

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) 2023
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																				
-	-									-							Зимняя сессия								Летняя сессия												
Считать в плане	Наименование	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	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конт роль	Формы контр.			
Блок 1.Дисциплины (модули)											202	202		2272	7272	984.8	5968	319.2	42	540	40		52	12.7		409	26.3		972	50	16	40	24		795.3	46.7	
Обязательная часть											116	116		4176	4176	594.7	3386.6	194.7	38	540	40		52	12.7		409	26.3		828	46	12	40	20.4		669.7	39.9	
+	Модуль "Обязательный"	223	111	1			11112 23	19	19		684	684	158.4	489.6	36	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	2а2ж	144	20		24	4.8		87.4	7.8	3о2ж			
+	История России		1	1			11	4	4	36	144	144	65.8	70.4	7.8	4	72	20		8	3.9		36.2	3.9	эк	72	20		10	3.9		34.2	3.9	ок			
+	Иностранный язык	2	11				112	7	7	36	252	252	54.8	182.6	14.6	4	72			20	0.9		47.2	3.9	жк	72			14	0.9		53.2	3.9	жк			
+	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																						
+	Модуль "Физическая культура и спорт"		1					2	2		72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9	э												
+	Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9	э												
+	Модуль "Развитие личности"	1123	2				11223	11	11		396	396	47.5	329	19.5	5	72	4		4	1.5		58.6	3.9	жк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	жк			
+	Основы российской государственности		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	жк												
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		1				1	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9	3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	жк			
+	Основы проектного обучения		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																						
+	Общественный проект "Обучение служением"			2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																						
+	Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																						
+	Модуль "Общеобразовательный"	11123	11222 22334				11111 12222 23334	44	44		1584	1584	183.9	1327.1	73	20	252	6		20	4.8		210.5	10.7	ээ2ж	468	18	8	12	10.5		398.1	21.4	2э2ж4 жк			
+	Компьютерная и инженерная графика		1				1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9	3	108			12	0.9		91.2	3.9	жк												
+	Математика	11					11	8	8	36	288	288	35.8	238.6	13.6	8	144	6		8	3.9		119.3	6.8	жк	144	6		8	3.9		119.3	6.8	жк			
+	Информатика	1					1	4	4	36	144	144	11.6	125.6	6.8	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	жк			
+	Экология		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	жк			
+	Физика	2	12				122	8	8	36	288	288	39.2	234.2	14.6	3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	жк			
+	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	9.5	94.6	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																						
+	Модуль "Химия"	12	2223				12222 3	14	14		504	504	71.5	403.3	29.2	3										108	4	4		3.6		89.6	6.8	жк			
+	Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	27.4	141.9	10.7	3										108	4	4		3.6		89.6	6.8	жк			
+	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																						
+	Модуль "Механика"	3	2				23	6	6		216	216	25.4	179.9	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	15.9	121.3	6.8																						
+	Модуль "Общепрофессиональный"	4	2333			4	23334	20	20		720	720	96.4	601.2	22.4																						
+	Товароведение продовольственных товаров		3				3	4	4	36	144	144	13.5	126.6	3.9																						
+	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	3			4	34	7	7	36	252	252	42.4	198.9	10.7																						
+	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		23				23	9	9	36	324	324	40.5	275.7	7.8																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									86	86		3096	3096	390.1	2581.4	124.5	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8			
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	123					123	10	10		360	360	52	287.6	20.4	4											144	4	4		3.6		125.6	6.8	жк		
+	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	12					12	7	7	36	252	252	29.5	208.9	13.6	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	жк			
+	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3					3	3	3	36	108	108	22.5	78.7	6.8																						
+	Модуль "Профессиональный"	33445 55	22455 5		4	355	22334 44555 555	52	52		1872	1872	215.8	1585.2	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			3	344	15	15	36	540	540	57.7	464.8	17.5																						
+	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	34			4		34	11	11	36	396	396	44.7	337.7	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																						

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

		Формы пром. атт.						з.е.				Итого акад.часов					Курс 1																	
																	Зимняя сессия						Летняя сессия											
Считать в плане	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контр. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРр	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРр	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.
+	Пищевые и биологически активные добавки	5				5	5	4	4	36	144	144	17.4	119.8	6.8																			
+	Экономика и управление производством	5				5	5	4	4	36	144	144	17.4	119.8	6.8																			
+	Технология изготовления специализированной и персонализированной продукции индустрии питания		5				5	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9																			
+	Учебно-исследовательская работа студентов		5				5	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9																			
+	Основы диетологии и нутрициологии	5					5	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8																			
+	Модуль "Качество и безопасность"	5	444				4445	13	13		468	468	70.2	379.3	18.5																			
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4				4	4	4	36	144	144	18.1	122	3.9																			
+	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		44				44	6	6	36	216	216	36.2	172	7.8																			
+	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HACCP	5					5	3	3	36	108	108	15.9	85.3	6.8																			
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4					4	5	5		180	180	20.2	153	6.8																			
+	Организация и технология обслуживания в баре	4					4	5	5	36	180	180	20.2	153	6.8																			
-	Технология банкетных блюд	4					4	5	5	36	180	180	20.2	153	6.8																			
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		45				45	6	6		216	216	31.9	176.3	7.8																			
+	Технология десертов		45				45	6	6	36	216	216	31.9	176.3	7.8																			
-	Технология и организация работы бариста-сомелье		45				45	6	6	36	216	216	31.9	176.3	7.8																			
Блок 2.Практика									29	29		1044	1044	1044		5																		

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).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	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Физиология, санитария, гигиена питания	3	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Товароведение продовольственных товаров	3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
			4	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	2	4	144	<u>10</u>		<u>10</u>					
			3	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	<u>4</u>		<u>4</u>					
			2	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3	3	108	<u>8</u>		<u>8</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>8</u>		<u>8</u>					
			4	9	324	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	<u>8</u>		<u>8</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)							
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>					
+		Основы диетологии и нутрициологии	5	4	144	<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>					
+		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>					

Блок 2.Практика

+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</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>		

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
---	--	--	---	---	-----	-------------	--	--	--	-------------	--	--	--

ФТД.Факультативные дисциплины

-	-	-	-	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
+		Системы искусственного интеллекта	3	2	72	4			4				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	4	2	72	4		4					
		Итого				1259.5		194	10	707.5	348		