_														1 +	_										-	180 8	1 1	1.00		_	MRMAT	9K-11.2; ORK-6.2
+ 61.0.29	пищевых продуктов	5				180 180	26	145 9			LL.						$\perp$											5	180 8	18	145	У э	1		ORKAT
	Управление качеством	$\vdash \downarrow$	4					92 4				-	1	$\vdash$			+		-	44	$\rightarrow$	-	3	108 6	4	6	92 4	3		$\perp \perp$	$\sqcup \sqcup$		1	ИЗиАТ	ORK-4.1
+ 51.0.31	Оборудование предприятий обществениго питания	3						121 9								1 1			4 1-	4 6	8	121 9	3										4	ити	W180-0.2
	Современный этикет		1	3 3	36	108 108	3 12	92 4	3 1	108 4	8	92	4 3																				1	ИЗиАТ	JK-3.2 JK-3.3
+ 61.0.33	Основы военной подготовки		4	3 3	36	108 108	3 12	92 4 2452 118															3	108 4		8	92 4	3					1	ИЗиАТ	9K-81; 9K-8.2
	участниками образовательных отноше	ний								128	4	320	4	6	216 10	16	182	8	21 79	6 32	52	641 31	29	1044 42	2	90 :	863 49	16	576 32	72	446	26		,	IBV + 5
+ 51.B.01	Технология продукции общественного питания	3		3 7 7	36	252 252	2 26	217 9											7 25	2 10	16	217 9	эр										1	ИЗиАТ	IIIN-1Z
+ 51.B.02	Товароведение продовольственных товаров		3	3 3	36	108 108	12	92 4											3 10	8 6	6	92 4	3									$\neg$	1	ИЗиАТ	NK-2.1
+ 51.B.03	Проектирование предприятий общественного питания	4					20																4	144 6		14	115 9	,	1				1	ИЗиАТ	TK-1.1
	питания Технохимический контроль продукции	$\vdash$	+					_	+			-	1	$\vdash$		+	++	+	+	++	+	+	+		+		- 1 -	-		+	$\vdash$	+	+-		DK-2.1
+ 51.B.04	технохимический контроль продукции общественного питамия		5	4 4	36	144 144	26	114 4																				4	144 8	18	114	4 3	1	ИЗиАТ	
+ 51.B.05	Бухгалтерский учет в общественном питании	4		5 5	36	180 180	24	147 9															5	180 8		16	147 9	,					1	M3wAT	DK-3.1
		-	_		+++			_				-	1			+_+	+.+	_		++	++	+			+	$\vdash\vdash\vdash$			_	++	+++	+	+-		ΠK-2.1
+ 51.B.06	Пищевые и биологически активные добавки		2	3 3			3 12							3	108 4	8	92	4 3															1	ИЗиАТ	
+ 51.B.07	Технология приготовления первых блюд	3		7 7	36	252 252	2 24	219 9									$\perp \perp$		7 25	2 8	16	219 9	2		$\perp \Box$					$oldsymbol{oldsymbol{\square}}$	$\Box$		1	ИЗиАТ	ΠK-2:1; ΠK-2:2 ΠK-2:1; ΠK-2:2
+ 51.B.08	Технология производства мучных кандитероких и булочных изделий	3		3 4 4	36	144 144	22	113 9								1 1			4 1	4 8	14	113 9	эр										1	ИЗиАТ	HN-6.1; HN-6.2
+ 51.B.09	Технология приготовления холодных блюд.		_		36	252 252	2 28	215 5				-					1 +	_					1 1 -	252		20	215 0	30				_	٠,	Mart	NK-2.1; NK-2.2
	вакусок и напитков	4		4 7 7					$\perp$			-	1	$\vdash$			+		-	44	$\rightarrow$	-	7	252 8		20	215 9	ap		$\perp \perp$	$\sqcup \sqcup$		1		DK-2.1: DK-2.2
+ \$1.B.10	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4	3 3	36	108 108	3 16	88 4															3	108 6	. [ ]	10	88 4	3		1 1		- 1	1	ИЗиАТ	HN-61) HN-62
+ 51.B.11	Технология и организация кулинальнё	5	$\dashv$		36	180 100	26	145 0								+	1 1	$\neg$		+	+	+			$\top$			-	180 8	10	1.45	,	, ,	MAT .	NK-2.1; NK-2.2
	продукции народов мира	3	_	3 5		_		_						$\vdash$			+	_			+	+	+				_	5	100 8	18	145	·   -	1.		INK 3.2
+ 51.B.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4		4 6 6	36	216 216	24	183 9															6	216 8	1 ]	16	183 9	эр		1 1		- 1	1	ТАнВи	- 100 miles
+ 51.B.13	Ресторанный сервис и управление персоналом	5		4 4	36	144 144	1 26	109 9																					144 8	10	109	9 3	1	ИЗиАТ	ΠK-3.1; ΠK-3.2
	Менеджиент и маркетия	-	2	3 3				90 4	$\vdash$			-	1	2	100 4		90	4 -	-	++	+	+	++		+	$\vdash\vdash\vdash$	_		144 0	10	1.09	,	1	runn i	9K-1.1: FK-3.1
	Визическая культура исполт (элективея	+	4	3 3					+		-	_		3	100 0	۰	10	- 1	+	++	+	++	+		+	++	+	_	+	+	$\vdash$	+			W-7.2 W-7.3
+ 51.B.15	вишическая культура испорт (элективная цисциплина)		1			328 328	3 4	320 4	3	128	4	320	4 3					L														L	5	Межинститутокая кафедра естественно-научных и социально-	
+ 51. В.ДВ.01	Дисциплины (мод ули) по выбору 1 (ДВ1)		5	3 3		108 108	3 26	78 4										T				T						3	108 8	18	78	4 3	. T		NK-1.1; NK-1.2
		+	-		++	_		_	+				1	+		+	++		+ +	+	+	-	++		+	++	_			++	$\vdash$	-+	+-	L	TK-1.1; TK-1.2
	Печебно-диетическое и профилактическое питание		5	3 3	36	_		78 4								$\bot$												3	108 8	18	78	4 3	1 1	ИЗиАТ	DK-11- DK-12
- 51. В.ДВ. 01.02	Функциональные и специализированные продукты питаня		5	3 3	36	108 108	3 26	78 4				1 -	1 7	I T		1 1	1 [			1 1	- 1 - 5					1 I T	1	3	108 8	18	78	4 3	1	TANEN	DK-1.1; DK-1.2
			_	4 4	1 - 1	_		_				-					1 +	_					1 1 .	144				_				_	+		NK-3.1; NK-3.2
	Дисциплины (мод ули) по выбору 2 (ДВ2)	4					4 20									+	$\perp$			$\bot$	$\perp$	$\perp$	4	144 6		14	115 9	9		$\bot$					ΠK-3.1: ΠK-3.2
+ 51.В.ДВ.02.01		4						115 9						$\vdash$		+	$\perp$				$\perp$			144 6			115 9		_	$\perp \perp$	$\sqcup \sqcup$		- 1		RK-3.1; RK-3.2 RK-3.1; RK-3.2
- 61. В.ДВ. 02.02 Блок 2. Практика	Организация ресторанного бизнеса	4						115 9	6 2	24		18 194				+	$\perp$	_				18 194 4	4	144 6		14 18	115 9		540	$\vdash$	36 496	0	1	I ANEN	HIROSO, HIROSO
обязательная часть									6 2			18 194												432					540 324		36 496 18 302				
	Ознакомительная практика		1						6 2			18 194							0 2			18 194 4	12	7.00		10		7	34.4		.0 502		1	ИЗиАТ	96-1.1; 96-6.2
+ 52.0.02(9)	Технологическая практика		3		36	216 216	i 18	194 4	t t								+ +	$\neg$	6 2	6	$\pm$	18 194 4	3				_					-	1	ИЗиАТ	ORK-3.2: ORK-4.2
+ 52.0.03(f1)	Технологическая практика		- 4					410 4																432		18	410 4	0					1		ORK-4.1; ORK-5.1
+ 52.0.04(Fla)	Преддипломная практика, втом числе научно- исследовательская работа		5	9 9				302 4																				9	324		18 302	4 3	1	/BiAT	ORK-41; ORK-52
	исследовательной росста  участниками образовательных отноше	ний		6 6																									216		18 194	4			
+ 62.B.01(F)	Организационно-управленческая практика		5	6 6	36	216 216	18	194 4																				6			18 194	4 3	1	ИЗиAT	NK-3.1; NK-3.2
Блок 3.Государствени	ная итоговая аттестация			9 9		324 324	18	306																				9			18 306		Ė		
			T																																W.1.1; W.1.2; W.2.1; W.2.2; W.2.3; W.3.1; W.3.2; W.3.3; W.4.1; W.4.2; W.4.3; W.4.4; W.5.1; W.5.2; W.5.3; W.6.1; W.6.2; W.6.3; W.6.3; W.7.1; W.7.2; W.7.3; W.8.2; W.8.2; W.6.9; W.6.9; W.6.1; W.6.10.2; W.7.11.1; W.7.11.2;
1 1	Подготовка к процедурезациям и земен																																	L	9K-7.3; 9K-8.1; 9K-8.2; 9K-9.2; 9K-10.1; 9K-10.2; 9K-11.1; 9K-11.2;
+ 53.01	Подготовка к процедурезащиты и защита выпускной квалификационной работы			9 9	36	324 324	18	306								1 1												9	324		18 306		1	ИЗиАТ	ORK-1.1; ORK-1.2; ORK-2.1; ORK-2.2; ORK-3.1; ORK-3.2; ORK-4.1; ORK-4.2; ORK-5.1; ORK-5.2; RK-1.1; RK-1.2; RK-2.1; RK-2.2; RK-3.1; RK-3.2
																														1				1	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '2025 Б 19.03.04 заочка.рlx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

	I		14-							
		1		ого		16 1	16	16	16 4	16
	Баз.%	Bap.%	ДВ(от Вар.)%	Не менее	.е. Факт	Курс 1	Kypc 2	Kypc 3	Курс 4	Kypc 5
Итого (с факультативами)			245.770	194	252	50	48	55	49	50
						+	H		#	
Итого по ОП (без факультативов)	000/	000/	0.70/	192	240	48	46	51	47	48
Дисциплины (модули)	62%	38%	9.7%	162	192	42	46	45	35	24
Обязательная часть Часть, формируемая участниками образовательных отношений					120 72	42	40 6	24	6 29	16
Практика	85%	15%	0%	21	39	6	ll l	6	12	15
Обязательная часть	0070	1070	0 70	21	33	6	<del>  </del>	6	12	9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					6					6
Государственная итоговая аттестация		!		9	9		Ï	İ	Ï	9
Факультативные дисциплины				2	12	2	2	4	2	2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					12	2	2	4	2	2
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, фак	ультатив	Ы		37	37.8	37.7	40.5	35	32
Контактная работа (акад.час/год)	обязате.	льная			180	194	194	188	162	162
	Блок Б1				850	188	188	170	156	148
	в том чи	ісле по эл	тект. дисі	<b>ц. по ф.</b> к.	4	4				
Cymmanhag kohtakthag nafota (akan yac)	Блок Б2				90	18		18	18	36
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б3				18					18
	Блок ФТ	• •			50 1008	6	6	18	6	14
	<u> </u>	всем бл	окам		212	194	206	180	216	
		ЕН (Эк)				3	4	7	5	3
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТ	` '				8	10	3	3	3
,,,	ЗАЧЕТ		ОЙ (ЗаО)			1				
	КУРСО	ВАЯ РАБО	OTA (KP)					2	2	
Процент занятий от аудиторных (%)	лекцио	нных			35.47%					
Объём обязательной части от общего объёма прог	граммы (	%)			63.8%					
Объём конт. работы от общего объёма времени на (%)	а реализа	цию дис	циплин (м	иодулей)	11.74%					