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.

19.03.04

И.о. рект	nopa		Репников	Н.И
_« 30	<i>»</i>	мая	20 ²⁴	e.

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) <u>2024</u> Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020 План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.04_2024++.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

1 1116	1H .	чеоный план бакалав	риа	ıa e	a_ 13	9.03	0.04	_202	4++	.pix	, KU	ц на	прав	равления 19.03.04, год начала подготовки 2024																			
-	-	-		Форг	мы пром	1. атт.		3.	.e.	-		Итс	го акад.ч	насов					(Семестр	1			КУР	C 1			(Семестр :	2			
	Счита	Наименование	Экза	221107	Зачет	КΠ	КР	Экспер	Факт	Часов	Экспер	По	Конт.	СР	Конт	2.0	Итого	Пои	Поб	Пп	КРо	ифР	СР	Конт	2.0	Maro	Пои	Поб	По	VDo.	ифР	СР	Конт
-	ть в плане	паименование	мен	Зачет	с оц.	KH	KP	тное	Факт	в з.е.	тное	плану	раб.	CP	роль	3.e.	иного	Лек	Лаб	Пр	KPO	ифР	CP	роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	u	роль
		циплины (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
Обяза		ная 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" История России	346	112	2			19 4	19	36	684 144	684 144	403.95 118.6	178.65 25.4	101.4	4	144 72	20		79 34	1.2		43.8 16.9		4	144 72	28		88 34	1.6 1.5	$\vdash \vdash$	26.4 8.5	-
	+	Иностранный язык	3	12				7	7	36	252	252	161.4	56.8	33.8	2	72	20		45	0.1		26.9		2	72	20		54	0.1	\vdash	17.9	\Box
H	+	Философия	4					4	4	36	144	144	47.95	62.25	33.8	_					0.1		20.5		_						\vdash	17.5	
	+	Безопасность жизнедеятельности	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8														\vdash	М		\Box	
	+	Модуль "Физическая культура и спорт"		1				2	2		72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5										
																													├ ─┤	$\vdash \vdash$	$\vdash \vdash$	$\vdash \vdash$	\vdash
8	+	Физическая культура Модуль "Развитие личности"		1 1235	4			2 11	2 11	36	72 396	72 396	30.5 190.15	41.5 205.85		2	72 72	8 20		22 40	0.5 1.1		41.5 10.9		3	108	15	-	15	0.85	$\vdash\vdash$	77.15	
8	+	Основы российской государственности		1	-			2	2	36	72	72	61.1	10.9		2	72	20		40	1.1		10.9		,	100	13		13	0.03	\vdash	77.13	
																_													\vdash	М		\vdash	
8	+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		2				3	3	36	108	108	30.85	77.15											3	108	15		15	0.85	1	77.15	ı İ
8	+	Основы проектного обучения		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15															$\vdash \vdash$	М		\vdash	
8	+	Общественный проект "Обучение служением"			4			2	2	36	72	72	36.5	35.5																			
				_	_																								₩	${f H}$	$\vdash \vdash$	$\vdash \vdash$	-
	+	Финансовая культура и безопасность		5 11222	-			2	2	36	72	72	30.85	41.15														-	$\vdash\vdash$	Н	${oldsymbol{dash}}$	${oldsymbol{arphi}}$	$\overline{}$
	+	Модуль "Общеобразовательный"	12235	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	ш	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							ш	Ш	ш	
	+	Математика	12		<u> </u>	-		8	8	36	288	288	136.7	83.7	67.6	4	144	30	-	45	3.7		31.5	33.8	4	144	36	<u> </u>	18	4	igspace	52.2	33.8
	+	Информатика	2					4	4	36	144	144	58	52.2	33.8										4	144	36	18	<u> </u>	4	ш	52.2	33.8
Н	+	Экология	3	12				2	8	36	72 288	72 288	55.9 131.55	16.1 122.65	33.8	2	108	20		15	1.6		61.4		2	72	36	18 18	┼─┤	1.9	\vdash	16.1 35	
	+	Физика Метрология и стандартизация	3	2				2	2	36 36	72	72	55.9	16.1	33.0	3	100	30		15	1.0		01.4		2	72 72	18 36	18	\vdash	1.9	\vdash	16.1	$\overline{}$
	+	Биохимия		3				3	3	36	108	108	30.85	77.15												/2	50	10	$\vdash \vdash$	1.5	\vdash	10.1	
	+	Пищевая микробиология		4				2	2	36	72	72	55.9	16.1															\vdash	М		\Box	
	+	Физиология, санитария, гигиена питания		5				3	3	36	108	108	77.35	30.65																			
	+	Процессы и аппараты	5	4				7	7	36	252	252	100.7	117.5	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	ш	34	\blacksquare
	+	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	<u> </u>	1	ш	17	-
	+	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				2	2	36	72	72	55	17											2	72	18	36	ľ	1	1	17	ı İ
	+	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	87.95	94.25	33.8														لــــــا	لـــــــا	ш	ш	ш
	+	Теоретическая механика		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15															لسل	ш	\longmapsto	ш	\vdash
	+	Прикладная механика	4	2445	-		_	4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8	-												-	$\vdash \vdash$	igwdapsilon	$\vdash\vdash$	${f H}$	-
	+	Модуль "Общепрофессиональный" Товароведение продовольственных товаров	6	3445			6	21 5	21	36	756	756	313.85 73.9	408.35 106.1	33.8														$\vdash\vdash\vdash$	$\vdash\vdash\vdash$	$\vdash\vdash$	$\vdash\vdash$	$\overline{}$
		Оборудование предприятий индустрии питания																											$\vdash \vdash \vdash$	$\vdash \vdash$	\vdash	$\vdash \vdash$	
Ш	+	и ресторанного бизнеса	6	5			6	7	7	36	252	252	120.2	98	33.8															ш	Ш	ш	
	+	Технология продуктов общественного питания		34				9	9	36	324	324	119.75	204.25																	1		
		массового изготовления (рабочая профессия)			<u> </u>		<u> </u>																						ш	ш	ш	ш	
Часть	, фор	мируемая участниками образовательнь	іх отно	ошениі	й	1		87	87		3460	3460	1566.25	1488.15		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	i l	17.1	33.8
	+	Введение в технологию продукции и	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
_		организацию общественного питания			<u> </u>										-		H	<u> </u>	Ě		<u> </u>	<u> </u>				<u> </u>	Ë	<u> </u>	$\vdash\vdash$	H	$\vdash\vdash$	۳	
	+	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	4	<u>L</u>	<u> </u>	L_	<u>L</u>	3	3	36	108	108	39.1	35.1	33.8		<u>L_</u>	L_	L_	<u>L</u>	L_	L_				L_	L_	<u> </u>			<u></u>	الل	
	+	Модуль "Профессиональный"	55677 88	23678 8		6	578	52	52		1872	1872	787.2	848.2	236.6										2	72	18	18		1	ı T	35	
Ē		Автоматизированные системы управления	- 00			1				<u> </u>								-	1		-	-							$\vdash\vdash$		$\vdash\vdash$		-
	+	автомати зированные системы управления технологическими процессами		2				2	2	36	72	72	37	35											2	72	18	18		1	ш	35	
	+	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		3				3	3	36	108	108	46.6	61.4																	ıΠ	¬	ιП
		управления технологическими процессами Технология производства продукции индустрии	<u> </u>		 		_																					 	$\vdash \vdash$	Н	$\vdash\vdash$	$\vdash \vdash$	-
	+	питания и ресторанного бизнеса	57	6			5	15	15	36	540	540	232.8	239.6	67.6														ш	ш	ш	igspace	Ш
	+	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	56			6		11	11	36	396	396	159.7	168.7	67.6																		
	+	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		7				5	5	36	180	180	76.6	103.4																			
	+	Пищевые и биологически активные добавки	8				8	4	4	36	144	144	52.5	57.7	33.8														\vdash	П	П	Г	\neg
																													ш	igspace	igspace	igspace	
	+	Экономика и управление производством	7		<u> </u>		7	4	4	36	144	144	65.2	45	33.8			<u> </u>			<u> </u>	<u> </u>				<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	لـــــا	ш	لـــــا	لــــا	

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

IIII	ян у	чеб	ныи	ונוו 1	ан с	ака	лав	-		a_ i	9.03	5.04	_20	24+	+.pi	х, к	од н	апр	авл	ени	19 I	9.03	3.04	, roz	цна			эдго	тов	ки ∠	024	<u> </u>			
			(Семестр	3			, Ky	pc 2				Семестр	4								Семестр	5			Ky	oc 3				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	Ла6	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого		Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
25	950	165 135	105 105	150	15.45 13.85		413.15		30 27	1140 972	203	144 126	130 94	17.35 14.25		544.25 485.15		25 13	950 468	180 120	150 90	45 15	17.4 8.5		456.2 200.7	101.4 33.8	30	1140	249	252	69	23.15		445.45 84.8	101.4 67.6
22 3	792 108	135	105	105 60	2.2		331./5 12	101.4 33.8		144	185 15	126	30	2.95		62.25		13	408	120	90	15	8.5		200.7	33.8	9	324 144	72 36	72 36	18	9.6 4		34.2	
3	108			60	2.2		12	33.8																									Ш		
									4	144	15		30	2.95		62.25	33.8										4	144	36	36		4	$\vdash \vdash$	34.2	33.8
																											7	144	30	30		7	\vdash	34.2	33.0
																																	Ш		
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	8		28	0.5		35.5		2	72	15		15	0.85		41.15								\vdash	_	
		-10			0.05		12.25		_					0.5		55.5		-					0.00		12.25								\vdash		
2	72	15		15	0.85		41.15																										Ш		
									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	75	60		6.05		77.15	33.8	2	72	18		18	1		35	
																																	Ш		
				-			-			-		-		-									-					-					₩	\vdash	
3	108	15	15	15	2.95		26.25	33.8																									\vdash	\vdash	
3	108	15	15		0.85		77.15																										Ш		
									2	72	36	18		1.9		16.1		3	108	45	30		2.35		30.65								$\vdash \vdash$		
									3	108	18	18		1		71		4	144	30	30		3.7		46.5	33.8							\vdash		
																											2	72	18		18	1		35	
5	180	60	45		5.3		35.9	33.8	2	72	18	18		1		35																			
																																	\vdash		
2	72	30	30		1.6		10.4																										Ш		
2	108 72	30 15	15	15	3.7 0.85		25.5 41.15	33.8	2	72 144	18 18	18	36	1 3.1		35 53.1	33.8																\vdash	_	
2	72	15		15	0.85		41.15						- 50	5.2		55.1	33.0																		
									4	144	18		36	3.1		53.1	33.8																		
4	144	15	30		0.85		98.15		10	360	72	72		3.8		212.2		4	144	30	30		1.6		82.4		3	108	18	36		4.6	Ш	15.6	33.8
									5	180	36	36		1.9		106.1																	\vdash	_	
																		4	144	30	30		1.6		82.4		3	108	18	36		4.6		15.6	33.8
4	144	15	30		0.85		98.15		5	180	36	36		1.9		106.1																			
3	158	30		45	1.6		81.4		3	168	18	18	36	3.1		59.1	33.8	17	482	60	60	30	8.9		255.5	67.6	21	916	177	180	E1	13.55		360.65	22.0
3	130	30		73	1.0		01.7						30	3.1				12	102	00	00	30	0.5		233.3	07.0	21	010	1//	100	31	13.33		300.03	33.0
									3	108	18	18		5.1		35.1	33.8																$\vdash \vdash$	<u> </u>	
									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	90		7.9	\vdash	120.3	33.8
	100	50		15	1.0		01.4	-					-		-	<u> </u>		12	732		30	-	3.9		200.0	07.0	,	J24				7.3	$\vdash \vdash$	120.3	55.0
																																	ш	<u> </u>	
3	108	30		15	1.6		61.4																												
																		6	216	30	30		5.2		117	33.8	4	144	36	36		1.9		70.1	
1				1	l			L		-				-	 	-					-				<u> </u>			H		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	₩	<u> </u>	
																						•											1		
																		6	216	30	30		3.7		118.5	33.8	5	180	36	54		6		50.2	33.8
																		6	216	30	30		3.7		118.5	33.8	5	180	36	54		6		50.2	33.8
																		6	216	30	30		3.7		118.5	33.8	5	180	36	54		6		50.2	33.8
																		6	216	30	30		3.7		118.5	33.8	5	180	36	54		6		50.2	33.8
																		6	216	30	30		3.7		118.5	33.8	5	180	36	54		6		50.2	33.8

План Учебный план бакалавриата 'a_19.03.04_2024++.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

1 13 10	411 7	100	ПОП	1 1131	uii c	Jana	JIGE	Kvr	x 4	<u>u_ ''</u>	0.00	,.U _T			· .pi.	Λ, κ	од :	3avnen
			(Семестр	7			.,,,				(Семестр	8				Закреп ленная
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	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 27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		42
																		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
J	100	50	JU		3.7		32.3	0.00										J7
																		34
г	100	20	AF.		1.0		102.4											24
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

Пла	ЭΗ .	Учебный план бакалав	риа	та '	a_1	9.03	3.04 __	_202	24++	.plx	', код	д на	прав	злен	ия 1	9.03	3.04	, год	д на	чал	а по	одго	тов			1							
-	-	=		Фор	мы пром	1. атт.		3.	.e.	-		Ито	го акад.ч	асов					(Семестр	1			Кур	oc 1				Семестр :	2	—		
-	Счита ть в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КΠ	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.		По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	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													ш	\sqcup		Щ	$\vdash \vdash$	\vdash
	+	Модуль "Качество и безопасность" Безопасность продовольственного сырья и	8	667				12	12		432	432		206.45	33.8													Н	$\vdash\vdash$		\longrightarrow		
	+	продуктов питания		6				4	4	36	144	144	73.9	70.1														Ш	ш		\square	ш	\square
	+	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																		
8	+	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		23456 7							328	328	198	130												60			36			24	1
	-	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																\Box		
	+	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	26	180	180	119.75																$\vdash \vdash$		\vdash	\vdash	\vdash
	+	Технология десертов Технологии и организация работы бариста-		67				5	5	36	180	180	119.75	60.25															H		ightharpoonup		
	+	сомелье Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		67 6				5 2	5 2	36	180 72	180 72	119.75 30.85	60.25 41.15														$\vdash\vdash$	\vdash				
8	+	Социальная адаптация		6				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			<u> </u>
8	-	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																			
6	+	Профессиональная адаптация		7				2	2	36 36	72 72	72 72	30.85	41.15 41.15														$\vdash \vdash \vdash$	$\vdash\vdash$		\longrightarrow	\vdash	
<u>&</u> Блок		Трудовая адаптация ІКТИКА	<u> </u>					27	27	30	972	972	972	41.15											5	180				120	60		
	_	ная 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	, фор	мируемая участниками образовательнь	іх отн	ошени	й			6	6		216	216	216																				
	+	Производственная практика (организационно- управленческая практика)			8			3	3	36	108	108	108															\bigsqcup					
	+	Производственная практика (технологическая практика)			8			3	3	36	108	108	108															L]	L]		L I	L I	
Блок	3.Гос	ударственная 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																			
		ътативные дисциплины						12	12		432	432	284	148		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9	
Часть	, фор +	мируемая участниками образовательнь Системы искусственного интеллекта	IX OTH	ошени 6	и	ı		12 2	12	36	432 72	432 72	284 30.85	148 41.15		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9	
		Генетика и генетические технологии в		7				2	2	36	72	72	30.85	41.15														H	М		\rightarrow	\dashv	\dashv
	+	промышленной биотехнологии Русский язык как иностранный		123						36	288	288	222.3	65.7		2	72			60	0.1		11.9		2	108		ш	90	0.1		17.9	\mathbf{H}
	+	гусский язык как иностранный	<u> </u>	123	<u> </u>	<u> </u>	ш	8	8	36	∠88	288	222.3	05./		2	72	<u> </u>	<u> </u>	00	0.1	<u> </u>	11.9	<u> </u>	3	108	<u> </u>	ш	90	U.1		17.9	

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

ша	НУ	чео	ныи	і пл	ан с	рака	ілав	вриа	та	a_1	9.03	3.04	_20.	24+	+.pi	х, к	од н	чапр	авл	іени	1Я 1	9.03	3.04	, год	ц на	чал	а по	одго	тов	ки 2	:024				
			(Семестр	3			Ку	pc 2			(Семестр	4							(`еместр	5			Кур	с 3				Семестр	6			
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Ла6	Пр	КРо	ифР	СР	Конт
																															<u> </u>		Ш	<u> </u>	
																															-				
																											7	252	54	54		2.9		141.1	
																											4	144	36	36	<u> </u>	1.9		70.1	
																											3	108	18	18		1		71	
																															<u> </u>		Ш	<u> </u>	
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		Ш	24	
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36			24	
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60		<u> </u>	36		Ш	24	
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		Ш	24	
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60		<u> </u>	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	
																															<u> </u>			<u> </u>	
																											3	108	36	36	-	1.9		34.1	
																											3	108	36	36		1.9		34.1	
																											3	108	36	36	<u> </u>	1.9	Ш	34.1	
																											2	72 72	15		15	0.85		41.15 41.15	
																											2	72	15		15	0.85		41.15	
																															<u> </u>				
									5	180				120	60												5	180				120	60		
									5	180				120													5	180				120	60		
																																		<u> </u>	
									5	180				120	60																			<u> </u>	
																											5	180				120	60		
															<u> </u>														<u> </u>	<u> </u>	₩		Ш	<u> </u>	
																																		1	
																															<u> </u>		Ш	<u> </u>	
3	108 108			72 72	0.1		35.9 35.9																				2	72 72	15 15		15 15	0.85		41.15 41.15	
																											2	72	15		15	0.85		41.15	
																																		<u></u>	
3	108			72	0.1		35.9					<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>		<u> </u>							<u> </u>				<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	Щ		Ш	Щ	

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

ı IJI'c	н У	чео	ныи	1 ПЛ	ан с	ака	лав			a_1	9.03	3.04 __	_20	24+	+.pi	X', K	од н	апр
			(Семестр	7			Кур	oc 4			(Семестр	8				Закреп ленная
3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт	Код
									2	72	16	16		0.9		39.1		34
									2	72	16	16		0.9		39.1		34
2	72	15	30		0.85		26.15		4	144 108	16	32 16		3		59.2 39.2	33.8	34
2	72	15	30		0.65		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
	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 26.15											34
2	72	15	30		0.85		26.15											34
																		15
2	72	15		15	0.85		41.15											15
2	72	15		15	0.85		41.15											15
2	72	15		15	0.85		41.15		10	422				200	144			15
									12 6	432 216				288 144	144 72			
																		34
																		34
																		34
									6	216				144	72			34
									6	216				144	72			
									3	108				72	36			34
									3	108 324				72 11.5	36	312.5		34
									9	324				11.5		312.5		34
2	72	15	15		0.85		41.15							-1.5				
2	72	15	15		0.85		41.15											
																		34
2	72	15	15		0.85		41.15											34
																		18

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

-	-		-	Общий	объем в естре					подготовкі	и (акад. ча	c)	
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	3.e.	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.Ди	сциплины (мо	дули)											
+		Метрология и стандартизация	2	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Физиология, санитария, гигиена питания	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Товароведение продовольственных товаров	4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Оборудование предприятий индустрии питания и	5	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
'		ресторанного бизнеса	6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Технология продуктов общественного питания	3	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
Т		массового изготовления (рабочая профессия)	4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Введение в технологию продукции и организацию	1	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
ı		общественного питания	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>				
			5	6	216	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
			7	5	180	<u>60</u>		<u>60</u>					
		Организация и проектирование предприятий индустрии	5	6	216	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		питания и ресторанного бизнеса	6	5	180	<u>54</u>		<u>54</u>					
+		Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	7	5	180	<u>45</u>		<u>45</u>					

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

-	-	-	-		объем в естре		0	бъем прак	тической і	подготовкі	и (акад. ча	c)	
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	3.e.	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	<u>32</u>		<u>32</u>					
+		Экономика и управление производством	7	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>				
+		Технология изготовления специализированной и персонифицированной 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>32</u>		<u>32</u>					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного	6	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>					
Т		бизнеса	7	2	72	<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	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
-		Технология банкетных блюд	7	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Технология десертов	6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
		Технологии десертов	7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
-		Технологии и организация работы бариста-сомелье	6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
			7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
Блок 2.Пр	актика	T			1	1	I			I	l		
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	6	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</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>		

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

-	-	-	-		объем в естре		0	бъем прак	тической і	подготовкі	и (акад. ча	ic)	
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				<u>72</u>	<u>36</u>		
Блок 3.Го	сударственная	итоговая аттестация											
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
ФТД.Факу	льтативные ді	исциплины											
+		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				1893.5		865	45	659.5	324		