

Минобрнауки России
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

АДАПТИРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая _____ 20 24 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) 2024
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад. часов						Курс 1																		
	-	Счита ть в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тные	Факт	Часов в з.е.	Экспер тные	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)									204	204		7672	7672	3683.6	3177.2	811.2	25	900	153	45	246	14.85		339.75	101.4	30	1140	277	198	157	21.35		385.25	101.4
Обязательная часть									117	117		4212	4212	2117.35	1689.05	405.6	21	756	138	15	246	11.9		277.5	67.6	25	900	241	144	121	17.25		309.15	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	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			11	11		396	396	190.15	205.85		2	72	20		40	1.1		10.9		3	108	15		15	0.85		77.15	
☒	+		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				3	3	36	108	108	30.85	77.15											3	108	15		15	0.85		77.15	
☒	+		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	784.95	630.05	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																					

План Учебный план бакалавриата 'а 19.03.04 2024++.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.04_2024++.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

Курс 4																		Закреп- ленная
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	165	195	75	16.75		358.85	101.4	15	540	80	112		12.3		234.3	101.4	
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		15
																		25
																		15
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
																		34
																		21
																		34
24	912	165	195	75	16.75		358.85	101.4	15	540	80	112		12.3		234.3	101.4	
																		34
																		34
14	504	90	105	30	10.5		200.9	67.6	12	432	64	96		9.3		195.1	67.6	
																		19
																		5
5	180	30	60		3.7		52.5	33.8										34
																		34
5	180	30	45		1.6		103.4											34
									4	144	16	32		4.5		57.7	33.8	34
4	144	30		30	5.2		45	33.8										6

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.04_2024+-.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

		-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
			Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2										
-	Счита ть в плане	Наименование														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	51	59.2	33.8																			
☐	+	Модуль "Качество и безопасность"	8	667				12	12		432	432	191.75	206.45	33.8																			
☐	+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		6				4	4	36	144	144	73.9	70.1																				
☐	+	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		67				5	5	36	180	180	82.85	97.15																				
☐	+	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					4	4		144	144	63.7	46.5	33.8																			
☐	+	Организация и технология обслуживания в баре	7					4	4	36	144	144	63.7	46.5	33.8																			
☐	-	Технология банкетных блюд	7					4	4	36	144	144	63.7	46.5	33.8																			
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		67				5	5		180	180	119.75	60.25																				
☐	+	Технология десертов		67				5	5	36	180	180	119.75	60.25																				
☐	-	Технологии и организация работы бариста-сомелье		67				5	5	36	180	180	119.75	60.25																				
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		6				2	2		72	72	30.85	41.15																				
	+	Социальная адаптация		6				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				
	-	Социально-психологическая адаптация		6				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		7				2	2		72	72	30.85	41.15																				
	+	Профессиональная адаптация		7				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				
	-	Трудовая адаптация		7				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				
Блок 2.Практика								27	27		972	972	972				5	180								120	60							
Обязательная часть								21	21		756	756	756				5	180									120	60						
☐	+	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			5	5	36	180	180	180				5	180										120	60					
☐	+	Учебная практика (технологическая практика)			4			5	5	36	180	180	180																					
☐	+	Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))			6			5	5	36	180	180	180																					
☐	+	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		

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.04_2024++.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
									2	72	16	16		0.9		39.1		34
									2	72	16	16		0.9		39.1		34
									4	144	16	32		3		59.2	33.8	34
2	72	15	30		0.85		26.15		3	108	16	16		3		39.2	33.8	
																		34
2	72	15	30		0.85		26.15											34
									3	108	16	16		3		39.2	33.8	34
	48			30			18											
	48			30			18											33
	48			30			18											33
	48			30			18											33
	48			30			18											33
	48			30			18											33
	48			30			18											33
	48			30			18											33
	48			30			18											33
4	144	30	30		3.7		46.5	33.8										
4	144	30	30		3.7		46.5	33.8										34
4	144	30	30		3.7		46.5	33.8										34
2	72	15	30		0.85		26.15											
2	72	15	30		0.85		26.15											34
2	72	15	30		0.85		26.15											34
																		15
																		15
2	72	15		15	0.85		41.15											
2	72	15		15	0.85		41.15											15
2	72	15		15	0.85		41.15											15
									12	432				288	144			
									6	216				144	72			
																		34
																		34
																		34
									6	216				144	72			34
									6	216				144	72			
									3	108				72	36			34
									3	108				72	36			34
									9	324				11.5		312.5		
									9	324				11.5		312.5		34
2	72	15	15		0.85		41.15											
2	72	15	15		0.85		41.15											
																		34
2	72	15	15		0.85		41.15											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	18		18					
+		Физиология, санитария, гигиена питания	5	3	108	30		30					
+		Товароведение продовольственных товаров	4	5	180	36		36					
+		Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	4	144	30		30					
			6	3	108	36		36					
+		Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	3	4	144	30		30					
			4	5	180	36		36					
+		Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	30		30					
			2	3	108	36		36					
+		Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	4	3	108	18		18					
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	18		18					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	15			15				
+		Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	30		30					
			6	4	144	36		36					
			7	5	180	60		60					
+		Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	6	216	30		30					
			6	5	180	54		54					
+		Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	7	5	180	45		45					

-	-	-	-	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	32		32					
+		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	32		32					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	4	144	36		36					
+		Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	6	3	108	18		18					
			7	2	72	30		30					
+		Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	8	3	108	16		16					
+		Организация и технология обслуживания в баре	7	4	144	30		30					
-		Технология банкетных блюд	7	4	144	30		30					
+		Технология десертов	6	3	108	36		36					
			7	2	72	30		30					
-		Технологии и организация работы бариста-сомелье	6	3	108	36		36					
			7	2	72	30		30					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	180				120	60		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	5	180	180				120	60		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	6	5	180	180				120	60		
+		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				1893.5		865	45	659.5	324		