МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

План утвержден Ученым советом вуза Протокол № 12 от 25.04.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о.проректора по ОД И.Ю.Герасимчук

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	
Программа подготовки: прикладной бакалавриат	
Форма обучения: Заочная	
Срок получения образования: 5 л.	_

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	проектная
+	маркетинговая

Год начала подготовки (по учебному плану)	2020
Учебный год	2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1332 от 12.11.2015

Календарный учебный график

Mec	C	Сент	ябрь	,		Oı	стяб	рь			Hos	брь			Дека	абрь			Янва	арь			Фев	рал	ь		Ma	рт			Апр	ель			М	Іай			Ию	ЭНЬ			-	Июл	Ь			Авг	уст	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17 18	3 19	9 20) 2	21 2	2 2	23 2	24	25 26	27	28	29	30	31	32 3	3 34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I					Э					*							*		• Э		э з	ə	K	К	*		*						*		*			Э	э э э э	Э	П	п	п	п	К	К	к	К	к	К
п										*							*)))))		Э 3	,	Э К К К К	К	*		*							*	*			Э	Э	* 🗇 🗇 🗇 🔿	П	п	п	п	К	К	К	К	К	К
III										*								*			9	9	К	К	*		*							*	*			Э	Э	* 9 9 9 9	Э У У У	у	У	К	К	к	К	К	к	к
IV									*								*	* [0][0][0][0][0]		3	Э <u>Н</u>)		K K K	*	*							*	*				Э	э * э э	Э	П	п	П	п	К	к	К	К	к	К
٧																			Э	1	Э 3)	Э 1	К	К						3	Э Э	П	П	П	П	Д				Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

				l			1
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	30 5/6	32	33 2/6	31 4/6	26	153 5/6
Э	Экзаменационные сессии	6 5/6	5 5/6	5 4/6	6 1/6	6	30 3/6
У	Учебная практика			2			2
П	Производственная практика	4	4		4	4	16
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К	Каникулы	8	7 5/6	9	8	10	42 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 (12 дн)	2 1/6 (13 дн)		8 5/6 (53 дн)
Прод	олжительность обучения	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Ито	го	52	52	52	52	52	260
Студ	дентов				14		
Груг	 חו				1		

		Эмпа . Этимт	mpone	rnen . Harra a 2	итого ака	g	20.10	Cecors 1	_ Voir a	toowy	Сессия 2	- Kour done.		Ceccus 3	KOUT BOOM		Cecora 2	boows	Cecc	UKPCD	ur donus 20 12	Сессия 2	_ Voor L	00WH	Ceccura 3 VKP	CP no Vour	MH 20 H2	Сессия 2	2 Vous de		Ceccus 3	o Kour doorey 3.0 v3	Сессия 2	Vous A		Ceccus 3	P . ~
ины (мод	Наименование	MEH SaveT COLL	KIT KP Kownp. 36	спер ное факт часов в экст ное 204 204 762	2 7672 992	.8 6284.2 39	2.е. на курсе Итого Ле 43 252 20	к Лаб Пр ИКР 16	СР КОНТ (90 роль ко	Борны Итого Лек контр. 648 22	Лаб Пр ИКР 1 22 28 6.2 52	7.8 42 702	Лек Лаб Пр 30 20 36	8.7 573.3	роль контр. к	лаб итого Лек Лаб 146 972 52 20	Пр ИКР СР КОНТ роль 36 12.3 804.7 47	738 32	Лаб Пр ИКР 12 36 13.4	np. CP CP np. No. no.grot po 592.6 !	итого курсе Итого 22 38 684	Лек Лаб Пр ИК 40 36 6 11.	CP KOHT (0 ports) 8	орны Итого Лек I 738 44	Лаб Пр ИКР пр. подго: 48 6 10.2	CP CP RD. ROHT POOP ROGETOT POSTS KOH	мы з.е. на итого Лек гр. курсе итого Лек	Лаб Пр ИН 40 14 12	кр ср контроль контр. 2.3 852.7 47	Итого Лек Лаб Пр 738 38 24 28 8	MP np. CP CP np. np.prof np.prof L95 601.05	р. Конт Формы з.е. на от рогь жэнтр. журсе 38 30 724 26 20 432	Лек Лаб Пр ИКР 36 26 14 8.5	СР Конт Формы контр. 7 605.3 34	м итого Лек Лаб 468 32 20	Пр ИКР пр. подгог 20 4.25	OT CP 100 P
Фисто	пософия	2	2	119 119 428 3 3 36 10	4 4284 623 108 12.3	.2 3407.8 25 85 86.65 9	39 252 20	16						5.7 462.3 62			28 11.55 391.45 35 2.35 24.65 9			262.8	15 288	18 18 6 6.8	5 222.15 17	252 16	18 6 8.95	181.05 22	22 468 18	20 8 7.	1.1 393.9 21	324 26 18 14	8.2 231.8	26 20 432	24 22 6 7.95	350.05 22	288 20 8	20 3.75	224.25
Исто Инос	ория остранный язык	2 1	1	3 3 36 10 3 3 36 10 3 3 36 10 8 8 36 28 2 2 36 72 2 2 36 72	108 12.3 288 34.	85 86.65 9 6 240.4 1	3 72 4	6	62	36 72	8 2.35 2	.65 9 a 72	8	0.25 59.75	4 эк	4 72	8 64	72	8 2.35	52.65	9 2															$\pm\pm\pm$	$\pm \pm$
	номиа воведение	1		2 2 36 72 2 2 36 72	72 8.2 72 8.2	5 59.75 4 5 59.75 4	2 36 4	4	28	36	0.25 3	.75 4 3				2 36 4	4 28	36	0.25	31.75	4 2																士
	охий язык и культура речи втурология	2		2 2 36 72 2 2 36 72	72 8.2 72 8.2	5 59.75 4 5 59.75 4	2 36 2	6	28	36	0.25 3	.75 4 a				2 72 4	4 0.25 59.75 4	3															+	++-		+	++
deca Gead	анеская культура и спорт	1 1 12		2 2 36 72 2 2 36 72	72 12. 72 6.2	5 51.5 8 5 61.75 4	2			36 2	4	0 36		0.25 31.75	4 2	2 36 6	0.25 25.75 4	2 36	6 0.25	25.75	4 2													++-		+	1
Мате	гематика	12 1 1	112	8 8 36 28 7 7 36 25	288 50.5 252 36.	95 215.05 Z 6 202.4 1	6 36 6 7 36 2		30	108 6 108 4	4 0.25 93 6 6 2.35 80	.75 4 ax 72 .65 9 ax 108	6 8	2.35 46.65 0.25 87.75	9 ax 4 a	2 72 8	8 2.35 44.65 9	×																++-		++-	-
Осно	ния ковы информационных технологий	1 1	11	6 6 36 21 2 2 36 72	216 28. 72 8.2	6 174.4 1 5 59.75 4	6 36 2		34	72 4 72	4 4 0.25 55 8 0.25 59	.75 4 ax 108	4 4 4	2.35 84.65	9 ж																			+		+	44
Φναs Texas	вико химические методы исследования	2	2	4 4 36 14	144 16.3	118.65 9										4 36 2	34	108 6	6 2.35	84.65	9 24															\pm	##
_	пертизы товаров годы и средства исследования	2 1	2	7 7 36 25 3 3 36 10	252 38. 108 12.3	6 200.4 1 85 86.65 9	3					108	6 8	0.25 89.75	4 2	4 144 6 8	4 6.35 110.65 9	an			3 108	4 6 2.3	86.65 9	2								 '	+	+++			+
Метр соот	грология, стандартизация и подтверждение тветствия	3	3	3 3 36 10																	3 36	2	34	72 4	6 0.25	57.75 4 a											
Прои пита	ректирование предприятий общественного ания	5 4	5 45	6 6 36 21		6 159.4 1																					2 36 2		34	36 6 6	19.75	4 ax 4 108	8 8 2 2.35	78.65 9 ж	. 36	6 3	27
Соци	иология труда и управление персоналом	4		3 3 36 10	108 14.2	15 89.75 4																					3			108 6 8	1.25 89.75	4 2	$\perp \downarrow \downarrow$	$\perp \perp \perp$		+++	\perp
Text	знология продукции общественного питания занизация производства и обслуживания на	345 34		12 12 36 43 11 11 36 39												1		36 2		34	3 36	6 6 0.2	19.75 4	ax 72 6	6 2.35	48.65 9 a	4 72 6	6 2 0.3	25 53.75 4 ax	72 6 6 4	i.35 41.65	9 ap 4 144	6 6 2.35	. 120.65 9 ax		+++	+
пред Прос	дприятиях общественного питания ректная деятельность	4 :	334	6 6 36 21	216 30.2	2 303.8 2												30 2		34	2 36	6 4	26	n 36	6 4	26 n	4 144	6 4.	25 129.75 4 an	72 6 6 2	.33 40.03	7 2 2 2		- 65 P	+	++-	+
Биан пред	нес-планирование и анализ деятельности дприятий	5		3 3 36 10	108 12.2	91.75 4																										3			108 6	6 0.25	91.75
Mapi Ynpa	экетинг и рекламная деятельность завление и контроль качества продукции	5 55	5 55	3 3 36 10 5 5 36 18	108 16.3	5 87.75 4 5 137.5 8																					1			36 2	34	3 36 4 72	8 8 0.2	5 51.75 4 ax	72 6 x 72 8 8	8 0.25	53.75
06o;	орудование предприятий общественного зникі	4		4 4 36 14																							4 144 4	8 2.3	.35 120.65 9 a				+	+++		++-	+
Фисы	вическая культура и споот (электияная			85 85 338	3388 369	1.6 2876.4 14	4			72 6	6 0.25 55	.75 4 126	6 6	3 111		23 468 22 12	8 0.75 413.25 12	414 22	12 16 8.2	329.8	23 396	22 18 4.9	329.05 22	486 28	30 1.25	406.75 20	25 540 24	20 6 5.	.2 458.8 26	414 12 6 14 (1.75 369.25	12 10 292	12 4 8 0.75	3 255.25 12	180 12 12	0.5	147.5
дисц Бион	циптина) звимия и основы микробиологии	2 2	2	32 8 8 36 28	288 35.	6 239.4 1						54		54		8 144 6 6	2 0.25 125.75 4	2 144 6	6 4 5.35	113.65	9 ap			54		54				54	54	112	2 0.25	105./5 4 2	+	++-	+
Осно	овы механики и машиноведения пла и диагностика деятельности	2 2		7 7 36 25	252 26.	6 212.4 1										7 144 6	6 0.25 127.75 4	3 108 6	6 2.35	84.65	9 2													=			-
пред Осно	дприятий по качеству ковы экономической деятельности	4		4 4 36 14 4 4 36 14	144 12	IS 122.65 9																					4 144 4	6 23	35 122.65 9 3				+++	+++	+	++-	+
пред Сани	итария и пипиена	3		4 4 36 14	144 14.3	85 120.65 9															4 144	6 6 2.3	120.65 9	2													\pm
Pect Dvas	поранное и барное дело виология питания	33	4	6 6 36 21 4 4 36 14 3 3 36 10	216 14.3 144 24.	5 197.75 4 5 111.5 8															4 72	6 6 0.2	5 55.75 4	a 72 6	6 0.25	55.75 4 2	6 36 2		34	180 6 6	163.75	4 ×	\pm	$\pm \pm \pm$		$\pm \pm \pm$	_
Этик Това	жет в общественном питании зароведение продовольственных товаров	3 2	23	3 3 36 10 6 6 36 21	108 14.2 216 28.	89.75 4 6 174.4 1										3 36 2	34	72 6	6 0.25	55.75	3 36 4 3x 3 108	6 6 2.3	34 6 84.65 9	72 6 3K	6 0.25	55.75 4 2								+++			+
Совр прод	ременные технополии хранения пищевых дуктов	3		3 3 36 10																	3			108 6	6 0.25	91.75 4 2											
Орга Менн	анизация хозяйственных связей неджиент	4		2 2 36 72 2 2 36 72	72 10.2	15 57.75 4																					2			72 2 8	1.25 57.75	4 2 72	6 6 0.25	. 55.75 4 a	+	++-	+
Окра	рана труда на предприятиях общественного зания	55		4 4 36 14 4 4 14	144 16.	5 119.5 8																										4 72	4 4 0.25	15 59.75 4 2	72 4 4	0.25	59.75
Дис Безо	сциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 опасность продовольственных товаров	3	3	4 4 14 4 4 36 14 4 4 36 14	144 12.	25 127.75 4 15 127.75 4															4 36 4 36	2	34	108 4 108 4	6 0.25 6 0.25	93.75 4 as							+	$\pm \pm \pm$		$\pm\pm\pm$	+
Стат Дис	пистика сциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3 5	5	4 4 14	144 18.	15 127.75 4 25 121.75 4															4 36	2	34	108 4	6 0.25	93.75 4 3						4 36	2	34	108 8 8	0.25	87.75
Фори това	омирование и оценка конкурентоспособности аров и услуг	5	5	4 4 36 14 4 4 36 14	144 18.2	121.75 4																										4 36	2	34	108 8 8	0.25	87.75
Рече пита Дис	евые коммуникации в сфере общественного зних	5	5	4 4 36 14	144 18.3	15 121.75 4																										4 36	2	34	108 8 8	0.25	87.75
Эпен	оциплины по выбору Б1.8.ДВ.3 ектротехника, основы электроники и	2		3 3 10 3 3 36 10	108 12.	25 91.75 4 15 91.75 4										3 108 6 6	0.25 91.75 4	2															+	+++	+	++-	+
	дства и методы управления качеством сциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	2		3 3 36 10 4 4 11												3 108 6 6	0.25 91.75 4	3											N 122 M 4								\pm
	рормационное обеспечение	4		4 4 36 14 4 4 36 14	144 12.3	25 127.75 4 15 127.75 4																					4 144 6	6 0.3	25 127.75 4 3 25 127.75 4 2								\pm
ipai TREE	звовое регулирование профессиональной пельности сциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4		4 4 36 14 4 4 14																	2			72 6	6 025	EE 7E 4 >	4 144 6	6 0.3	25 127.75 4 2					\bot		+	4
	оменный стиль, эстетика и дизайн интерьера родукции	34		4 4 36 14																	2			72 6	6 0.25	55.75 4 2	2 72 6	6 0.3	25 55.75 4 ax								
Эрга эмта	анизация туристической деятельности и ания при гостиницах	34	4	4 4 36 14	144 24.	5 111.5 8															2			72 6	6 0.25	55.75 4 2	2 72 6	6 0.3	.25 55.75 4 ax								
Дис Исто	сциплины по выбору Б1.8.ДВ.6 ория мировой и отечественной купинарной ьтуры	1		4 4 1 14 4 4 36 14						72 6	6 0.25 55	.75 4 a 72	6 6	3 57	P																		+++	+++	+	++-	+
Исто	ория виноделия	1		4 4 36 14 3 3 10						72 6	6 0.25 55	.75 4 3 72	6 6	3 57	P																						
Дис Пова	сциплины по выбору Б1.8.ДВ.7 ведение потребителя ведогия рекламы	4		3 3 10 3 3 36 10 3 3 36 10	108 10.1	25 93.75 4 15 93.75 4																					3			108 4 6 0	1.25 93.75 1.25 93.75	4 2	+	$\pm \pm \pm$		$\pm\pm\pm$	+
	сциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	2	2	2 2 72	108 10.2 72 12.2	93.75 4 25 55.75 4										2 36 2	34	36 4	6 0.25	21.75	4 3K						3			108 4 6	1.25 93.75	4 2	+++	+++	+	+++	+
Меря Защя	эчендайзинг цита интеллектуальной собственности	2 2	2 2	2 2 36 72 2 2 36 72	72 12.3 72 12.3	15 55.75 4 15 55.75 4										2 36 2 2 36 2	34 34	36 4 36 4	6 0.25 6 0.25	21.75	4 3x 4 3x													+		+-	Ŧ
				27 27 97 27 27 97			6					216 216		1 1 215 215 1 1 215 215		6		216 216	1	1 215 215	3 3			108	1 1	107 107	6			216	1 1 215 215 1 1 215 215	6			216	21 21 21 21	195 1 195
Пран проф	актика по полученно первичных фессиональных унений и навыков, в тон ле первичных унений и навыков научно- полозгаты пола выплаты ности	3		3 3 36 10	108 1	107															3			108	1 1	107 107 0											\Box
носл Иссл	жлика по получению профессиональных		+		+	++			+++		+++		+	+					+	+++		+	+ + +	+				+++	+++			+++	+++	+++	+++	+++	+
унен деят	ний и опыта профессиональной пельности	124		18 18 36 64	648 3	645	6					216		1 1 215 215	۰	6		216	1	1 215 215	0						6			216	1 1 215 215	0	\bot	\bot		$\bot\bot\bot$	$\perp \perp \downarrow$
ipe,	итоговая аттестация	5		b 6 36 21 9 9 32	216 21 324 0.5	195																										9			216 324	21 <u>21</u> 0.5 0.5	195 5 323.5
Подг	дготовка к процедуре защиты и процедура			9 9 36 32 9 9 36 32																												9			324	0.5 0.5	323.5
защі	риты выпускной квалификационной работы						4					164	12	0.5 123.5	8												2 72 10	0.0	25 57.75 4				\bot	\bot	324	us 0.5	323.5
		111		6 6 21 6 6 21	216 22.	75 181.25 1	4					144	12	0.5 123.5	8												2 72 10	0.3	25 57.75 4								#
Прот вистр вдди	отиводействие распространению идеологии тремизма и терроризма и профилактика инстивного поведения в молодежной среде	1		2 2 36 72	72 6.2	5 61.75 4	2					72	6	0.25 61.75	4 3																						
Циф	фровая экономика Российской Федерации	4		2 2 36 72	72 10.3	15 57.75 4																					2 72 10	0.3	25 57.75 4 2				+++	+++		+++	+
Патр	гриотизм и гражданственность в	1.		2 2 36 72	72 6.2	5 61.75 4	2					72	6	0.25 61.75	4 3								+					1 1 1					-	+		+	+

1 из 1