

Минобрнауки России
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая 20 24 г.

19.03.04

подготовки бакалавров

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

*Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1																		
Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1									Семестр 2												
														з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конт роль				
Блок 1.Дисциплины (модули)										204	204		7672	7672	3449.7	3411.1	811.2	26	996	165	60	225	15.45		429.15	101.4	29	1116	231	162	159	18.95		443.65	101.4
Обязательная часть										117	117		4212	4212	1983.25	1789.35	439.4	22	792	150	30	195	12.5		336.9	67.6	24	864	195	108	123	16.95		319.65	101.4
Модуль "Обязательный"	2346	12				21	21		756	756	347.7	273.1	135.2	3	108				60	0.1		47.9		6	216	18		90	3.2		71	33.8			
История (история России, всеобщая история)	2					4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8										4	144	18		36	3.1		53.1	33.8				
Иностранный язык	3	12				9	9	36	324	324	176.4	113.8	33.8	3	108				60	0.1		47.9		2	72			54	0.1		17.9				
Философия	4					4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8																						
Безопасность жизнедеятельности	6					4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8																						
Модуль "Физическая культура и спорт"		1				2	2		72	72	30.85	41.15		2	72	15		15	0.85		41.15														
Физическая культура		1				2	2	36	72	72	30.85	41.15		2	72	15		15	0.85		41.15														
Модуль "Развитие личности"		12345				10	10		360	360	154.25	205.75		2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15					
Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		12				4	4	36	144	144	61.7	82.3		2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15					
Основы проектного обучения		34				4	4	36	144	144	61.7	82.3																							
финансовая культура и безопасность		5				2	2	36	72	72	30.85	41.15																							
Модуль "Общеобразовательный"	12235	1112234456				44	44		1584	1584	775.65	639.35	169	12	432	90	15	105	7		181.2	33.8	12	432	126	54	18	10.9		155.5	67.6				
Компьютерная и инженерная графика		1				3	3	36	108	108	45.1	62.9		3	108			45	0.1		62.9														
Математика	12					8	8	36	288	288	136.7	83.7	67.6	4	144	30		45	3.7		31.5	33.8	4	144	36		18	4		52.2	33.8				
Информатика	2					4	4	36	144	144	58	52.2	33.8									4	144	36	18		4		52.2	33.8					
Экология		1				2	2	36	72	72	46.6	25.4		2	72</																				

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2021++(ЭТ-11, 12).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Курс 2																	Курс 3																		
Семестр 3									Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6								
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
25	960	165	90	150	15.45		438.15	101.4	30	1152	213	144	123	17.85		552.75	101.4	25	964	180	150	45	17.4		470.2	101.4	30	1080	216	252	18	21.4		471.2	101.4
22	792	135	90	105	13.85		346.75	101.4	27	972	195	126	87	14.75		481.65	67.6	13	468	120	90	15	8.5		200.7	33.8	9	324	54	72	18	8.7		103.7	67.6
4	144			60	2.2		48	33.8	4	144	18		36	3.1		53.1	33.8										4	144	18	36		3.1		53.1	33.8
4	144			60	2.2		48	33.8																											
									4	144	18		36	3.1		53.1	33.8										4	144	18	36		3.1		53.1	33.8
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15										
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15																			
																		2	72	15		15	0.85		41.15										
6	216	30	30	15	3.8		103.4	33.8	5	180	54	36		2.9		87.1		7	252	75	60		6.05		77.15	33.8	2	72	18		18	1		35	
3	108	15	15	15	2.95		26.25	33.8																											
3	108	15	15		0.85		77.15		2	72	36	18		1.9		16.1																			
																		3	108	45	30		2.35		30.65										
									3	108	18	18		1		71		4	144	30	30		3.7		46.5	33.8									
5	180	60	30		5.3		50.9	33.8	2	72	18	18		1		35											2	72	18		18	1		35	
2	72	30	15		1.6		25.4																												
3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	2	72	18	18		1		35																			
2	72	15		15	0.85		41.15		4	144	18		36	3.1		53.1	33.8																		
2	72	15		15	0.85		41.15																												
									4	144	18		36	3.1		53.1	33.8																		
3	108	15	30		0.85		62.15		10	360	72	72		3.8		212.2		4	144	30	30		1.6		82.4		3	108	18	36		4.6		15.6	33.8
									5	180	36	36		1.9		106.1																			
																		4	144	30	30		1.6		82.4		3	108	18	36		4.6		15.6	33.8
3	108	15	30		0.85		62.15		5	180	36	36		1.9		106.1																			
3	168	30		45	1.6		91.4		3	180	18	18	36	3.1		71.1	33.8	12	496	60	60	30	8.9		269.5	67.6	21	756	162	180		12.7		367.5	33.8
									3	108	18	18		3.1		35.1	33.8																		
									3	108	18	18		3.1		35.1	33.8																		
3	108	30		15	1.6		61.4											12	432	60	60		8.9		235.5	67.6	9	324	72	90		7.9		120.3	33.8
3	108	30		15	1.6		61.4																												
																		6	216	30	30		5.2		117	33.8	4	144	36	36		1.9		70.1	
																		6	216	30	30		3.7		118.5	33.8	5	180	36	54		6		50.2	33.8

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2021++(ЭТ-11, 12).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Курс 4																		Закрепленная
Семестр 7									Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРс	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРс	ифР	СР	Конт роль	Код
24	864	150	195	30	15.9		371.7	101.4	15	540	80	112		12.3		234.3	101.4	
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		25
																		25
																		28
																		2
																		5
																		28
																		10
																		16
																		27
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
																		34
																		21
																		34
24	864	150	195	30	15.9		371.7	101.4	15	540	80	112		12.3		234.3	101.4	
																		34
																		34
14	504	90	105	30	10.5		200.9	67.6	12	432	64	96		9.3		195.1	67.6	
																		19
																		5
5	180	30	60		3.7		52.5	33.8										34
																		34
5	180	30	45		1.6		103.4											34
									4	144	16	32		4.5		57.7	33.8	34
4	144	30		30	5.2		45	33.8										6
									2	72	16	16		0.9		39.1		34
									2	72	16	16		0.9		39.1		34
									4	144	16	32		3		59.2	33.8	34
3	108	15	30		0.85		62.15		3	108	16	16		3		39.2	33.8	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2021++(ЭТ-11, 12).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2021++(ЭТ-11, 12).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Курс 2																Курс 3																			
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
																			5	180	36	36				1.9						106.1			
																			3	108	18	18				1						71			
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2021++(ЭТ-11, 12).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

[illegible]

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот

Блок 1. Дисциплины (модули)

Метрология и стандартизация	2	2	72	18		18						
Физиология, санитария, гигиена питания	5	3	108	30		30						
Товароведение продовольственных товаров	4	5	180	36		36						
Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	4	144	30		30						
	6	3	108	36		36						
Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	3	3	108	30		30						
	4	5	180	36		36						
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	30		30						
	2	3	108	36		36						
Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	4	3	108	18		18						
Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	18		18						
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	15			15					
Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	30		30						
	6	4	144	36		36						
	7	5	180	60		60						
Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	30		30						
	6	5	180	54		54						
Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	7	5	180	45		45						

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Пищевые и биологически активные добавки	8	4	144	<u>32</u>		<u>32</u>					
	Экономика и управление производством	7	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>				
	Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания	8	2	72	<u>16</u>		<u>16</u>					
	Учебно-исследовательская работа студентов	8	2	72	<u>16</u>		<u>16</u>					
	Основы диетологии и нутрициологии	8	4	144	<u>32</u>		<u>32</u>					
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	6	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>					
		7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	8	3	108	<u>16</u>		<u>16</u>					
	Организация и технология обслуживания в баре	7	5	180	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Технология банкетных блюд	7	5	180	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Технология десертов	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
		7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Технологии и организация работы бариста-сомелье	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
		7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Блок 2.Практика											
	Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
	Учебная практика (технологическая практика)	4	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
	Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	6	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	8	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	8	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Производственная практика (технологическая практика)	8	3	108	108				72	36		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины												
	Международный этикет услуг питания	6	2	72	18			18				
	Технология высокорецептурных изделий	7	2	72	15		15					