

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.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая 20 24 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++(ЭТ-31).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	942	165	105	150	15.45		405.15	101.4	29	1098	203	144	130	17.35		502.25	101.4	25	942	180	150	45	17.4		448.2	101.4	29	1098	234	252	54	22.3		434.3	101.4		
22	792	135	105	105	13.85		331.75	101.4	26	936	185	126	94	14.25		449.15	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	15		30	2.95		62.25	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8		
3	108			60	2.2		12	33.8																													
									4	144	15		30	2.95		62.25	33.8											4	144	36	36		4		34.2	33.8	
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	8		28	0.5		35.5		2	72	15		15	0.85		41.15												
2	72	15		15	0.85		41.15			2	72	8		28	0.5		35.5																				
																		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																				
									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											
5	180	60	45		5.3		35.9	33.8	2	72	18	18		1		35											2	72	18		18	1		35			
2	72	30	30		1.6		10.4																														
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		9	324	72	72		3.8		176.2		4	144	30	30		1.6		82.4		3	108	18	36		4.6		15.6	33.8		
									4	144	36	36		1.9		70.1																					
																		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	150	30		45	1.6		73.4		3	162	18	18	36	3.1		53.1	33.8	12	474	60	60	30	8.9		247.5	67.6	20	774	162	180	36	12.7		349.5	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++(ЭТ-31).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

[illegible]

		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	
+	Технология изготовления специализированной и персонализированной продукции индустрии питания		8				2	2	36	72	72	32.9	39.1																				
+	Учебно-исследовательская работа студентов		8				2	2	36	72	72	32.9	39.1																				
+	Основы диетологии и нутрициологии	8					4	4	36	144	144	51	59.2	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																			
+	Элективные 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														

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	30		30					
+		Товароведение продовольственных товаров	4	4	144	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	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	36		36					
			7	5	180	60		60					
+		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	45		45					

-	-	-	-	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	32		32					
+		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	32		32					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	4	144	36		36					
+		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	30		30					
-		Технология банкетных блюд	7	5	180	30		30					
+		Технология десертов	6	4	144	36		36					
			7	2	72	30		30					
-		Технологии и организация работы бариста-сомелье	6	4	144	36		36					
			7	2	72	30		30					
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				1965.5		865	45	707.5	348		