минобрнауки россии

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

План утвержден Ученым советом вуза Протокол № 14 от 30.05.2025

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор 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

Факультет: Институт промышленных технологий и дизайна

Квалификация: Бакалавр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2022
	Учебный год	2025-2026
Форма обучения: Очная форма	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

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий
проектный

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Mec	Лес Сентябрь Октябрь					Октябрь Ноябрь						Декабрь				Январь				4	Ревр	оаль			N	1арт				Апр	ель			Ма	ай		Июнь						Ию	ль			Август						
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17 2	24 3	1
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	1 28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18 2	25	٦
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	2 29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19 2	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20 2	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21 2	28	
C6	6	13	20	27	4	11	18	25	5 1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22 2	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	5 2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23 3	30	
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	
Пн		Г																К	*							*		*							П	П		П			Д			П				П	П	П	Т	Ti	К
Вт	1	l								*							Ī	К	*						Ī										П	П		П		Ī	Д Д Д			ıl				,	Ιİ				٦
Ср	1	l														_	٦	*	*						Ī										П	П	_	П		آي	Д			ایا	.,		16		ا , ا			.	
Чт	1	l														Э	Э	*	*						Ī									П	П	П	"	П	Д	Д	Д	Д	ДΙ	Д	K	K	K	, K	^K	К	K	K	
Пт]	l															Ī	*	К						Ī									П	*	П		П			*			ıl				,	il				
Сб																		*	К															П	П	*		Д			Д								Ш	Ш			

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		14
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Итого
У	Теоретическое обучение и практики	17 2/6	16 1/6	33 3/6	17 2/6	17 1/6	34 3/6	16 3/6	17 3/6	34	14 5/6	14 1/6	29	131
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 4/6	8 4/6	1	6	7	2	5	7	4/6	8 1/6	8 5/6	31 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	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 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	8 5/6 (53 дн)
Прод	олжительность обучения	бол	пее 39 н	ед.	бол	пее 39 н	ед.	бол	пее 39 н	ед.	бо.	пее 39 н	ед.	
Ито	-o	22 3/6	29 4/6	52 1/6	22 2/6	30	52 2/6	22	30	52	19	33 1/6	52 1/6	208 4/6
Студ	центов											5		
Груг	ın											1		

	-	Формы пром. атт.	s.e	Итоп	го акад.часов		Семестр 1		Kypc 1	Семестр 2			Семестр 3		курс 2	Семестр	4		Семестр 5	курс з	Семестр 6			Cer	местр 7		pc 4	Семестр 8	
В	Индекс Наименование	Экза зачет с КП КР Экспер	факт Часов в 3 з.е.	Экспер По плану	Конт. раб. СР Конт	з.е. Лек	Ла6 Пр ИКР	эо ср Кон	з.е. Лек Лаб	Пр ИКР пр. подгот	ЭО СР СР г подг	пр. Конт гот роль з.е. Лек	лаб Пр ИКР	ЭО СР <mark>Конт</mark> роль	з.е. Лек Ла	6 Пр ИКР	IKP пр. ЭО СР СР подго	о. Конт от роль з.е. Лек Лаг	Пр ИКР ЭО	СР Конт з.е. Лек Ла	5 Пр ИКР пр. подгот	90 CP CI	Р пр. Конт роль з.е.	Лек Ла6 Пр	NKD 3	90 CP Конт з.е.	Лек Лаб Пр	р ИКР пр. подгот	эо ср ^{Сг}
	циплины (модули)				3384.25 3462.1 825.6 1714.9 1743.45 609.6	5 25 140	68 202 8.8	423.2 108	29 174 96 15 110 32	214 9.05		108 28 182	2 84 240 13.15 5 34 122 9.8	414.85 144	26 148 11 16 100 33	4 202 15.05	421.3 248.65	105.65 21 152 112 69.65 15 112 96		21.2 108 30 214 14 22.3 72 21 130 13	3 92 15.15	10 478.85 10 323.85	144 29	146 116 76 42 56	5 12.65 9.65	585.35 108 16 288.35 72	86 28 129	.8 5.6	328.4
	ая часть 0.01 Философия	3 3	3 36	108 108	52.35 19.65 36		34 120 8.03	1/9.95 100	15 110 32	130 3.03	222.13	3 24		19.65 36		110 7.7	240.03	69.65 15 112 96	32 3.7 2.	22.3 72 21 130 13	2 6 10.15	10 323.03	144 15	42 36	9.03	288.33 72			
	0.02 История России 0.03 Иностранный язык				98.6 9.4 36 99.1 119.25 33.65		14 2.35 24 0.25	1.65 36 47.75	2 32	32 0.25 24 0.25	7.75 47.75		24 005	11.75		24 2.35	12	33.65						+	1				
	 иностранный язык безопасность жизнедеятельности 		2 36			2	24 0.25	4/./5	2	24 0.25	4/./5	2 8	24 0.25 18 0.25	45.75	2	24 2.35	12	33.65						+	+			+	-
	0.05 Основы проектной деятельности				26.25 45.75																								
-	Деловые коммуникации Культурология и межкультурное	1 2	2 36		26.25 45.75	2 8	18 0.25	45.75																4	+	+			
	взаимодействие	3 2	2 36		26.25 45.75							2 16	10 0.25	45.75										+		\bot	4	\rightarrow	\rightarrow
	О.08 Системный подход и критическое мышле				26.25 45.75				2 16	10 0.25	45.75																		
	0.09 Психология личности и группы		2 36												2 24	16 0.25	31.75							+		+	+	+	\rightarrow
	 Дифровая экономика и финансовая грам 				22.25 49.75															2 16	6 0.25	49.75					4		
	0.11 Физическая культура и спорт0.12 Математика	1 2 6			36.5 35.5 134.6 45.4 36	3 34	12 0.25 34 2.35	1.65 36	3 32	12 0.25 32 0.25	17.75 43.75								 					+	+-+			+	$-\!\!-\!\!\!-\!\!\!\!-$
	0.13 Химия		6 36			3 16				2.35	21.65	36																	
	 2.14 Русский язык и культура речи 2.15 Цифровая экономика ведения бизнеса 		2 36						2 8	26 0.25	37.75							2 32	16 0.25 2	3.75				+		\bot	4	\rightarrow	\rightarrow
	0.15 цифровая экономика ведения бизнеса 0.16 Информационное обеспечение		4 36															2 32	16 0.25 2	4 16 1	0.25	10 101.75		+	+		+	+	+
	 Физико-химические методы исследовани 	3 4	4 36	144 144	52.35 55.65 36							4 16	34 2.35	55.65 36															
	 Методы и средства исследования Безопасность продовольственных товари 				34.35 37.65 36 70.35 37.65 36							4 34	34 2.35	37.65 36					+ + + + +	3 16 1	2.35	37.65	36	4			+		\rightarrow
	Оборудование предприятий обществення потания				50.35 57.65 36							1 1	1 233	2.103 30				4 16 32	2.35	7.65 36	 	+		++-	+++			+++	+
	Проектирование предприятий обществен		6 36										+ + + +				 	1 1 2			0.25	75.75		14 14	2.5	77.5	+++	+++	++
1.0.	 литания Автоматизация управления и прикладног 	0 / 6	0 30	210 216	02./3 133.25								+ + + -			+			+	3 16 1	0.25	/5./5	3	14 14	2.3	//.3	+++	+	+
51.0.	од техническое обслуживание предприятий питания	5 4 5	5 36	180 180	66.6 77.4 36										2 16	16 0.25	39.75	3 16	16 2.35 3	7.65 36				A + A + A			1		
51.0.	0.23 Технология продукции общественного п	ания 67 45 10	10 36	360 360	167.1 120.9 72										3 16	34 0.25	57.75	2 16 32	0.25 2	3.75 3 16 3	2.35	19.65	36 2	14	2.25	19.75 36		111	+
	 Управление и контроль качества продук 				84.6 59.4 36		++-									+++++		2 16 17	0.25	3 24 4	2 35	10.65	36	+++	+++	+++	+++	+++	++
																		2 10 10	0.23	3 37 1	2.33	25.03	20	+++-	+		+++	+	+
	предприятиях общественного питания	7 10			163.5 160.5 36 30.25 113.75 36								+		2 16 16	16 0.25	23.75	2 16 16	0.25 3	9./5 3 16 3	2.35	19.65	36 3	14 14	2.65	77.35	4	+	\rightarrow
_	Ресторанное и барное дело Современные технологии хранения пище				30.25 113.75 36 34.35 73.65 36								+ + + +		4 16 16	2 25	73.65	36	+ + + +		+ + +	+	5	19 14	2.25	113./3 36	++-+	+++	+
	лродуктов 0.28 Основы военной подготовки		3 36									2 18	10 2	42	1 12	12 2	10	36						+		+	+	+	\rightarrow
_	ируемая участниками образовательных о				1669.35 1718.65 216	10 50	34 82 0.75	243.25	14 64 64	78 5.2	266.8		50 118 3.35		10 48 83		172.65	36 6 40 16	92 3.1 9	8.9 36 9 84 1	86 5	155	16	104 60 76	3	297 36 16	86 28 128	28 5.6	328.4
	 Физическая культура и спорт (элективна дисциплина) 			328 328	321 7		50			46			68 0.25	1.75		68 0.25	1.75		68 0.25 1	.75	20 0.25	1.75							
51.B.	3.02 Товароведение продовольственных това	OB 3 12 12	12 36	432 432	202.85 193.15 36	4 34	34 0.25	75.75	4 32 32	0.25	79.75	4 34	34 2.35	37.65 36															
1.B.	3.03 Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания	7 3	3 36	108 108	28.15 79.85																		3	14 14	4 0.15	79.85	4		
51.B.	3.04 Проектная деятельность	123578 46 15	15 36	540 540	181.3 358.7	3	16 0.25	91.75	3	16 0.25	91.75	1	16 0.25	19.75	1	16 4	16	1	16 0.25 1	9.75 2	34 4	34	2	30	0 0.15	41.85 2	25	18 0.15	43.85
51.B.	3.05 Метрология, стандартизация и подтверж	ение 3 3	3 36	108 108	32.25 75.75							3 16	16 0.25	75,75											+			+ + +	-
	соответствия 3.06 Этикет в ресторанном сервисе	4 3	3 36												3 16 16	5 2.35	37.65	36	+ + + + +					+	+		+	+	++
51.B.	3.07 Технология урегулирования конфликтов	a 3 2	2 36	72 72	50.25 21.75							2 16	34 0.25	21.75															
51.B.	предприятиях питания 3.08 Охрана труда	6 2	2 36	72 72	50.25 21.75															2 34 1	0.25	21.75		+	+		+	+	-
51.B.	3.09 Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству	7 4	4 36	144 144	62.25 45.75 36																		4	30 30	2.25	45.75 36			
51.B.	3.10 Санитария и гигиена	2 4	4 36	144 144	50.35 57.65 36				4 16 32	2.35	57.65	36							 									+	-
51.B.	3.11 Физиология и основы рационального пи	ния 5 4 4	4 36	144 144	68.6 39.4 36										2 3	0.25	37.75	2 16 16	2.35	.65 36									
51.B.	3.12 Методология внедрения принципов ХАСС	1 на 8 8 6	6 36	216 216	102.65 113.35																					6	44 5/	6 2.65	113.35
1 R	предприятии общественного питания Продвижение и конкурентоспособность	78 5	5 36	180 180	863 937																		2	14 30	0.15	27.85 3	14 28	0.15	65.85
	предприятии питания	70 3																					-	11 30		17.03	11 25		- 05.05
L.B.	3.14 Маркетинговая деятельность и бизнес- планирование	67 8 5	5 36	180 180	114.9 65.1															2 34	16 0.25	21.75	2	30 16	6 0.15	25.85 1	16	16 2.5	17.5
1.B.	3.15 Социология труда и управление персона		3 36	108 108	32.25 75.75															3 16	16 0.25	75.75		4			4		
1.B.	 Фирменный стиль, эстетика и дизайн инт и продукции 	рьера 8 4	4 36	144 144	56.15 87.85																			4		4	28 2F	18 0.15	87.85
1.B.,	3.ДВ.01 Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.1				66.6 113.4 36		16 0.25	75.75	3 16	16 2.35		36													11				\dashv
	3.ДВ.01.01 История мировой и отечественной кулин культуры	2 1 0			66.6 113.4 36		16 0.25		3 16	16 2.35	37.65	36												4					
_	3.ДВ.01.02 История виноделия				66.6 113.4 36	3 16	16 0.25	75.75	3 16	16 2.35	37.65	36	\Box		2	.						-	\perp	$++$ \mp	$+$ \top	+	+	$+\square$	\dashv
	 3.ДВ.02 Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.2 3.ДВ.02.01 Поведение потребителя 		2 36		32.25 39.75 32.25 39.75		++-	+ + +			 				2 16 16		39.75 39.75		+ + + +		++++	+		++-	+-+	+	++-	+++	++
1.B.,	3.ДВ.02.02 Психология рекламы	4 2	2 36	72 72	32.25 39.75										2 16 16	0.25	39.75												
	3.ДВ.03 Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.3 3.ДВ.03.01 Мерчендайзинг		2 36												2 16 16 2 16 16		39.75 39.75				+	+	+	++-	++	+	+++	+	\rightarrow
1.B.,	3.ДВ.03.02 Защита интеллектуальной собственности	4 2	2 36	72 72	32.25 39.75										2 16 16										$\pm \pm$			1 	
	3.ДВ.04 Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.4	5 3	3	108 108	32.25 75.75														8 0.25 7					4	11				\Box
	 3.ДВ.04.01 Общеуниверситетская дисциплина 3.ДВ.05 Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.5 		3 36 3													+		3 24	8 0.25 7	5.75	++++	++	3		6 0.15	75.85	+++	+++	+
1.B.,	3.ДВ.05.01 Основы управления	7 3	3 36	108 108	32.15 75.85																		3	16 16	6 0.15	75.85			\blacksquare
	3.ДВ.05.02 Рекламная фотография Стика		3 36						6	48 48	168 16	0			6	48	168 168			9	28 28	296 2		16 16	6 0.15	75.85		22 22	194
	ая часть	15	27 15	540 540	120 420				6		168 16				6	48				3	28 28					6		22 22	194
2.0.	 Учебная практика (ознакомительная) 	2 6	6 36	216 216	48 168				6	48 <u>48</u>																			
	Учебная практика (технологическая) Учебная практика (технологическая)				48 168 24 84										6	48			+ + + +	3	24 24	84	84	+++	+++	+		+	+
	ируемая участниками образовательных о				26 406															6	4 4					6		22 22	194
	Производственная практика (организаци управленческая)		6 36																	6	4 4	212							
52.B.	Преддипломная практика, в том числе на исследовательская работа		6 36																						+	6	ttt	22 22	194
	исследовательская работа дарственная итоговая аттестация	9	9																							9		0.5	323.5
	Подготовка к процедуре защиты и защит				0.5 323.5																					0		0.5	333 5
	выпускной квалификационной расста							6:									\bot					\perp		\bot	\bot		\Box		323.3
	гативные дисциплины		2	/2 72	10.25 61.75	2 6	4 0.25	61.75																	++	- 	+	+ + + +	4
	Противодействие распространению идео	COLUMN 1	2 36	1	10.25 61.75		1 1	61.75		1 1 1	1 1	1 1 1	1 1 1 1	1 1		1 1 1	1 1 1		1 1 1 1		1 1 1 1	1		-1 1 1	1 1		1 1 1	1 1 1	