

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) 2024
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1																																										
Считать в плане	Наименование	Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр. 	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контр. раб.	СР	Контр 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)																														201	201					7236	7236	1060.8	5856	319.2		41	540	40		52	12.7		409	26.3		936	50	16	40	24		759.3	46.7	
Обязательная часть																														115	115					4140	4140	616.7	3328.6	194.7		37	540	40		52	12.7		409	26.3		792	46	12	40	20.4		633.7	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	2а 2ж	144	20		24	4.8		87.4	7.8	зо 2ж																									
+	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			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	10	10		360	360	47.5	293	19.5	4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	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	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4		4	1.5		58.6	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	ээ 2ж	468	18	8	12	10.5		398.1	21.4	2э 2я4 к																									
+	Компьютерная и инженерная графика		1					1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9</																																												

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	Курс 2																		-	Курс 3																	
	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.
47	648	36	32	20	16.8		506.2	37		1044	48	38	26	22.5		861.8	47.7		49	1044	50	54	14	21.9		860.3	43.8		720	34	44		16.5		601.2	24.3	
39	468	26	20	20	11.4		364.3	26.3		936	44	38	22	21		767.2	43.8		34	936	40	42	14	17.4		785.6	37		288	18	22		6.6		230.7	10.7	
7	108				16	3	82.2	6.8	эк	144	6			10	3.9	117.3	6.8	эк	4										144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк
3	108				16	3	82.2	6.8	эк																												
4										144	6			10	3.9	117.3	6.8	эк																			
																			4										144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк
4	72	4			4	1.5	58.6	3.9	эк	72	4			4	1.5	58.6	3.9	ок	2	72	4			4	1.5	58.6	3.9	эк									
2	72	4			4	1.5	58.6	3.9	эк																												
2										72	4			4	1.5	58.6	3.9	ок																			
																			2	72	4			4	1.5	58.6	3.9	эк									
13	144	12	8		3.6		112.6	7.8	2з2к	324	14	16	4	6.9		268.5	14.6	э2з3к	9	324	12	14		6.6		276.8	14.6	э2з3к									
5	72	8	4		2.1		54	3.9	эк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																			
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									
																			3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк									
3										108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк	4	144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк									
9	144	10	12		3.3		110.9	7.8	2з2к	180	8	12		5.1		144.2	10.7	эз2к	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									
2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	эк																												
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
2										72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк																			
3										108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																			
4																			4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк									
4										144	8	10		2.1		120	3.9	эк	13	324	14	24		3.9		274.3	7.8	2з2к	144	12	14		2.7		111.4	3.9	эк
																			4	144	4	12		1.5		122.6	3.9	эк									
																			4										144	12	14		2.7		111.4	3.9	эк
4										144	8	10		2.1		120	3.9	эк	5	180	10	12		2.4		151.7	3.9	эк									
8	180	10	12		5.4		141.9	10.7		108	4		4	1.5		94.6	3.9		15	108	10	12		4.5		74.7	6.8		432	16	22		9.9		370.5	13.6	
3	108	6	8		3.9		83.3	6.8	эк										3	108	10	12		4.5		74.7	6.8	эк									
3	108	6	8		3.9		83.3	6.8	эк																												
																			3	108	10	12		4.5		74.7	6.8	эк									
5	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	12										432	16	22		9.9		370.5	13.6	2зр2к
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк																			
																			6										216	6	10		5.4		187.8	6.8	эк
																			6										216	10	12		4.5		182.7	6.8	эк

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1																		
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	Зимняя сессия								Летняя сессия											
																	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 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	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.В.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-сомелье		45				45	6	6	36	216	216	35.9	172.3	7.8																					
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)			1				6	6	36	216	216	216			6									216				144	72				о		
+	Учебная практика (технологическая практика)			2				6	6	36	216	216	216																							
+	Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))			3				6	6	36	216	216	216																							
+	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			5				6	6	36	216	216	216																							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									6	6		216	216	216																						
+	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			4				3	3	36	108	108	108																							
+	Производственная практика (технологическая практика)			4				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	68.1	344.4	19.5	5	72			20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									12	12		432	432	68.1	344.4	19.5	5	72			20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9		
+	Системы искусственного интеллекта		3					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																					
+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		4					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																					
+	Русский язык как иностранный		112				112	8	8	36	288	288	50.7	225.6	11.7	5	72			20	0.9		47.2	3.9	эк	108			14	0.9		89.2	3.9	эк		

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

Курс 4																		Курс 5																		Закрепленная		
-	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
																			4	144	6	8		5.4		117.8	6.8	эрк									34	
																			4	144	6		8	5.4		117.8	6.8	эрк									6	
																			2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	эк									34	
																			2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	эк									34	
10	252	16	24		4.2		200	7.8	2а2к	108	8	12		2.1		82	3.9	эк	4	144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк									34	
4	144	8	12		2.1		118	3.9	эк									3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк										34	
6	108	8	12		2.1		82	3.9	эк	108	8	12		2.1		82	3.9	эк																			34	
																		3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк										34	
5										180	8	12		4.2		149	6.8	эк																				
5										180	8	12		4.2		149	6.8	эк																			34	
5										180	8	12		4.2		149	6.8	эк																			34	
4										144	8	12		2.1		118	3.9	эк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк										
4										144	8	12		2.1		118	3.9	эк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк									34	
4										144	8	12		2.1		118	3.9	эк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк									34	
6										216				144	72			6	216					144	72													
																		6	216					144	72												34	
																																						34
																																						34
																			6	216				144	72		о										34	
6										216				144	72																							
3										108				72	36			о																			34	
3										108				72	36			о																			34	
																		9											324				11.5		312.5			
																		9											324				11.5		312.5			34
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9																														
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9																														
																																						34
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9	з																												34	
																																						18

-	-	-	-	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	6	216	216				144	72		
+		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				1367.5		264	12	731.5	360		