

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 29.05.2025 г.*

19.03.04

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая _____ 20 25 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: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2022++(ЭТ-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

	-	Формы пром. атт.					з.е.	-	Итого акад.часов					Курс 1																		
														Семестр 1									Семестр 2									
Считать в плане	Наименование	Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	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
Блок 1.Дисциплины (модули)							203	203		7636	7636	3393.35	3431.45	811.2	26	978	158	60	232	15.1		411.5	101.4	29	1098	231	162	159	18.95		425.65	101.4
Обязательная часть							117	117		4212	4212	1982.9	1789.7	439.4	22	792	143	30	202	12.15		337.25	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	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5										
+	Физическая культура		1				2	2	36	72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5										
+	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	11122 34456				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	30	15		1.6		25.4										
+	Физика	3	12				8	8	36	288	288	131.55	122.65	33.8	3	108	30		15	1.6		61.4		2	72	18	18		1		35	
+	Метрология и стандартизация		2				2	2	36	72	72	55.9	16.1											2	72	36	18		1.9		16.1	
+	Биохимия		3				3	3	36	108	108	30.85	77.15																			
+	Пищевая микробиология		4				2	2	36	72	72	55.9	16.1																			
+	Физиология, санитария, гигиена питания		5				3	3	36	108	108	77.35	30.65																			
+	Процессы и аппараты	5	4				7	7	36	252	252	100.7	117.5	33.8																		
+	Основы экономики		6				2	2	36	72	72	37	35																			
+	Модуль "Химия"	13	2234				14	14		504	504	273	163.4	67.6	3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	4	144	36	54		2		52	
+	Неорганическая химия	1	2				5	5	36	180	180	103.7	42.5	33.8	3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	2	72	18	36		1		17	
+	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				2	2	36	72	72	37	35											2	72	18	18		1		35	
+	Физическая и коллоидная химия		3				2	2	36	72	72	46.6	25.4																			
+	Органическая химия	3	4				5	5	36	180	180	85.7	60.5	33.8																		
+	Модуль "Механика"	4	3				6	6		216	216	87.95	94.25	33.8																		
+	Теоретическая механика		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
+	Прикладная механика	4					4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8																		
+	Модуль "Общепрофессиональный"	6	3445			6	20	20		720	720	313.85	372.35	33.8																		
+	Товароведение продовольственных товаров		4				5	5	36	180	180	73.9	106.1																			
+	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	6	5			6	7	7	36	252	252	120.2	98	33.8																		
+	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		34				8	8	36	288	288	119.75	168.25																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							86	86		3424	3424	1410.45	1641.75	371.8	4	186	15	30	30	2.95		74.25	33.8	5	234	36	54	36	2		106	
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	14	2				10	10		360	360	142.05	150.35	67.6	4	144	15	30		2.95		62.25	33.8	3	108	18	36		1		53	
+	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	2				7	7	36	252	252	102.95	115.25	33.8	4	144	15	30		2.95		62.25	33.8	3	108	18	36		1		53	
+	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	4					3	3	36	108	108	39.1	35.1	33.8																		
+	Модуль "Профессиональный"	55677 88	23678 8		6	578	52	52		1872	1872	695.2	940.2	236.6										2	72	18	18		1		35	
+	Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2				2	2	36	72	72	37	35										2	72	18	18		1		35		
+	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		3				3	3	36	108	108	46.6	61.4																			
+	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	57	6			5	15	15	36	540	540	202.8	269.6	67.6																		
+	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	56			6		11	11	36	396	396	159.7	168.7	67.6																		
+	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		7				5	5	36	180	180	46.6	133.4																			
+	Пищевые и биологически активные добавки	8				8	4	4	36	144	144	36.5	73.7	33.8																		
+	Экономика и управление производством	7				7	4	4	36	144	144	65.2	45	33.8																		
+	Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания		8				2	2	36	72	72	32.9	39.1																			

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2022++(ЭТ-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2022++(ЭТ-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

Курс 4																		Закрепленная
Семестр 7									Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Код
24	904	150	105	60	15.9		471.7	101.4	15	540	80	80		12.3		266.3	101.4	
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		27
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		27
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
																		34
																		21
																		34
24	904	150	105	60	15.9		471.7	101.4	15	540	80	80		12.3		266.3	101.4	
																		34
																		34
14	504	90	45	30	10.5		260.9	67.6	12	432	64	64		9.3		227.1	67.6	
																		19
																		5
5	180	30	30		3.7		82.5	33.8										34
																		34
5	180	30	15		1.6		133.4											34
									4	144	16	16		4.5		73.7	33.8	34
4	144	30		30	5.2		45	33.8										6
									2	72	16	16		0.9		39.1		34

		Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
															Семестр 1							Семестр 2											
Считать в плане	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	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	
+	Учебно-исследовательская работа студентов		8				2	2	36	72	72	32.9	39.1																				
+	Основы диетологии и нутрициологии	8					4	4	36	144	144	35	75.2	33.8																			
+	Модуль "Качество и безопасность"	8	667				13	13		468	468	191.75	242.45	33.8																			
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		6				4	4	36	144	144	73.9	70.1																				
+	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		67				6	6	36	216	216	82.85	133.15																				
+	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HACCP	8					3	3	36	108	108	35	39.2	33.8																			
+	Экспресс-дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Гимнастика		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Легкая атлетика		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Борьба		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Баскетбол		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Волейбол		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Футбол (футзал)		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
-	Спортивное ориентирование		1234567							328	328	228	100		42			30				12			54			36			18		
+	Общая физическая подготовка		1234567							328	328	228	100		42</																		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2022++(ЭТ-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2022++(ЭТ-21).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

[illegible]

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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	30		30					
+		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	15		15					

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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>16</u>		<u>16</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>16</u>		<u>16</u>					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	4	144	<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>15</u>		<u>15</u>					
-		<i>Технология банкетных блюд</i>	<i>7</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>15</i>		<i>15</i>					
+		Технология десертов	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
			7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
-		<i>Технологии и организация работы бариста-сомелье</i>	<i>6</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>36</i>		<i>36</i>					
			<i>7</i>	<i>2</i>	<i>72</i>	<i>15</i>		<i>15</i>					

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	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</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)							
Считать в плане		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					
		Итого				1807.5		743	45	683.5	336		