

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.*

19.03.04

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая 20 24 г.

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: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

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

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2021++ (ЗТП-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

		Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																			
Наименование		Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КР	Контр.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРo	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРo	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7344	7344	1059.2	5969.5	315.3	42	576	26	6	48	10.6		459.1	26.3		936	46	20	54	24.6		745.7	45.7		
Обязательная часть								117	117		4212	4212	608.6	3409.7	193.7	38	576	26	6	48	10.6		459.1	26.3		792	38	12	54	20.4		628.7	38.9		
Модуль "Обязательный"	1223	11					111223	3	21	21		756	756	118.5	602.5	35	9	108			20	0.9		83.2	3.9	эк	216	6		30	4.8		164.5	10.7	эк
История (история России, всеобщая история)	1						1	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8	4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк	
Иностранный язык	2	11					112	9	9	36	324	324	60.8	248.6	14.6	5	108			20	0.9		83.2	3.9	эк	72			20	0.9		47.2	3.9	эк	
Философия	2						2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																				
Безопасность жизнедеятельности	3						3	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																				
Модуль "Физическая культура и спорт"		1						2	2		72	72	11.6	56.5	3.9		2	72	10			1.6		56.5	3.9	э									
Физическая культура		1						2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9		2	72	10			1.6		56.5	3.9	э									
Модуль "Развитие личности"		11223					11223	10	10		360	360	47.5	293	19.5	4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	
Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		11					11	4	4	36	144	144	19	117.2	7.8		4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк
Основы проектного обучения		22					22	4	4	36	144	144	19	117.2	7.8																				
Финансовая культура и безопасность		3					3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
Модуль "Общеобразовательный"	11123	1112232334					11111122223334	44	44		1584	1584	213.4	1297.6	73	20	324	12	6	24	6.6		260.8	14.6	эк	396	22	6	20	10.2		320.3	17.5	эк	
Компьютерная и инженерная графика		1					1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9	3	108			12	0.9		91.2	3.9	эк										
Математика	11						11	8	8	36	288	288	48.4	226	13.6	8	144	8		12	4.2		113	6.8	эк	144	8		12	4.2		113	6.8	эк	
Информатика	1						1	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8	4										144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк	
Экология		1					1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2	72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк										
Физика	2	12					122	8	8	36	288	288	47.8	225.6	14.6	3										108	8		8	2.1		86	3.9	эк	
Метрология и стандартизация		2					2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
Биохимия		2					2	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																				
Пищевая микробиология		3					3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
Физиология, санитария, гигиена питания		3					3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																				
Процессы и аппараты	3	2					23	7	7	36	252	252	25.4	215.9	10.7																				
Основы экономики		4					4	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
Модуль "Химия"	12	2223					12223	14	14		504	504	75.8	399	29.2	3										108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк	
Неорганическая химия	1	2					12	5	5	36	180	180	31.7	137.6	10.7	3										108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк	
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2					2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
Физическая и коллоидная химия		2					2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																				
Органическая химия	2	3					23	5	5	36	180	180	23.1	146.2	10.7																				
Модуль "Механика"	3	2					23	6	6		216	216	29.4	175.9	10.7																				
Теоретическая механика		2					2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
Прикладная механика	3						3	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																				
Модуль "Общепрофессиональный"	4	2333				4	23334	20	20		720	720	112.4	585.2	22.4																				
Товароведение продовольственных товаров		3					3	5	5	36	180	180	17.5	158.6	3.9																				
Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	3				4	34	7	7	36	252	252	50.4	190.9	10.7																				
Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		23				23	8	8	36	288	288	44.5	235.7	7.8																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								87	87		3132	3132	450.6	2559.8	121.6	4										144	8	8		4.2		117	6.8		
Модуль "Введение в технологию отрасли"	13	2					123	10	10		360	360	62.5	280	17.5	4											144	8	8		4.2		117	6.8	эк
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	2					12	7	7	36	252	252	36	205.3	10.7	4											144	8	8		4.2		117	6.8	эк
Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания		3					3	3	3	36	108	108	26.5	74.7	6.8																				
Модуль "Профессиональный"	3344555	224555		4	355	2233444555555	52	52		1872	1872	245.8	1555.2	71																					
Автоматизированные системы управления технологическими процессами							2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		2					2	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																				
Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	34	4			3	344	15	15	36	540	540	67.7	454.8	17.5																					
Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	34			4		34	11	11	36	396	396	52.7	329.7	13.6																					
Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		5					5	5	36	180	180	18.1	158	3.9																					
Пищевые и биологически активные добавки	5				5	5	4	4	36	144	144	19.4	117.8	6.8																					
Экономика и управление производством	5				5	5	4	4	36	144	144	19.4	117.8	6.8																					
Технология изготовления специализированной и персонализированной продукции индустрии питания		5				5	2	2	36	72	72	15.8	52.3	3.9																					

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2021++ (ЗТП-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

-	Курс 2										-	Курс 3																
	Зимняя сессия					Летняя сессия						Зимняя сессия					Летняя сессия											
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.
47	684	36	32	20	14.7		547.2	34.1		1008	48	38	26	22.5		825.8	47.7		50	1080	50	54	14	21.9		896.3	43.8	
39	504	26	20	20	11.4		400.3	26.3		900	44	38	22	21		731.2	43.8		35	972	40	42	14	17.4		821.6	37	
8	144			16	3		118.2	6.8	эк	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк	4									
4	144			16	3		118.2	6.8	эк																			
4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк										
																			4									
4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк
4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк
13	144	12	8		3.6		112.6	7.8	2з2к	324	14	16	4	6.9		268.5	14.6	э2з3к	9	324	12	14		6.6		276.8	14.6	э2з3к
5	72	8	4		2.1		54	3.9	эк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк										
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																			
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк										
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк
																			3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк
3										108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк	4	144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк
9	144	10	12		3.3		110.9	7.8	2з2к	180	8	12		5.1		144.2	10.7	эз2к	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк
2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	эк																			
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																			
2										72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк										
3										108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
																			4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк
3										108	8	10		2.1		84	3.9	эк	14	360	14	24		3.9		310.3	7.8	2з2к
																			5	180	4	12		1.5		158.6	3.9	эк
																			4									
3										108	8	10		2.1		84	3.9	эк	5	180	10	12		2.4		151.7	3.9	эк
8	180	10	12		3.3		146.9	7.8		108	4		4	1.5		94.6	3.9		15	108	10	12		4.5		74.7	6.8	
3	108	6	8		1.8		88.3	3.9	эк										3	108	10	12		4.5		74.7	6.8	эк
3	108	6	8		1.8		88.3	3.9	эк																			
																			3	108	10	12		4.5		74.7	6.8	эк
5	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	12									
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																			
3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк										
																			6									

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2021++ (ЗТП-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

-	Курс 4																	Курс 5																		Закреп- ленная		
з.е. на курсе	Зимняя сессия								Летняя сессия									-	Зимняя сессия								Летняя сессия									Код		
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	
39	792	44	56	4	19.7		639.1	29.2		612	32	48		12.6		498	21.4		26	936	50	52	8	26.1		757.1	42.8										15	
5	180	12	8	4	7.2		138.1	10.7																													15	
																																						26
																																						15
																																						28
																																						33
																																						15
																																						25
																																						25
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																												28	
																																						2
																																						5
																																						28
																																						10
																																						16
																																						27
																																						27
																																						27
																																						23
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																												7	
																																						4
																																						13
																																						13
																																						14
																																						12
																																						12
3	108	8	8		5.7		79.5	6.8	эрк																												34	
3	108	8	8		5.7		79.5	6.8	эрк																												21	
																																						34
34	612	32	48		12.5		501	18.5		612	32	48		12.6		498	21.4		26	936	50	52	8	26.1		757.1	42.8											
																																						34
																																						34
14	324	16	24		8.3		265	10.7	эзн2к	180	8	12		4.2		149	6.8	эк	21	756	38	40	8	20.4		617.5	32.1	3э3э2 р6к										
																																						19
																																						5
9	144	8	12		2.1		118	3.9	эк	180	8	12		4.2		149	6.8	эк			8	8		2.1		158	3.9	эк									34	
5	180	8	12		6.2		147	6.8	эпк																												34	
																			5	180	8	8		2.1		158	3.9	эк									34	
																			4	144	6	8		5.4		117.8	6.8	эрк									34	
																			4	144	6		8	5.4		117.8	6.8	эрк									6	
																			2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	эк									34	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2021++ (ЗТП-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2021++ (ЗТП-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2021++ (ЗТП-21).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	<u>4</u>		<u>4</u>						
Физиология, санитария, гигиена питания	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
Товароведение продовольственных товаров	3	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>						
Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	4	144	<u>14</u>		<u>14</u>						
	4	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	2	3	108	<u>10</u>		<u>10</u>						
	3	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>						
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
	2	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>						
Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>						
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	<u>4</u>			<u>4</u>					
Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	<u>10</u>		<u>10</u>						
	4	9	324	<u>24</u>		<u>24</u>						
Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	<u>12</u>		<u>12</u>						
	4	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>						
Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>						
Пищевые и биологически активные добавки	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Экономика и управление производством	5	4	144	<u>8</u>			<u>8</u>					

			Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			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
	Наименование	Семестр/ Курс										
	Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания	5	2	72	8		8					
	Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	8		8					
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	5	180	12		12					
	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	6	216	24		24					
	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HACCP	5	3	108	6		6					
	Основы диетологии и нутрициологии	5	4	144	8		8					
	Организация и технология обслуживания в баре	4	5	180	12		12					
	Технология банкетных блюд	4	5	180	12		12					
	Технология десертов	4	4	144	12		12					
		5	2	72	6		6					
	Технологии и организация работы бариста-сомелье	4	4	144	12		12					
		5	2	72	6		6					

Блок 2.Практика

Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	180				120	60		
Учебная практика (технологическая практика)	2	5	180	180				120	60		
Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	3	5	180	180				120	60		
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	216				144	72		
Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	3	108	108				72	36		
Производственная практика (технологическая практика)	4	3	108	108				72	36		

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	11.5				11.5			
--	---	---	-----	-------------	--	--	--	-------------	--	--	--

ФТД.Факультативные дисциплины

	-	-	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
	Международный этикет услуг питания	3	2	72	<u>2</u>			<u>2</u>				
	Технология высокорецептурных изделий	4	2	72	<u>2</u>		<u>2</u>					