

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

« 25 » _____ мая _____ 20 23 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) 2023
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2023+-.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

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	234	252	18	22.3		452.3	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	72	72	18	9.6		84.8	67.6
3	108			60	2.2		12	33.8	4	144	18		36	3.1		53.1	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8
3	108			60	2.2		12	33.8																											
									4	144	18		36	3.1		53.1	33.8										4	144	36	36		4		34.2	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	2	72	18		18	1		35	
5	180	60	30		5.3		50.9	33.8	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																		
4	144	15	30		0.85		98.15		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
4	144	15	30		0.85		98.15		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_2023++.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

Семестр 7														Курс 4				Семестр 8														Закреп ленная
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	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													
																			15													
																			25													
																			25													
																			28													
																			3													
																			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													
																			34													
4	144	30		30	5.2		45	33.8		4	144	16	32		4.5		57.7	33.8	34													
																			6													
										2	72	16	16		0.9		39.1		34													
																			34													
										2	72	16	16		0.9		39.1		34													
																			34													
										4	144	16	32		3		59.2	33.8	34													

	-	-	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										
Блок 1. Дисциплины (модули)												
	Метрология и стандартизация	2	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
	Физиология, санитария, гигиена питания	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Товароведение продовольственных товаров	4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
		6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	3	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
		4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
		2	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	4	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>					
	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	<u>15</u>			<u>15</u>				
	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	<u>30</u>		<u>30</u>					
		6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
		7	5	180	<u>60</u>		<u>60</u>					
	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	<u>30</u>		<u>30</u>					
		6	5	180	<u>54</u>		<u>54</u>					
	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	7	5	180	<u>45</u>		<u>45</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											
	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 персонализированной 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 HACCP	8	3	108	<u>16</u>		<u>16</u>						
	Организация и технология обслуживания в баре	7	5	180	<u>30</u>		<u>30</u>						
	<i>Технология банкетных блюд</i>	<i>7</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>30</i>		<i>30</i>						
	Технология десертов	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
		7	2	72	<u>30</u>		<u>30</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>30</i>		<i>30</i>						
Блок 2.Практика													
	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>		
	Производственная практика (технологическая практика)	8	3	108	<u>108</u>					<u>72</u>	<u>36</u>		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	<u>11.5</u>					<u>11.5</u>			
ФТД.Факультативные дисциплины													

-	-	-	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									
Международный этикет услуг питания			6	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>			
Технология высокорецептурных изделий			7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>				