

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) 2024
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	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	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
Блок 1. Дисциплины (модули)							201	201		7564	7564	3295.15	3457.65	811.2	25	900	153	45	246	14.85		339.75	101.4	29	1104	277	198	157	21.35		349.25	101.4
Обязательная часть							115	115		4140	4140	1984.6	1749.8	405.6	21	756	138	15	246	11.9		277.5	67.6	24	864	241	144	121	17.25		273.15	67.6
+	Модуль "Образовательный"	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				10	10		360	360	190.15	169.85		2	72	20		40	1.1		10.9		2	72	15		15	0.85		41.15	
+	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				2	2	36	72	72	30.85	41.15										2	72	15		15	0.85		41.15		
+	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
+	Информатика	2																														

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2024++(ЭТ-41).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

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	950	165	105	150	15.45		413.15	101.4	29	1104	203	108	112	17.35		562.25	101.4	25	950	165	105	45	16.65		516.95	101.4	29	1104	234	162	54	22.3		530.3	101.4		
22	792	135	105	105	13.85		331.75	101.4	26	936	185	90	76	14.25		503.15	67.6	13	468	105	45	15	7.75		261.45	33.8	9	324	72	54	18	9.6		102.8	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	60	30		5.3		122.9	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	30	15		1.6		61.4											
									3	108	18	18		1		71		4	144	30	15		3.7		61.5	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		18	3.1		71.1	33.8																				
2	72	15		15	0.85		41.15			4	144	18		18	3.1		71.1	33.8																			
4	144	15	30		0.85		98.15		9	324	72	36		3.8		212.2		4	144	30	15		1.6		97.4		3	108	18	18		4.6		33.6	33.8		
									4	144	36	18		1.9		88.1																					
																		4	144	30	15		1.6		97.4		3	108	18	18		4.6		33.6	33.8		
4	144	15	30		0.85		98.15		5	180	36	18		1.9		124.1																					
3	158	30		45	1.6		81.4		3	168	18	18	36	3.1		59.1	33.8	12	482	60	60	30	8.9		255.5	67.6	20	780	162	108	36	12.7		427.5	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	54		7.9		156.3	33.8		
3	108	30		15	1.6		61.4																														
																		6	216	30	30		5.2		117	33.8	4	144	36	18		1.9		88.1			
																		6	216	30	30		3.7		118.5	33.8	5	180	36	36		6		68.2	33.8		

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2024++(ЭТ-41).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

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	912	150	105	60	15.9		479.7	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
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
																		34
																		21
																		34
24	912	150	105	60	15.9		479.7	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_2024++(ЭТ-41).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

		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 персонифицированной 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	35	75.2	33.8																		
+	Модуль "Качество и безопасность"	8	667				13	13		468	468	173.75	260.45	33.8																		
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		6				4	4	36	144	144	55.9	88.1																			
+	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 ХАССП	8					3	3	36	108	108	35	39.2	33.8																		
+	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Гимнастика		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Легкая атлетика		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Борьба		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Баскетбол		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Волейбол		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Футбол (футзал)		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Спортивное ориентирование		234567							328	328	198	130												60			36			24	
+	Общая физическая подготовка		234567							328	328	198	130												60			36			24	
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	7					5	5		180	180	48.7	97.5	33.8																		
+	Организация и технология обслуживания в баре	7					5	5	36	180	180	48.7	97.5	33.8																		
-	Технология банкетных блюд	7					5	5	36	180	180	48.7	97.5	33.8																		
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		67				6	6		216	216	86.75	129.25																			
+	Технология десертов		67				6	6	36	216	216	86.75	129.25																			
-	Технологии и организация работы бариста-сомелье		67				6	6	36	216	216	86.75	129.25																			
Блок 2.Практика							30	30		1080	1080	1080												6	216				144	72		
Обязательная часть							24	24		864	864	864												6	216				144	72		
+	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			6	6	36	216	216	216												6	216				144	72		
+	Учебная практика (технологическая практика)			4			6	6	36	216	216	216																				
+	Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))			6			6	6	36	216	216	216																				
+	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			8			6	6	36	216	216	216																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							6	6		216	216	216																				
+	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			8			3	3	36	108	108	108																				
+	Производственная практика (технологическая практика)			8			3	3	36	108	108	108																				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	11.5	312.5																			
+	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	11.5	312.5																			
ФТД.Факультативные дисциплины							12	12		432	432	284	148		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12	12		432	432	284	148		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9	
+	Системы искусственного интеллекта		6				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		7				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
+	Русский язык как иностранный		123				8	8	36	288	288	222.3	65.7		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9	

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2024++(ЭТ-41).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

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
																											7	252	54	36		2.9		159.1	
																											4	144	36	18		1.9		88.1	
																											3	108	18	18		1		71	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36			24				50			30			20			60			36		24	
	50			30			20			60			36																						

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2024++(ЭТ-41).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

[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>18</u>		<u>18</u>					
+		Физиология, санитария, гигиена питания	5	3	108	<u>15</u>		<u>15</u>					
+		Товароведение продовольственных товаров	4	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	4	144	<u>15</u>		<u>15</u>					
			6	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	3	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
			4	5	180	<u>18</u>		<u>18</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>18</u>		<u>18</u>					
			7	5	180	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	<u>30</u>		<u>30</u>					
			6	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	7	5	180	<u>15</u>		<u>15</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
+		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	6	216	216				144	72		
+		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		587	45	731.5	360		