

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Костромской государственный университет"
КГУ

План утвержден ученым советом вуза
Протокол № 12 от 25.04.2023

И.о. проректора по ОД И.Ю. Герасимчук

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Профиль Ресторанное дело

Профиль: Ресторанное дело
Кафедра: Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров
Институт: дизайна и технологий

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.	02.06.2015 г. № 37510

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	организационно-управленческий
+	проектный

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																				
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		
I										*								*	Э	Э	К	К			*		*									*	*				Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К		
II										*								Э	Э	Э	К	К				*		*									*	*				Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	
III										*								*	Э	Э	К	К																		Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
IV										*								Э	Э	К	*					*		*																										

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
У	Теоретическое обучение и практики	17 3/6	16 1/6	33 4/6	17 1/6	17 1/6	34 2/6	16 5/6	17 2/6	34 1/6	14 5/6	14 4/6	29 3/6	131 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2 4/6	2	4 4/6	2	2 4/6	4 4/6	2		2	15 2/6
У	Учебная практика		4	4		4	4							8
П	Производственная практика								4	4		4	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	2	6	8	2	5	7	1 5/6	5 1/6	7	1	8	9	31
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 1/6 (7 дн)	2/6 (2 дн)	1 3/6 (9 дн)	8 (48 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	22	30	52	19	33	52	208
Студентов								10						
Групп								1						

