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) 2025
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_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 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.	
Блок 1. Дисциплины (модули)								201	201		7236	7236	960.8	5956	319.2	41	540	42	48	13		410.7	26.3		936	48	12	40	23.7		765.6	46.7			
Обязательная часть								115	115		4140	4140	572.7	3372.6	194.7	37	540	42	48	13		410.7	26.3		792	44	8	40	20.1		640	39.9			
+	Модуль "Обязательный"	223	111	1			111223	19	19		684	684	156.4	491.6	36	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	232к	144	20		24	4.8	87.4	7.8	зо2к		
+	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	17.9	119.3	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	1112223334				1111122223334	44	44		1584	1584	175.9	1335.1	73	20	252	8		16	5.1		212.2	10.7	эк2к	468	16	4	12	10.2	404.4	21.4	29234к		
+	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	27.8	246.6	13.6	8	144	8		4	4.2		121	6.8	эк	144	4		4	3.6	125.6	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	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				122223	14	14		504	504	63.5	411.3	29.2	3										108	4	4		3.6	89.6	6.8	эк		
+	Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	23.4	145.9	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	9.5	58.6	3.9																				
+	Органическая химия	2	3				23	5	5	36	180	180	21.1	148.2	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	92.4	605.2	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	36.5	279.7	7.8																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							86	86		3096	3096	388.1	2583.4	124.5	4											144	4	4		3.6	125.6	6.8			
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	123					123	10	10		360	360	50	289.6	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	27.5	210.9	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	22.5	78.7	6.8																				
+	Модуль "Профессиональный"	3344555	224555		4	355	2233444555555	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				344	15	15	36	540	540	57.7	464.8	17.5																				
+	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	34					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																				

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2025+.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

з.е. на курсе	Курс 2														Курс 3																							
	Зимняя сессия							Летняя сессия							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.	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	18	28	16.8		512.2	37	1044	48	30	24	22.5		871.8	47.7		49	1044	50	40	10	21.9		878.3	43.8		720	34	32		16.5		613.2	24.3			
39	468	26	8	28	11.4		368.3	26.3	936	44	30	20	21		777.2	43.8		34	936	40	32	10	17.4		799.6	37		288	18	16		6.6		236.7	10.7			
7	108			16	3		82.2	6.8	эк	144	6		8	3.9		119.3	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		8	3.9		119.3	6.8	эк																					
																		4																				
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	2з3к	9	324	12	12		6.6		278.8	14.6	2з3к										
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	4		1.5		94.6	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	8		3.3		114.9	7.8	2з2к	180	8	8		5.1		148.2	10.7	2з2к	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк										
2	72	6	4		1.8		56.3	3.9	эк																													
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																													
2									72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																					
3									108	4	4		3.6		89.6	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		6	3.9		121.3	6.8	эк											
2									72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																					
4									144	8	6		2.1		124	3.9	эк	13	324	14	16		3.9		282.3	7.8	2з2к	144	12	8		2.7		117.4	3.9	эк		
																			4	144	4	8		1.5		126.6	3.9	эк										
																			4																			
4									144	8	6		2.1		124	3.9	эк	5	180	10	8		2.4		155.7	3.9	эк											
8	180	10	10		5.4		143.9	10.7		108	4		4	1.5		94.6	3.9		15	108	10	8		4.5		78.7	6.8		432	16	16		9.9		376.5	13.6		
3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк										3	108	10	8		4.5		78.7	6.8	эк										
3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк																													
																			3	108	10	8		4.5		78.7	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	16		9.9		376.5	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	8		5.4		189.8	6.8	эк		
																			6									216	10	8		4.5		186.7	6.8	эк		

-	-	-	-	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	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>6</u>		<u>6</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>6</u>		<u>6</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)							
				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										
+		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	6	216	<u>216</u>					<u>144</u>	<u>72</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)							
				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										
+		Системы искусственного интеллекта	3	2	72	4			4				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	4	2	72	4		4					
		Итого				1285.5		184	10	731.5	360		