

**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: заочная  
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

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

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04\_2022+(ЗТП-22).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Наименование	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов																									
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия									Летняя сессия									
																	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								203	203			7308	7308	1013.2	5979.5	315.3	42	576	26	6	48	10.6		459.1	26.3		936	46	20	54	24.6		745.7	45.7	
<b>Обязательная часть</b>								117	117			4212	4212	606.6	3411.7	193.7	38	576	26	6	48	10.6		459.1	26.3		792	38	12	54	20.4		628.7	38.9	
+	<b>Модуль "Обязательный"</b>	1223	11					111223	21	21		756	756	118.5	602.5	35	9	108							216	6		30	4.8		164.5	10.7		эзж	
+	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		ж	
+	Иностранный язык	2	11					112	9	9	36	324	324	60.8	248.6	14.6	5	108							72			20	0.9		47.2	3.9		ж	
+	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																			
+	<b>Модуль "Физическая культура и спорт"</b>		1						2	2		72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9		з								
+	Физическая культура		1						2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9		з								
+	<b>Модуль "Развитие личности"</b>		11223					11223	10	10		360	360	47.5	293	19.5	4	72	4			4	1.5		58.6	3.9	ж	72	4		4	1.5	58.6	3.9	ж
+	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	ж	72	4		4	1.5	58.6	3.9	ж
+	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																			
+	<b>Модуль "Общеобразовательный"</b>	11123	1112223334					1111112222233334	44	44		1584	1584	213.4	1297.6	73	20	324	12	6	24	6.6		260.8	14.6	эзжж	396	22	6	20	10.2		320.3	17.5	эзжж
+	Компьютерная и инженерная графика		1					1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9	3	108						91.2	3.9	ж									
+	Математика	11						11	8	8	36	288	288	48.4	226	13.6	8	144	8			12	4.2		113	6.8	ж	144	8		12	4.2	113	6.8	ж
+	Информатика	1						1	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8	4								144	6	6		3.9		121.3	6.8		ж	
+	Экология		1					1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2	72	4	6		1.5		56.6	3.9	ж									
+	Физика	2	12					122	8	8	36	288	288	47.8	225.6	14.6	3								108	8		8	2.1		86	3.9		ж	
+	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																			
+	<b>Модуль "Химия"</b>	12	2223					122223	14	14		504	504	75.8	399	29.2	3								108	6	6		3.9		85.3	6.8		ж	
+	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		ж	
+	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																			
+	<b>Модуль "Механика"</b>	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																			
+	<b>Модуль "Общепрофессиональный"</b>	4	2333					4	23334	20	20	720	720	110.4	587.2	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	48.4	192.9	10.7																		
+	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		23					23	8	8	36	288	288	44.5	235.7	7.8																			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								86	86		3096	3096	406.6	2567.8	121.6	4									144	8	8		4.2		117	6.8			
+	<b>Модуль "Введение в технологию отрасли"</b>	13	2					123	10	10		360	360	62.5	280	17.5	4								144	8	8		4.2		117	6.8		ж	
+	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		ж	
+	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3						3	3	3	36	108	108	26.5	74.7	6.8																			
+	<b>Модуль "Профессиональный"</b>	334455	224555					223344455555	52	52		1872	1872	221.8	1579.2	71																			
+	Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2					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					344	15	15	36	540	540	59.7	462.8	17.5																			
+	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	34						34	11	11	36	396	396	48.7	333.7	13.6																			
+	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		5					5	5	5	36	180	180	16.1	160	3.9																			
+	Пищевые и биологически активные добавки	5						5	5	4	36	144	144	17.4	119.8	6.8																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04\_2022++(ЗТП-22).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2022

з.е. на курсе	Курс 2											Курс 3																							
	Зимняя сессия						Летняя сессия					Зимняя сессия						Летняя сессия																	
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	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		720	34	44	16.5	601.2	24.3		
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		288	18	22	6.6	230.7	10.7		
8	144			16	3	118.2	6.8	эк	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк	4										144	6	8	3.9	119.3	6.8	эк	
4	144			16	3	118.2	6.8	эк																											
4									144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк																		
																		4										144	6	8	3.9	119.3	6.8	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								
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	2з3к	9	324	12	14		6.6		276.8	14.6	2з3к								
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	2з2к	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																		
3									108	8	10		2.1		84	3.9	эк	14	360	14	24		3.9		310.3	7.8	2з2к	144	12	14	2.7	111.4	3.9	эк	
																		5	180	4	12		1.5		158.6	3.9	эк								
																		4										144	12	14	2.7	111.4	3.9	эк	
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		432	16	22	9.9	370.5	13.6		
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										432	16	22	9.9	370.5	13.6	2зр2к	
2	72	4	4		1.5	58.6	3.9	эк																											
3									108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк																		
																		6										216	6	10	5.4	187.8	6.8	эк	
																		6										216	10	12	4.5	182.7	6.8	эк	









-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот
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
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>													
+		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>6</u>		<u>6</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>16</u>		<u>16</u>					
+		Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	<u>12</u>		<u>12</u>					
			4	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	5	180	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Пищевые и биологически активные добавки	5	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Экономика и управление производством	5	4	144	<u>6</u>			<u>6</u>				

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	ифР пр. подгот	СР пр. подгот
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
+		Технология изготовления специализированной и персонализированной продукции индустрии питания	5	2	72	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	6	216	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	5	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Основы диетологии и нутрициологии	5	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Организация и технология обслуживания в баре	4	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>					
-		Технология банкетных блюд	4	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Технология десертов	4	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
			5	2	72	<u>6</u>		<u>6</u>					
-		Технологии и организация работы бариста-сомелье	4	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
			5	2	72	<u>6</u>		<u>6</u>					
<b>Блок 2.Практика</b>													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	<u>180</u>					<u>120</u>	<u>60</u>	
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	5	180	<u>180</u>					<u>120</u>	<u>60</u>	
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	3	6	216	<u>216</u>					<u>144</u>	<u>72</u>	
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	<u>216</u>					<u>144</u>	<u>72</u>	
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	3	108	<u>108</u>					<u>72</u>	<u>36</u>	
+		Производственная практика (технологическая практика)	4	3	108	<u>108</u>					<u>72</u>	<u>36</u>	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	<u>11.5</u>					<u>11.5</u>		
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>													

-	-	-	-	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
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс										
+		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>					
		Итого				1253.5		224	10	683.5	336		