Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Левков Сергей Андреевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2025 13:02:50
Уникальный программный ключ:
0ec96352bebea6f8385fb9c27c7d4c35a083708b

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "КамчатГТУ"

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ С.А. Левков
"29" 01 2025 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 29.01.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация общественного питания
Кафедра: Технологии пищевых производств
Факультет: Департамент "Пищевые биотехнологии"

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	17.07.2020 г. № 59004

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий
проектный
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УНР _____ / Н.С. Салтанова/
Начальник УМУ _____ / Н.К. Кириенко/
Руководитель департамента _____ / В.Б. Чмыхалова/
Зав. кафедрой _____ / В.Б. Чмыхалова/

Календарный учебный график

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
I	=	=	=	=	= = =					* * * * * *								К К К * * К	* * * * К К	К						* * * * * * *		Э Э Э Э	Э	Э	Э	Э	Э		* * * * * * *	* * * * * *				* * * * * * *					К	К	К	К	К	К	К	К
II										* * * * * *								К К К * * К	* * * * К К	К						* Э Э Э Э Э	Э	Э	Э	Э	Э	У	У	У	У У У У * У	У * * * * *					* * * * * *					К	К	К	К	К	К	К	К
III										* * * * * *								К К К * * К	* * * * К К	Э Э Э Э Э Э	Э	Э	Э	Э	Э	* Э Э Э Э Э Э	Э Э Э Э	Н	Н						* * * * * *					* * * * * *					К	К	К	К	К	К	К	К
IV								Э	Э	Э * Э Э Э Э	Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П П П * * *	* * * * П П	П	П	П	П К К К К К	К		* * * * * *									* * * * * *					* * * * * *					К	К	К	К	К	К	К	К
V					Э Э	Э	Э	Э	Пд	Пд * Пд Пд Пд Пд	Пд	Пд	Пд					К К К * * *	* * * * К К	К		Д	Д	Д	* Д Д Д Д Д	Д	Д	К	К	К = = = = =	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		25	
Дата начала/Номер недели	11 марта 2026 г.	28	25 февраля 2027 г.	26	15 января 2028 г.	20	26 октября 2028 г.	8	2 октября 2029 г.	5
Дата окончания/Номер недели	19 апреля 2026 г.	33	5 апреля 2027 г.	31	4 марта 2028 г.	27	14 декабря 2028 г.	15	26 октября 2029 г.	8

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**34 3/6**	**30 3/6**	**31 4/6**	**27 1/6**	**6 5/6**	130 4/6
Э	Промежуточная аттестация	**5 4/6**	**5 4/6**	**7 3/6**	**7**	**3 2/6**	29 1/6
У	Учебная практика		**4**				4
Н	Научно-исслед. работа			**2**			2
П	Производственная практика				**6**		6
Пд	Преддипломная практика					**4**	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					**6**	6
К	Продолжительность каникул	**70 дн**	**70 дн**	**63 дн**	**70 дн**	**28 дн**	301 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**12 дн**	**12 дн**	**12 дн**	**12 дн**	**9 дн**	57 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	366 дн	180 дн	
Високосный год		-	-	-	+	-	
Студентов		15	15	15	15	15	
Групп		1	1	1	1	1	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_25_1234-2647 25ТПб.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология продукции и организация общественного питания, год начала подго

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1									Курс 2									Курс 3									Курс 4									Курс 5									Закрепленная кафедра		-
															-	Летняя сессия								-	Летняя сессия								-	Летняя сессия								-	Летняя сессия								-	Летняя сессия										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)							207	207		7780	7780	804	6617	359	43	1876	74	12	90	20	1610	70		48	1728	68	40	62		1477	81		52	1872	76	36	64		1605	91		49	1764	74	54	54		1491	91		15	540	26	26	28		434	26				
Обязательная часть							163	163		6196	6196	612	5304	280	43	1876	74	12	90	20	1610	70		44	1584	60	40	54		1357	73		40	1440	58	32	48		1231	71		31	1116	44	54	12		949	57		5	180	6		8		157	9				
+	Б1.О.01	История России	1				4	4	36	144	144	60	75	9	4	144	20		20	20	75	9	э																																						5	История и философия	УК-5
+	Б1.О.02	Философия	1				4	4	36	144	144	10	125	9	4	144	6		4		125	9	э																																						5	История и философия	УК-5
+	Б1.О.03	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2	72	4		6		58	4	з																																						5	История и философия	УК-5
+	Б1.О.04	Право			2		3	3	36	108	108	10	94	4										3	108	6		4		94	4	о																											5	История и философия	УК-2; УК-11
+	Б1.О.05	История религий России		2			2	2	36	72	72	8	60	4										2	72	4		4		60	4	з																											5	История и философия	УК-5
+	Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности			2		2	2	36	72	72	10	58	4										2	72	4		6		58	4	о																											15	Защита окружающей среды	УК-8
+	Б1.О.07	Иностранный язык	12				10	10	36	360	360	32	310	18	5	180			16		155	9	э	5	180			16		155	9	э																											4	Иностранные языки	УК-4
+	Б1.О.08	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	4	64	4	2	72	2		2		64	4	з																																						5	История и философия	УК-4
+	Б1.О.09	Психология управления		2			2	2	36	72	72	8	60	4										2	72	4		4		60	4	з																											5	История и философия	УК-3; УК-9
+	Б1.О.10	Математика	12				13	13	36	468	468	44	406	18	8	288	14		14		251	9	э	5	180	8		8		155	9	э																											1	Физика и высшая математика	ОПК-2
+	Б1.О.11	Физика	1				10	10	36	360	360	34	317	9	10	360	16	2	16		317	9	э																																						1	Физика и высшая математика	ОПК-2
+	Б1.О.12	Биология		2			2	2	36	72	72	8	60	4										2	72	4		4		60	4	з																											18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.13	Основы общей и неорганической химии	1				6	6	36	216	216	20	187	9	6	216	10	10			187	9	э																																						18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.14	Введение в технологию продуктов питания			2		3	3	36	108	108	16	88	4										3	108	8	8			88	4	о																											14	Технологии пищевых производств	ОПК-2
+	Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2				7	7	36	252	252	20	223	9										7	252	6	14			223	9	э																											18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.16	Органическая химия	2				7	7	36	252	252	20	223	9										7	252	10	10			223	9	э																											18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.17	Биохимия	3				4	4	36	144	144	16	119	9																			4	144	8	8			119	9	э																			18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.18	Физическая и коллоидная химия	3				7	7	36	252	252	20	223	9																			7	252	10	10			223	9	э																			18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.19	Пищевая химия			3		4	4	36	144	144	14	126	4																			4	144	6	8			126	4	о																			18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.20	Инженерная и компьютерная графика	2				3	3	36	108	108	10	89	9										3	108	2	8			89	9	э																											16	Технологические машины и	ОПК-1
+	Б1.О.21	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	3				4	4	36	144	144	10	125	9																			4	144	4		6		125	9	э																			14	Технологии пищевых производств	УК-2
+	Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	4				5	5	36	180	180	18	153	9																												5	180	10	8			153	9	э										14	Технологии пищевых производств	ОПК-4
+	Б1.О.23	Реология			2		3	3	36	108	108	12	92	4										3	108	4		8		92	4	о																											14	Технологии пищевых производств	ОПК-4
+	Б1.О.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки продуктов питания	3				5	5	36	180	180	22	149	9																			5	180	10		12		149	9	э																			14	Технологии пищевых производств	ОПК-2
+	Б1.О.25	Процессы и аппараты	3			3	5	5	36	180	180	16	155	9																			5	180	8		8		155	9	эр																			16	Технологические машины и	ОПК-3
+	Б1.О.26	Пищевая микробиология	3				4	4	36	144	144	12	123	9																			4	144	6	6			123	9	э																			18	Экология и природопользование	ОПК-2
+	Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	4				4	4	36	144	144	10	125	9																												4	144	4		6		125	9	э										10	Энергетические установки и	ОПК-3
+	Б1.О.28	Контроль производства и качества продуктов питания			4		4	4	36	144	144	12	128	4																												4	144	4	8			128	4	о										14	Технологии пищевых производств	ОПК-5
+	Б1.О.29	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	4				4	4	36	144	144	16	119	9																												4	144	8	8			119	9	э										14	Технологии пищевых производств	ОПК-5
+	Б1.О.30	Компьютерная графика в проектировании пищевых производств			4		3	3	36	108	108	12	92	4																												3	108	2	10			92	4	о										14	Технологии пищевых производств	ОПК-1
+	Б1.О.31	Технология продукции общественного питания	4			4	6	6	36	216	216	24	183	9																												6	216	10	14			183	9	эр										14	Технологии пищевых производств	ОПК-3
+	Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3	3	36	108	108	14	85	9																			3	108	6		8		85	9	э																			14	Технологии пищевых производств	ОПК-4
+	Б1.О.33	Профессиональный английский язык			3		4	4	36	144	144	14	126	4																			4	144			14		126	4	о																			4	Иностранные языки	УК-4
+	Б1.О.34	Сырье и материалы предприятий общественного питания	4				3	3	36	108	108	10	89	9																												3	108	4		6		89	9	э										14	Технологии пищевых производств	ОПК-3
+	Б1.О.35	Экономика и управление производством	5				5	5	36	180	180	14	157	9																																					5	180	6		8		157	9	э	22	Экономика и менеджмент	УК-10
+	Б1.О.36	Информационные технологии и защита информации		4			2	2	36	72	72	8	60	4																												2	72	2	6			60	4	з										14	Технологии пищевых производств	ОПК-1
+	Б1.О.37	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	4	64	4	2	72	2		2		64	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**1**						**328**	**328**	**10**	**314**	**4**		328			**10**		**314**	**4**	**з**																																								**УК-7**
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1						328	328	10	314	4		328			10		314	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
-	Б1.О.ДВ.01.02	Волейбол		1						328	328	10	314	4		328			10		314	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
-	Б1.О.ДВ.01.03	Баскетбол		1						328	328	10	314	4		328			10		314	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
-	Б1.О.ДВ.01.04	Футзал		1						328	328	10	314	4		328			10		314	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
-	Б1.О.ДВ.01.05	Теннис		1						328	328	10	314	4		328			10		314	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
-	Б1.О.ДВ.01.06	Фитнес		1						328	328	10	314	4		328			10		314	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
-	Б1.О.ДВ.01.07	Лёгкая атлетика		1						328	328	10	314	4		328			10		314	4	з																																						21	Физическая культура	УК-7
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							44	44		1584	1584	192	1313	79										4	144	8		8		120	8		12	432	18	4	16		374	20		18	648	30		42		542	34		10	360	20	26	20		277	17				
+	Б1.В.01	Основы научных исследований		2			2	2	36	72	72	8	60	4										2	72	4		4		60	4	з																											14	Технологии пищевых производств	УК-1; УК-6; ПК-2
+	Б1.В.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	4				5	5	36	180	180	22	149	9																												5	180	10		12		149	9	э										14	Технологии пищевых производств	ПК-3; ПК-7
+	Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания		5			2	2	36	72	72	12	56	4																																					2	72	6		6		56	4	з	14	Технологии пищевых производств	ПК-7
+	Б1.В.04	Проектирование предприятий общественного питания	5				4	4	36	144	144	28	107	9																																					4	144	14		14		107	9	э	14	Технологии пищевых производств	ПК-4; ПК-7
+	Б1.В.05	Исследовательская работа		34			4	4	36	144	144	10	126	8																			2	72			4		64	4	з	2	72			6		62	4	з										14	Технологии пищевых производств	УК-6; ПК-2
+	Б1.В.06	Пищевая биотехнология			4		4	4	36	144	144	16	124	4																												4	144	6		10		124	4	о										14	Технологии пищевых производств	ПК-7
+	Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	4				3	3	36	108	108	12	87	9																												3	108	6		6		87	9	э										14	Технологии пищевых производств	ПК-1; ПК-7
+	Б1.В.08	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания		3			2	2	36	72	72	10	58	4																			2	72	4		6		58	4	з																			14	Технологии пищевых производств	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8
+	Б1.В.09	Маркетинг и маркетинговые исследования			4		2	2	36	72	72	8	60	4																												2	72	4		4		60	4	о										22	Экономика и менеджмент	ПК-1
+	Б1.В.10	Организация предпринимательской деятельности			3		3	3	36	108	108	8	96	4																			3	108	4		4		96	4	о																			22	Экономика и менеджмент	ПК-5
+	Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров		4			2	2	36	72	72	8	60	4																												2	72	4		4		60	4	з										14	Технологии пищевых производств	ПК-7
+	Б1.В.12	Менеджмент			3		3	3	36	108	108	8	96	4																			3	108	6		2		96	4	о																			22	Экономика и менеджмент	ПК-1
+	Б1.В.13	Тренажерный практикум			5		4	4	36	144	144	26	114	4																																					4	144		26			114	4	о	14	Технологии пищевых производств	ПК-3
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**8**	**60**	**4**										2	72	**4**		**4**		**60**	**4**	**з**																													**ПК-2**
+	Б1.В.ДВ.01.01	История технологии продуктов питания		2			2	2	36	72	72	8	60	4										2	72	4		4		60	4	з																											14	Технологии пищевых производств	ПК-2
-	Б1.В.ДВ.01.02	Кухни народов мира		2			2	2	36	72	72	8	60	4										2	72	4		4		60	4	з																											14	Технологии пищевых производств	ПК-2
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору**		**3**			2	**2**		**72**	**72**	**8**	**60**	**4**																			2	72	**4**	**4**			**60**	**4**	**з**																					**ПК-2**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания		3			2	2	36	72	72	8	60	4																			2	72	4	4			60	4	з																			14	Технологии пищевых производств	ПК-2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания		3			2	2	36	72	72	8	60	4																			2	72	4	4			60	4	з																			14	Технологии пищевых производств	ПК-2
Блок 2.Практика							24	24		864	864	864												6	216			216					3	108			108					9	324			324					6	216			216							
Обязательная часть							9	9		324	324	324												6	216			216					3	108			108																								
+	Б2.О.01	**Учебная практика**			**23**		9	**9**		**324**	**324**	**324**												6	216			**216**				**о**	3	108			**108**				**о**																					**ОПК-2; ОПК-3**
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика			2		6	6	36	216	216	216												6	216			216				о																													14	Технологии пищевых производств	ОПК-3
+	Б2.О.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			3		3	3	36	108	108	108																					3	108			108				о																			14	Технологии пищевых производств	ОПК-2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							15	15		540	540	540																														9	324			324					6	216			216							
+	Б2.В.01	**Производственная, в том числе преддипломная практики**			**45**		15	**15**		**540**	**540**	**540**																														9	324			**324**				**о**	6	216			**216**				**о**			**ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7**
+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика			4		9	9	36	324	324	324																														9	324			324				о										14	Технологии пищевых производств	ПК-3; ПК-4; ПК-6
+	Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5		6	6	36	216	216	216																																							6	216			216				о	14	Технологии пищевых производств	ПК-3; ПК-4; ПК-7
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	324																																							9	324				324						
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	324																																							9	324				324				14	Технологии пищевых производств	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	12	124	8										2	72	2		2		64	4											2	72	2	6			60	4													
+	ФТД.01	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований		4			2	2	36	72	72	8	60	4																												2	72	2	6			60	4	з										14	Технологии пищевых производств	ПК-2
+	ФТД.02	Технология продуктов заданного химического состава и структуры		2			2	2	36	72	72	4	64	4										2	72	2		2		64	4	з																											14	Технологии пищевых производств	ПК-7

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1	ФиВМ	Физика и высшая математика
4	ИЯ	Иностранные языки
5	ИФ	История и философия
9	СВ	Судовождение
10	ЭУ и ЭС	Энергетические установки и электрооборудование судов
14	ТПП	Технологии пищевых производств
15	ЗОС	Защита окружающей среды
16	ТМО	Технологические машины и оборудование
18	ЭП	Экология и природопользование
21	ФК	Физическая культура
22	ЭМ	Экономика и менеджмент
23	ИС	Информационные системы
24	СУ	Системы управления
25	ВБ	Водные биоресурсы и аквакультура
26	УТЦ	Учебно-тренажерный центр
27	ВУЦ	Военно-учебный центр