Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Профиль:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 11.11.2025 13:30:33 Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Институт землеустройства и агротехнологий

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 11 от 27.02.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Комин А.Э. 27 января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

по программе бакалавриата

19.03.04

Технология и организация предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификаци	ія: Бакалаер	Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Форма обуче	ния: Заочная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1047 от 17.08.2020
Срок получен	ия образования: 5 л.		
Основной	Типы задач профессиональной деятельности	СОГЛАСОВАНО	
+	технологический		
-	организационно-управленческий	Проректор по УР	/ Жуплей И.В./
		_	
		Директор	/ Наумова Т.В./

Календарный учебный график

itan	<u>۰، ۱۲</u>	<u> </u>	U. IL	,,,,	<u>, '</u>					. 40		•																																								
Mec	(Сент	ябрь	•	2	Oı	ктяб	рь	5		Но	ябрь	•		Дек	абрь		4	Я	нвар	Ъ	_	Φ	евра	ль	_		Ma	рт		D.	Ar	прел	ь	_ص ا		Ma	й			Ию	НЬ		2	ν	1юль	•	<u>.</u>		Авг	уст	
Числа	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	79 -	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - :	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	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																		*												Ð	Э	Э	ð	3	<u>ო</u>						у	у	у	у		К	К	к	к	к	К	К
11																		*				Э	Э	Э	Э	Э	3 3 3 3																			К	К	к	К	к	К	К
Ш																		*								Ð	Э	Э	Ð	Э	Э	Э	(У	у	у	у		К	К	к	К	К	К	K
IV										Э	Э	Э	ð	Э	Э	Ð	Э	*																		П	П	П	п	П	П	п	П			К	к	к	к	к	К	К
v	п	п	П	п			Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э				*															Пд	Пд	٦д	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 '2023 Б 19.03.04 заочка-1.рlx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация предприятий общественного питания, год начала

Обязательная часть	120 120 4320	320 500 3615	205 42 1512 62 50	72 1256 72	40 1440 64 18 80	1210 68 24 864 34 12	40 734 44 6 216 10	14 184 8 8 288 14	30 231 13	
+ 51.0.01 Философия 2	3 3 36 108	108 10 89	9	1230 12	140 64 18 30 30 3 10 3 10 3 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	89 9 3	10 734 44 0 210 10	14 104 0 0 200 14	30 231 13	s yk5.2; yk5.3
+ 51.0.02 История России 1	4 4 36 144	144 58 82	4 4 144 20	38 82 4 0	3 100 4	37 7 3				5
+ 51.0.03 Иностранный язык 1	6 6 36 316	216 14 199	12 6 216 14	199 12 3						E VK4.3: VK4.4
+ 51.0.04 Безопасность жизнедеятельности 3	4 4 36 144	144 10 135	9	107 13 3		4 144 4	6 125 9 3			1 VK8.1; VK8.2
+ \$1.0.05 Русский язык и культура речи 1	2 2 36 72	77 8 60	4 2 72 4	4 60 4 1			0 12 7 3			5 YK4.1; YK4.2
+ 51.0.06 Физическая культура и спорт 1	2 2 36 72	72 4 64	4 7 72 4	64 4 1						5 9K7.1
+ \$1.0.07 Правоведение 2	2 2 36 72	72 10 58	4		2 72 4 6	58 4 3				5 YK2.1; YK2.2; YK-11.1
+ 51.0.08 Экономика 2	3 3 36 108	108 10 94	4		3 108 4 6	94 4 3				1 YK10.1; YK-10.2
	3 3 36 108	108 10 94	4 3 108 4 6	94 4 3						5
+ \$1.0.10 Основы российской государственности 1	2 2 36 72	72 8 60	4 2 72 4	4 60 4 3						5 YK5.1; YK5.2; YK5.3
+ \$1.0.11 Высшая математика 1	5 5 36 180	180 14 157	9 5 180 4	10 157 9 3						4 ORK-2.2
+ 51.0.12 Общая и эксперичентальная физика 1	3 3 36 108	108 12 92	4 2 72 4 9 5 180 4 4 3 108 4 8 18 4 144 4 10 4	92 4 3						4 OTK-2.2 4 OTK-2.1
+ 51.0.13 Общая химея 12	8 8 36 288	288 30 240	18 4 144 4 10	121 9 3	4 144 6 10	119 9 3				5 ONK-2.1
	3 3 36 108	108 10 94	4			94 4 3				5 VK3.1; VK3.2; VK-6.2; VK-6.3; VK-9.1; VK-9.2 1 OTK-5.1
+ 51.0.14 Поккология 2 + 51.0.15 Физиология питания 2	5 5 36 180	180 18 153	9		3 108 4 6 5 180 6 12	153 9 э				1 ORK-5.1
+ 51.0.16 Пицевая химия 2	3 3 36 108	108 14 90	4		3 108 6 8	90 4 3				r 00K5 1
+ 51.0.17 Экология 3	3 3 36 108 3 3 36 108	108 14 90	4			3 108 6	8 90 4 3			1 YK-1.2; YK-2.3
+ \$1.0.18 Mexanska 1	3 3 36 108	108 12 92	4 3 108 4	8 92 4 3						
+ 51.0.19 Ресурсосберегающие технологии в 5 рбщественном питании 5	3 3 36 108	108 18 86	4					3 108 6	12 86 4 3	ORK-4.1; ORK-4.2
общественном питании										1 9K1.2; OFK-2.1
+ \$1.0.20 \$MOXMMER 2	5 5 36 180	180 18 153	9		5 180 6 12					4 ORK-3.2
+ \$1.0.21 Электротехника и электроника 2		108 14 90			3 108 6 8					00K3.1
+ 51.0.22 Процессы и аппараты пищевых производств 2	3 3 36 108	108 14 90	4		3 108 6 8	90 4 3				4
+ 61.0.23 Тепло- и хладотехника 2	3 3 36 108	108 14 90	4		3 108 6 8	90 4 3				4 ONK-3.2
+ 51.0.24 Санитария и гигиена питания 2	3 3 36 108	108 14 90	4	 	3 108 6 8					1 Offic-5.2
+ 51.0.25 Физико-химические основы технологических з	5 5 36 180	180 18 153	9			5 180 6 12	153 9 э			Offk-5.1
				++++	+			 	++++	00611
+ 51.0.26 Системы управления т ехнологическими процессами и информационные т ехнологии 3	3 3 36 108	108 12 92	4			3 108 4	8 92 4 3	, , , , , , , , , , , , ,		4
+ 51.0.27 Экономика и организация производств 3	5 5 36 180	180 18 153	9			5 180 8	10 153 9 3	 		1 YK-10.1; YK-10.2
+ 51.0.28 Лицевая микробиология 1	5 5 36 180	180 18 153	9 5 180 6 12	153 9 э				 		2 ORK-2.1
+ 51.0.29 Безопасность продовольственного сырыя и 5 пищевых продуктов		180 26 145						5 180 8	18 145 9 s	УК-11.2; ОПК-5.2
										'
+ 61.0.30 Управление качеством 4	3 3 36 108			+			3 108 6	6 92 4 3	\bot	1 ORC4.1
+ 51.O.31 Оборудование предприятий общественного 3 литания	4 4 36 144	144 14 121	9			4 144 6	8 121 9 a			4
+ 61.0.32 Современный этикет 1	3 3 36 108	108 12 92	4 3 108 4	8 92 4 3						1 VK3.2; VK3.3
+ 51.0.33 Основы военной подготовки 4	3 3 36 108						3 108 4	8 92 4 1		1 VK8.1; VK8.2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	72 72 2920 :	920 350 2452	118 328	4 320 4	6 216 10 16	182 8 21 756 32	52 641 31 29 1044 42	90 863 49 16 576 32	72 446 26	
+ 51.8.01 Технология продукции общественного питания 3 3		252 26 217				7 252 10	16 217 9 ap			, flK-1.2
										'
+ 51.8.02 Товароведение продовольственных товаров 3		108 12 92	4			3 108 6	6 92 4 3			1 18-21
+ Б1.В.03 Проектирование предприятий общественного 4	4 4 36 144	144 20 115	9				4 144 6	14 115 9 3		1 IIK-1.1
	4 4 36 144	144 26 114	4						18 114 4 3	ΠK-2.1
+ 51.8.04 Технохимический контроль продукции 5 общественного питания	4 4 36 144	144 26 114	4					4 144 8	18 114 4 3	1
+ Б1.В.05 Бухгалтерский учет в общественном питании 4	5 5 36 180	180 24 147	9				5 180 8	16 147 9 3		1 RK-3.1
		108 12 92								ΠK-2.1
+ 51.8.06 Пищевые и биологически активные добавки 2	3 3 36 108	108 12 92	4		3 108 4 8	92 4 3				1
+ 51.В.07 Технология приготовления первых блюд 3	7 7 36 252	252 24 219	9			7 252 8	16 219 9 3			1 TK-2.1; TK-2.2
+ 61.8.08 Технология производства мучных кондитерских з 3 3	4 4 36 144	144 22 113	9			4 144 8	14 113 9 ap			TK-2.1; TK-2.2
			9							ΠK-2.1: ΠK-2.2
+ вт. в. ст. напитков	7 7 36 252	252 28 215	9				7 252 8	20 215 9 ap		1 1
+ 51.8.10 Технология приготовления полуфабрикатов для спожной куличарной продукции 4	3 3 36 108	108 16 88	4				3 108 6	10 88 4 2		ΠK-2.1; ΠK-2.2
										DK-21: DK-22
+ Б1.В.11 Технология и организация жулинарной 5 продукции народов мира	5 5 36 180	180 26 145	9					5 180 8	18 145 9 3	1 1002.1,1002.2
+ 61.8.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 4 4	6 6 36 216	216 24 183					4 314 0	20 0		, FK-3.2
			7				8 216 8	10 163 7 3p		ΠK-3.1: ΠK-3.2
+ 51.В.13 Ресторанный сервис и управление персоналом 5	4 4 36 144	144 26 109	9					4 144 8	18 109 9 3	1
+ 51.8.14 Менеджиент и изркетинг 2	3 3 36 108	108 14 90	4		3 108 6 8	90 4 3		 		1 VK1.1; ПK-3.1
+ 51.8.15 Физическая культура и спорт (элективная 1 рисциплича)		328 4 320	4 328	4 320 4 a				 		yk7.2; yk7.3
дисциплина)				. 320 4 3				 	++++	nk-1.1; nk-1.2
+ 51.8.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) 5	3 3 108	108 26 78	4					3 108 8	18 78 4 3	
+ 51.8.ДВ.01.01 Печебно-диетическое и профилактическое 5	3 3 36 108	108 26 78	4					3 108 8	18 78 4 3	nk-1.1; nk-1.2
			*							
- Б1.В.ДВ.01.02 Функциональные и специализированные продукты питания 5	3 3 36 108	108 26 78	4					3 108 8	18 78 4 3	1 IIK-1.1; IIK-1.2
	4 4 144	144 20 115	_				4 144 6	 		ПК-3.1; ПК-3.2
+ 51.8.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ2) 4	4 4 144	144 20 115	4					14 115 9 3		
+ 51.8.ДВ.02.01 Инжиниринг в ресторанном сервисе 4	4 4 36 144	144 20 115	9				4 144 6	14 115 9 э		1 RK-3.1; RK-3.2
- Б1.В.ДВ.02.02 Организация ресторанного бизиеса 4	4 4 36 144						4 144 6			1 RG3.1/RG3.2
Блок 2.Практика	39 39 1404 33 33 1188	404 90 1294	20 6 216	18 194 4		6 216	18 194 4 12 432	18 410 4 15 540	36 496 8 18 302 4	
Обязательная часть	33 33 1188	188 72 1100	16 6 216	18 194 4		6 216	18 194 4 12 432	18 410 4 9 324	18 302 4	. W11.W42
+ \$2.0.01(У) Ознаконительная практика 1	6 6 36 216	216 18 194	4 6 216	18 194 4			 	 	++++	1 VK-1.1; VK-6.2
+ 52.0.02(У) Технологическая практика 3 + 52.0.03(П) Технологическая практика 4	6 6 36 216 12 12 36 432	216 18 194	4	++++	+	6 216	18 194 4 3	 	++++	1 ORK-3.2; ORK-4.2 1 ORK-4.1; ORK-5.1
			4	++++-			12 432	18 410 4 o		00K-4.1; 00K-5.1
+ 62.0.04(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа 5	9 9 36 324		4					9 324	18 302 4 s	1
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	6 6 216	216 18 194	4					6 216	18 194 4	
+ Б2. В. 01 (П) Организационно-управленческая практика 5	6 6 216 6 6 36 216	216 18 194	4					6 216	18 194 4 18 194 4 3	1 NK-3.1; NK-3.2
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9 9 324	324 18 306						9 324	18 306	
										YK1.1; YK1.2; YK2.1; YK2.2; YK2.3; YK3.1; YK3.2; YK3.3; YK4.1; YK4.2; YK4.3; YK4.4; YK5.1; YK5.7; YK5.3; YK.6.1; YK.6.2; YK6.3; YK7.1; YK.7.2;
								, , , , , , , , , , , ,		YK7.3; YK8.1; YK8.2; YK-9.1; YK9.2; YK-10.1; YK-10.2; YK-11.1; YK-11.2;
+ 63.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9 9 36 324	324 18 306						9 324	18 306	7 No. 3, 7 No. 3, 7 No. 1, 7 No. 2, 7 No. 3, 7 No. 1, 7 No. 2, 7 No. 3, 7 No. 3, 7 No. 2, 7 No. 3, 7 N
ФТД.Факультативные дисциплины	14 14 504	104 50 106	24 4 111 1		2 72 6	62 4 4 144 12 6	118 8 2 72 6	62 4 2 72 6	8 54 4	
Ф1д. Факультативные дисциплины Часть, формируемая участниками образовательных отношений	14 14 504	504 50 430	24 4 144 6	134 4	2 72 6	62 4 4 144 12 6	118 8 2 72 6	62 4 2 72 6	0 64 4	
. NTT R CI COMPANY THEOREM SECTION 2	2 2 2 26 22	72 12 51	4 144 0	134 4	. 12 0	2 72 (110 0 2 12 6	02 4 2 12 6	54 4	, IRK-1.1; RK-1.2
+ 07Д.В.01 Основы пищевой биотехнологии 3 + 07Д.В.02 Индустриализация школьного питания 5	3 2 2 36 72 5 2 2 36 72 10 10 36 360	72 14 54	4	 		2 72 6 6	56 4 ax	2 72 6	8 54 4 ***	1 RK-1.1; RK-1.2 1 RK-1.1; RK-1.2
+ ФТД.В.02 индустриализация школьного питамия 5 + ФТД.В.03 Социально-профессиональная адаптация 1234	10 10 36 72	7A 14 24 260 24 220	16 4 144 6	134 4 3	2 72 4	62 4 3 2 72 6	62 4 3 2 72 6	62 4 3	8 54 4 38	1 VK3.3
							02 4 3 2 /2 6	02 7 3	1 1 1 1 1	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '2023 Б 19.03.04 заочка-1.ріх', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

			Ит	ого						
	F 6:	5 6.	ДВ(от	3	i.e.	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Bap.%	Bap.)%	Не менее	Факт					
Итого (с факультативами)				194	254	52	48	55	49	50
Итого по ОП (без факультативов)				192	240	48	46	51	47	48
Дисциплины (модули)	62%	38%	9.7%	162	192	42	46	45	35	24
Обязательная часть					120	42	40	24	6	8
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					72		6	21	29	16
Практика	85%	15%	0%	21	39	6		6	12	15
Обязательная часть					33	6		6	12	9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					6					6
Государственная итоговая аттестация				9	9					9
Факультативные дисциплины				2	14	4	2	4	2	2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					14	4	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)	обязательная 180 194						194	188	162	162
	Блок Б1				850	188	188	170	156	148
	в том чи	ісле по эл	тект. дисі	ц. по ф . к.	4	4			 	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б2				90	18	4 2 4 2 37.8 37.7 40.5 35 194 194 188 162 188 188 170 156 4 1 1	36		
o), maphan kemanan pasera (anag. las)	Блок Б3				18					18
	Блок ФТ	• •			50	+ -			49 50 47 48 35 24 6 8 29 16 12 15 12 9 6 9 2 2 2 2 162 162 156 148 18 36 18 6 14 180 216	
	+	всем бл	окам		1008	#	1	-	<u> </u>	H
		ЕН (Эк)				+	-	-		H
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТ	` '	· <u> </u>			7	10	3	49 50 47 48 35 24 6 8 29 16 12 15 12 9 6 9 2 2 2 2 156 148 18 36 14 180 216 2 3 3 3 3	3
		С ОЦЕНК ВАЯ РАБО	ЮЙ (3aO)			1				
	КУРСО	JOAN RAD	JIA (KP)			<u> </u>		2	2	
Процент занятий от аудиторных (%)	лекцио	нных			35.47%					
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)										
Объём конт. работы от общего объёма времени на (%)	а реализа	іцию дисі	циплин (м	чодулей)	11.74%					