

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Одобен ученым советом университета  
Протокол № 5 от 22.05.2024

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Балтийская высшая школа гастрономии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
33.010	КОНДИТЕР
33.011	ПОВАР

Типы задач профессиональной деятельности

проектный  
технологический  
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

/ Огий О.Г./

Начальник УРОПС

/ Мельникова В.А./

**Календарный учебный график по периодам освоения модулей**

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь		Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь			Июль			Август																						
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	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									
Модуль	Профессиональный модуль 1					Базовый модуль 1				Базовый модуль 2								Базовый модуль 3				Базовый модуль 4				Производственный модуль 1																																			
I																			*																							Э				У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
Модуль	Профессиональный модуль 2					Базовый модуль 5				Практикум 1								Базовый модуль 6				Профессиональный модуль 3				Производственный модуль 2																																			
II														ПП	*		ПП	ПП	*		ПП	Э	К																			П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К				
Модуль	Профессиональный модуль 4					Базовый модуль 7				Практикум 2								Практикум 3				Профессиональный модуль 5				Производственный модуль 3																																			
III														ПП	*		ПП	ПП	*		ПП	Э	К	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Э												П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К				
Модуль	Профессиональный модуль 6					Профессиональный модуль 7				Практикум 4								Профессиональный модуль 8				Профессиональный модуль 9																																							
IV														ПП	*		ПП	ПП	*		ПП	Э	К															ПА	Э			Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К				











№	Индекс	Наименование	Блок/часть	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестр											
				Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя																				
					Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Контроль	Всего				Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Контроль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Контроль			Всего	Неделя									
ИТОГО (с факультативами)					<b>1116</b>											<b>31</b>	20		<b>1044</b>											<b>29</b>	20		<b>2160</b>											<b>60</b>	40				
ИТОГО по ОП (без факультативов)					<b>1116</b>											<b>31</b>			<b>1044</b>											<b>29</b>			<b>2160</b>											<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				<b>59.6</b>														<b>54.3</b>														<b>57</b>																
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)				<b>34.8</b>														<b>34.8</b>														<b>34.8</b>																
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)				<b>23.6</b>														<b>25.4</b>														<b>24.5</b>																
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)				<b>26.1</b>														<b>28.1</b>														<b>27.1</b>																
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>					<b>1116</b>	<b>443.05</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>112</b>	<b>34</b>	<b>9.05</b>	<b>568.7</b>	<b>104.25</b>	<b>31</b>	ТО: 17 Э: 3		<b>720</b>	<b>336.95</b>	<b>144</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>2.95</b>	<b>313.55</b>	<b>69.5</b>	<b>20</b>	ТО: 12 Э: 2		<b>1836</b>	<b>780</b>	<b>288</b>	<b>224</b>	<b>192</b>	<b>64</b>	<b>12</b>	<b>882.25</b>	<b>173.75</b>	<b>51</b>	ТО: 29 Э: 5										
1	Б1.В.5	Профессиональный модуль 6	Б1.В	Эк ЗаО	<b>396</b>	177.4	64	96		16	1.4	183.85	34.75	11													Эк ЗаО	<b>396</b>	177.4	64	96		16	1.4	183.85	34.75	11			7									
2	Б1.В.5.1	Кухни мира	Б1.В	ЗаО	<b>180</b>	88.15	32	48		8	0.15	91.85		5													ЗаО	<b>180</b>	88.15	32	48		8	0.15	91.85		5			31	7								
3	Б1.В.5.2	Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	Б1.В	Эк	<b>216</b>	89.25	32	48		8	1.25	92	34.75	6													Эк	<b>216</b>	89.25	32	48		8	1.25	92	34.75	6			31	7								
4	Б1.В.6	Профессиональный модуль 7	Б1.В	Эк ЗаО КП РГР	<b>432</b>	200.4	80	48	48	18	6.4	196.85	34.75	12													Эк ЗаО КП РГР	<b>432</b>	200.4	80	48	48	18	6.4	196.85	34.75	12				7								
5	Б1.В.6.1	Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания	Б1.В	ЗаО РГР	<b>180</b>	89.15	32		48	8	1.15	90.85		5													ЗаО РГР	<b>180</b>	89.15	32		48	8	1.15	90.85		5			31	7								
6	Б1.В.6.2	Гастрономическая культура и технология	Б1.В	Эк	<b>216</b>	107.25	48	48		10	1.25	74	34.75	6													Эк	<b>216</b>	107.25	48	48		10	1.25	74	34.75	6			31	7								
7	Б1.В.6.3	Курсовой проект по модулю "Профессиональный модуль 7"	Б1.В	КП	<b>36</b>	4					4	32		1													КП	<b>36</b>	4				4	32		1			31	7									
8	Б1.В.7	Практикум 4	Б1.В	Эк	<b>288</b>	65.25			64		1.25	188	34.75	8													Эк	<b>288</b>	65.25			64		1.25	188	34.75	8				7								
9	Б1.В.7.1	Проектный практикум	Б1.В	Эк	<b>288</b>	65.25			64		1.25	188	34.75	8													Эк	<b>288</b>	65.25			64		1.25	188	34.75	8			85	7								
10	Б1.В.8	Профессиональный модуль 8	Б1.В												За(2)	<b>252</b>	123.3	64		48	11	0.3	128.7		7		За(2)	<b>252</b>	123.3	64		48	11	0.3	128.7		7				8								
11	Б1.В.8.1	Экономика и финансы организаций индустрии питания	Б1.В												За	<b>144</b>	70.15	32		32	6	0.15	73.85		4		За	<b>144</b>	70.15	32		32	6	0.15	73.85		4				51	8							
12	Б1.В.8.2	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу	Б1.В												За	<b>108</b>	53.15	32		16	5	0.15	54.85		3		За	<b>108</b>	53.15	32		16	5	0.15	54.85		3				31	8							
13	Б1.В.9	Профессиональный модуль 9	Б1.В												Эк(2) ЗаО	<b>468</b>	213.65	80	80	32	19	2.65	184.85	69.5	13		Эк(2) ЗаО	<b>468</b>	213.65	80	80	32	19	2.65	184.85	69.5	13					8							
14	Б1.В.9.1	Экономика и финансы организаций индустрии питания	Б1.В												Эк	<b>144</b>	71.25	32		32	6	1.25	38	34.75	4		Эк	<b>144</b>	71.25	32		32	6	1.25	38	34.75	4				51	8							
15	Б1.В.9.2	Сетевые организации и фабрики-кухни	Б1.В												ЗаО	<b>144</b>	53.15	16	32		5	0.15	90.85		4		ЗаО	<b>144</b>	53.15	16	32		5	0.15	90.85		4				31	8							
16	Б1.В.9.3	Кондитерское искусство	Б1.В												Эк	<b>180</b>	89.25	32	48		8	1.25	56	34.75	5		Эк	<b>180</b>	89.25	32	48		8	1.25	56	34.75	5				31	8							
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>				Эк(3) ЗаО(2) КП РГР											Эк(2) За(2) ЗаО											Эк(5) За(2) ЗаО(3) КП РГР																							
<b>ПРАКТИКИ</b>				(План)																																													
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>				(План)																																													
	Б3.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы														324												324										324	9	6			31	8					
<b>КАНИКУЛЫ</b>															1											7 4/6											8 4/6												