

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.*

19.03.04

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая 20 24 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																						
	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	2272	1060.8	5892	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	616.7	3364.6	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	зо2ж					
+	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	эк	72			14	0.9		53.2	3.9	эк					
+	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	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															
+	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	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк					
+	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	эк														
+	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	эк					
+	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	11122 23334				11111 12222 23334	44	44		1584	1584	185.9	1325.1	73	20	252	6		20	4.8		210.5	10.7	эа2ж	468	18	8	12	10.5		398.1	21.4	2а2в4 к					
+	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	эк														
+	Математика	11					11	8	8	36	288	288	35.8	238.6	13.6	8	144	6		8	3.9		119.3	6.8	эк	144	6		8	3.9		119.3	6.8	эк					
+	Информатика	1					1	4	4	36	144	144	11.6	125.6	6.8	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк					
+	Экология		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк					
+	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	эк					
+	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																								
+	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	эк					
+	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	эк					
+	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	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																								
+	Модуль "Общепрофессиональный"	4	2333			4	23334	20	20		720	720	112.4	585.2	22.4																								
+	Товароведение продовольственных товаров		3				3	4	4	36	144	144	17.5	122.6	3.9																								
+	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	3			4	34	7	7	36	252	252	50.4	190.9	10.7																								
+	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		23				23	9	9	36	324	324	44.5	271.7	7.8																								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											86	86			3096	3096	444.1	2527.4	124.5	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8		
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	123					123	10	10		360	360	56	283.6	20.4	4											144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк				
+	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	эк					
+	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3					3	3	3	36	108	108	26.5	74.7	6.8																								
+	Модуль "Профессиональный"	33445 55	22455 5		4	355	22334 44555 555	52	52		1872	1872	245.8	1555.2	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	67.7	454.8	17.5																								
+	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	34			4		34	11	11	36	396	396	52.7	329.7	13.6																								
+	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		5				5	5	5	36	180	180	18.1	158	3.9																								

[illegible]

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

Курс 4																			Курс 5																			Закреп- ленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
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.	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.	Код
38	756	44	56	4	19.7		603.1	29.2		612	32	48		12.6		498	21.4		26	936	50	52	8	26.1		757.1	42.8											
5	180	12	8	4	7.2		138.1	10.7																														
																																					15	
																																					26	
																																					15	
																																					28	
																																					33	
																																					15	
																																					15	
																																					25	
																																					15	
																																					7	
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																													
																																					28	
з.е. на курсе																																					3	
																																					5	
																																					28	
																																					10	
																																					16	
																																					27	
																																					27	
																																					23	
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																											7		
																																					4	
																																					13	
																																					13	
																																					14	
																																					12	
																																					12	
3	108	8	8		5.7		79.5	6.8	эрк																											34		
3	108	8	8		5.7		79.5	6.8	эрк																											21		
																																					34	
33	576	32	48		12.5		465	18.5		612	32	48		12.6		498	21.4		26	936	50	52	8	26.1		757.1	42.8											
																																					34	
																																					34	
14	324	16	24		8.3		265	10.7	эзн2к	180	8	12		4.2		149	6.8	эк	21	756	38	40	8	20.4		617.5	32.1	3э3э2 рбк										
																																					19	
																																					5	
9	144	8	12		2.1		118	3.9	эк	180	8	12		4.2		149	6.8	эк																		34		
5	180	8	12		6.2		147	6.8	элк																											34		
																			5	180	8	8		2.1		158	3.9	эк								34		

	-	-	Формы пром. атт.						з.е.	-	Итого акад. часов							Курс 1																
Считать в плане	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	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.
+	Пищевые и биологически активные добавки	5				5	5	4	4	36	144	144	19.4	117.8	6.8																			
+	Экономика и управление производством	5				5	5	4	4	36	144	144	19.4	117.8	6.8																			
+	Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания		5				5	2	2	36	72	72	15.8	52.3	3.9																			
+	Учебно-исследовательская работа студентов		5				5	2	2	36	72	72	15.8	52.3	3.9																			
+	Основы диетологии и нутрициологии	5					5	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																			
+	Модуль "Качество и безопасность"	5	444				4445	13	13		468	468	82.2	367.3	18.5																			
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4				4	4	4	36	144	144	22.1	118	3.9																			
+	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		44				44	6	6	36	216	216	44.2	164	7.8																			
+	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	5					5	3	3	36	108	108	15.9	85.3	6.8																			
+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.1	4					4	5	5		180	180	24.2	149	6.8																			
+	Организация и технология обслуживания в баре	4					4	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
-	Технология банкетных блюд	4					4	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.2		45				45	6	6		216	216	35.9	172.3	7.8																			
+	Технология десертов		45				45	6	6	36	216	216	35.9	172.3	7.8																			
-	Технологии и организация работы бариста-семелье		45				45	6	6	36	216	216	35.9	172.3	7.8																			
Блок 2.Практика								29	29		1044	1044	1044			5										180				120	60			
Обязательная часть								23	23		828	828	828			5										180				120	60			

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	4		4					
+		Физиология, санитария, гигиена питания	3	3	108	6		6					
+		Товароведение продовольственных товаров	3	4	144	12		12					
+		Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	4	144	14		14					
			4	3	108	8		8					
+		Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	2	4	144	10		10					
			3	5	180	12		12					
+		Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	4		4					
			2	3	108	8		8					
+		Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3	3	108	12		12					
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	4		4					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	4			4				
+		Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	10		10					
			4	9	324	24		24					
+		Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	12		12					
			4	5	180	12		12					
+		Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	5	180	8		8					
+		Пищевые и биологически активные добавки	5	4	144	8		8					
+	Экономика и управление производством	5	4	144	8			8					

-	-	-	-	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 персонифицированной продукции индустрии питания	5	2	72	8		8					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	8		8					
+		Основы диетологии и нутрициологии	5	4	144	8		8					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	4	144	12		12					
+		Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	6	216	24		24					
+		Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	5	3	108	6		6					
+		Организация и технология обслуживания в баре	4	5	180	12		12					
-		Технология банкетных блюд	4	5	180	12		12					
+		Технология десертов	4	4	144	12		12					
			5	2	72	6		6					
-		Технологии и организация работы бариста-сомелье	4	4	144	12		12					
			5	2	72	6		6					

Блок 2.Практика

+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	180				120	60		
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	6	216	216				144	72		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	3	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (технологическая практика)	4	3	108	108				72	36		

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	11.5				11.5			
---	--	--	---	---	-----	-------------	--	--	--	-------------	--	--	--

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				1331.5		264	12	707.5	348		