

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.*

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая _____ 20 25 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) 2025
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата '19.03.04_2025+-.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов					Курс 1																											
		Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2																		
															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	3261.25	3491.55	811.2	25	900	153	45	231	14.85		354.75	101.4	29	1104	259	144	211	20.45		368.15	101.4
Обязательная часть													115	115					4140	4140	1950.7	1783.7	405.6	21	756	138	15	231	11.9		292.5	67.6	24	864	223	90	175	16.35		292.05	67.6
+	Модуль "Обязательный"	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		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																											
+	Безопасность жизнедеятельности	6						4	4	36	144	144	76	34.2																											
+	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	705.3	709.7	169	10	360	60		90	5.4	170.8	33.8	14	504	144	18	72	11.9		190.5	67.6									
+	Компьютерная и инженерная графика		1					3	3	36	108	108	45.1	62.9		3	108			45	0.1	62.9																			
+	Математика	12						8	8	36	288	288	121.7	98.7		67.6	4	144	30		30	3.7	46.5	33.8	4	144	36		18	4		52.2	33.8								
+	Информатика	2						4	4	36	144	144	58	52.2		33.8									4	144	36		18	4		52.2	33.8								
+	Экология		2					2	2	36	72	72	37	35										2	72	18	18		1		35										
+	Физика	3	12					8	8	36	288	288	131.55	122.65		33.8	3	108	30		15	1.6	61.4		2	72	18		18	1		35									
+	Метрология и стандартизация		2					2	2	36	72	72	55.9	16.1										2	72	36		18	1.9		16.1										
+	Биохимия		3					3	3	36	108	108	30.85	77.15																											
+	Пищевая микробиология		4					2	2	36	72	72	55.9	16.1																											
+	Физиология, санитария, гигиена питания		5					3	3	36	108	108	46.6	61.4																											
+	Процессы и аппараты	5	4					7	7	36	252	252	85.7	132.5		33.8																									
+	Основы экономики		6					2	2	36	72	72	37	35																											
+	Модуль "Химия"	13	2234					14	14		504	504	306	130.4	67.6	3	108	30	15		3.7	25.5	33.8	4	144	36	72		2		34										
+	Неорганическая химия	1	2					5	5	36	180	180	103.7	42.5		33.8	3	108	30	15		3.7	25.5	33.8	2	72	18	36		1		17									
+	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2					2	2	36	72	72	55	17										2	72	18	36		1		17										
+	Физическая и коллоидная химия		3					2	2	36	72	72	61.6	10.4																											
+	Органическая химия	3	4					5	5	36	180	180	85.7	60.5		33.8																									
+	Модуль "Механика"	4	3					6	6		216	216	69.95	112.25	33.8																										
+	Теоретическая механика		3					2	2	36	72	72	30.85	41.15																											
+	Прикладная механика	4						4	4	36	144	144	39.1	71.1		33.8																									
+	Модуль "Общепрофессиональный"	6	3445					6	20	20	720	720	244.85	441.35	33.8																										
+	Товароведение продовольственных товаров		4					4	4	36	144	144	55.9	88.1																											
+	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	6	5					6	7	7	36	252	252	87.2	131	33.8																									
+	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		34					9	9	36	324	324	101.75	222.25																											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений													86	86					3424	3424	1310.55	1707.85	405.6	4	144	15	30		2.95		62.25	33.8	5	240	36	54	36	4.1		76.1	33.8
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	124						10	10		360	360	144.15	114.45	101.4	4	144	15	30		2.95	62.25	33.8	3	108	18	36		3.1		17.1	33.8									
+	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	12						7	7	36	252	252	105.05	79.35		67.6	4	144	15	30		2.95	62.25	33.8	3	108	18	36		3.1		17.1	33.8								
+	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	4						3	3	36	108	108	39.1	35.1		33.8																									
+	Модуль "Профессиональный"	55677	23678	8				6	578		52	52	1872	1872	659.2	976.2	236.6							2	72	18	18		1		35										
+	Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2					2	2	36	72	72	37	35										2	72	18	18		1		35										
+	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		3					3	3	36	108	108	46.6	61.4																											
+	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	57	6					5	15	15	36	540	540	184.8	287.6	67.6		</																							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				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
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс										
Блок 1. Дисциплины (модули)													
+		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>					
+		Пищевые и биологически активные добавки	8	4	144	<u>16</u>		<u>16</u>					

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот
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
+		Экономика и управление производством	7	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>				
+		Технология изготовления специализированной и персонализированной продукции индустрии питания	8	2	72	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	8	2	72	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Основы диетологии и нутрициологии	8	4	144	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	6	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>					
			7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	8	3	108	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Организация и технология обслуживания в баре	7	5	180	<u>15</u>		<u>15</u>					
-		<i>Технология банкетных блюд</i>	<i>7</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>15</i>		<i>15</i>					
+		Технология десертов	6	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>					
			7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
-		<i>Технологии и организация работы бариста-сомелье</i>	<i>6</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>18</i>		<i>18</i>					
			<i>7</i>	<i>2</i>	<i>72</i>	<i>15</i>		<i>15</i>					

Блок 2.Практика

+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	6	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	8	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	8	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
+		Производственная практика (технологическая практика)	8	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				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
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс										
Блок 3. Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
ФТД. Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	6	2	72	<u>15</u>			<u>15</u>				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
		Итого				1705.5		569	45	731.5	360		