

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) 2023
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

-	-	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	КР0	иФР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР0	иФР	СР	Конт роль												
Блок 1.Дисциплины (модули)																			202	202		7600	7600	3361.15	3427.65	811.2	25	942	153	45	276	14.85		351.75	101.4	30	1134	277	180	157	21.35		397.25	101.4
Обязательная часть																			116	116		4176	4176	2020.6	1749.8	405.6	21	756	138	15	246	11.9		277.5	67.6	25	900	241	126	121	17.25		327.15	67.6
+	Модуль "Обязательный"	346	112	2			19	19		684	684	403.95	178.65	101.4	4	144	20		79	1.2		43.8		4	144	28		88	1.6		26.4													
+	История России		1	2			4	4	36	144	144	118.6	25.4		2	72	20		34	1.1		16.9		2	72	28		34	1.5		8.5													
+	Иностранный язык	3	12				7	7	36	252	252	161.4	56.8	33.8	2	72			45	0.1		26.9		2	72			54	0.1		17.9													
+	Философия	4					4	4	36	144	144	47.95	62.25	33.8																														
+	Безопасность жизнедеятельности	6					4	4	36	144	144	76	34.2	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"	1235	4				11	11		396	396	190.15	205.85		2	72	20		40	1.1		10.9		3	108	15		15	0.85		77.15													
+	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	61.1	10.9		2	72	20		40	1.1		10.9																						
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		2				3	3	36	108	108	30.85	77.15										3	108	15		15	0.85		77.15														
+	Основы проектного обучения		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15																															
+	Общественный проект "Обучение служением"			4			2	2	36	72	72	36.5	35.5																															
+	Финансовая культура и безопасность		5				2	2	36	72	72	30.85	41.15																															
+	Модуль "Общеобразовательный"	12235	11222	34456			44	44		1584	1584	739.2	675.8	169	10	360	60		105	5.4		155.8	33.8	14	504	162	72	18	12.8		171.6	67.6												
+	Компьютерная и инженерная графика		1				3	3	36	108	108	45.1	62.9		3	108			45	0.1		62.9		4	144	36		18	4		52.2	33.8												
+	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												
+	Информат																																											

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2023++(ЭТ-31).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2023++(ЭТ-31).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

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
																		15
																		27
																		15
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		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

План Учебный план бакалавриата '19.03.04 2023++(ЭТ-31).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2023++(ЭТ-31).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2023++(ЭТ-31).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

[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	15		15					
+		Товароведение продовольственных товаров	4	4	144	36		36					
+		Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	4	144	15		15					
			6	3	108	18		18					
+		Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	3	4	144	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	18		18					
			7	5	180	30		30					
+		Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	30		30					
			6	5	180	36		36					
+		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	16		16					
+		Экономика и управление производством	7	4	144	30			30				
+		Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания	8	2	72	16		16					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	8	2	72	16		16					
+		Основы диетологии и нутрициологии	8	4	144	16		16					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	4	144	18		18					
+		Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	6	3	108	18		18					
			7	3	108	30		30					
+		Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	8	3	108	16		16					
+		Организация и технология обслуживания в баре	7	5	180	15		15					
-		Технология банкетных блюд	7	5	180	15		15					
+		Технология десертов	6	4	144	18		18					
			7	2	72	15		15					
-		Технологии и организация работы бариста-сомелье	6	4	144	18		18					
	7		2	72	15		15						
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	180				120	60		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	6	216	216				144	72		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	6	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	8	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	8	3	108	108				72	36		

-	-	-	-	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													
+		Системы искусственного интеллекта	6	2	72	15			15				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	7	2	72	15		15					
		Итого				1723.5		623	45	707.5	348		