МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Цепляев В.А.

"29" мая 2023 года

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 5 от 29.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдан: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: 00acc0160acdd8fc87b60afe45e916d25a
Владелец: Цепляев Виталий Алексеевич
Действителен: с 06.03.2023 по 29.05.2024

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Кафедра: Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание

Факультет: Перерабатывающие технологии и товароведение

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Типы задач профессиональной деятельности
технологический
организационно-управленческий

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	Итого акад.часов					Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4													
													Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							201	7564	7564	2898	3802	864	25	964	162	32	292	406	72	29	1108	160	32	304	468	144	26	1000	112	16	256	508	108	26	1000	126	32	234	500	108	29	1076	124	24	240	580	108	21	796	72	24	136	456	108	28	1008	120		224	556	108	17	612	72		104	328	108
Обязательная часть							104	3744	3744	1446	1866	432	25	900	162	32	228	406	72	29	1044	160	32	240	468	144	26	936	112	16	192	508	108	20	720	80	32	112	388	108	4	144	16		32	96																							
+	Б1.О.01	История России		1	2		4	144	144	128	16		2	72	48		16	8		2	72	48		16	8																																												
+	Б1.О.02	Философия	2				4	144	144	48	60	36								4	144	16		32	60	36																																												
+	Б1.О.03	Основы российской государственности		1			2	72	72	54	18		2	72	18		36	18																																																					
+	Б1.О.04	Русский язык и культура речи		2			3	108	108	48	60									3	108	16		32	60																																													
+	Б1.О.05	Иностранный язык		1	2		4	144	144	64	80		2	72		32		40		2	72		32		40																																													
+	Б1.О.06	Психология и педагогика с основами дефектологии	1				4	144	144	48	60	36	4	144	16		32	60	36																																																					
+	Б1.О.07	Информатика		2			3	108	108	48	60									3	108	16		32	60																																													
+	Б1.О.08	Экономика	2				4	144	144	48	60	36								4	144	16		32	60	36																																												
+	Б1.О.09	Правоведение		1			3	108	108	48	60		3	108	16		32	60																																																					
+	Б1.О.10	Основы проектной деятельности		2			3	108	108	48	60									3	108	16		32	60																																													
+	Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности		1			3	108	108	48	60		3	108	16		32	60																																																					
+	Б1.О.12	Физическая культура и спорт		1			2	72	72	32	40		2	72	16		16	40																																																					
+	Б1.О.13	Технология производства продукции общественного питания	2	1			7	252	252	96	120	36	3	108	16		32	60		4	144	16		32	60	36																																												
+	Б1.О.14	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1				4	144	144	48	60	36	4	144	16		32	60	36																																																				
+	Б1.О.15	Основы научных исследований в профессиональной деятельности	2				4	144	144	48	60	36								4	144	16		32	60	36																																													
+	Б1.О.16	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	4			4	5	180	180	48	96	36																						5	180	16		32	96	36																													
+	Б1.О.17	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	3		4	9	324	324	96	192	36															4	144	16		32	96		5	180	16		32	96	36																													
+	Б1.О.18	Химия	4	3			7	252	252	80	136	36															3	108	16	16		76		4	144	16	32		60	36																													
+	Б1.О.19	Биохимия		3			3	108	108	32	76																3	108	16		16	76																																						
+	Б1.О.20	Основы здорового питания	3				4	144	144	48	60	36															4	144	16		32	60	36																																					
+	Б1.О.21	Физиология питания		4			3	108	108	32	76																							3	108	16		16	76																														
+	Б1.О.22	Современные технологии производства продукции индустрии питания			5		4	144	144	48	96																														4	144	16		32	96																									
+	Б1.О.23	История кулинарного искусства		4			3	108	108	48	60																							3	108	16		32	60																														
+	Б1.О.24	Товароведение и экспертиза качества продовольственного сырья продовольственных товаров	3				4	144	144	48	60	36															4	144	16		32	60	36																																					
+	Б1.О.25	Ресторанное дело	3			3	5	180	180	64	80	36															5	180	16		48	80	36																																					
+	Б1.О.26	Основы русской кухни		3			3	108	108	48	60																3	108	16		32	60																																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							97	3820	3820	1452	1936	432		64			64				64			64				64			64			6	280	46		122	112		25	932	108	24	208	484	108	21	796	72	24	136	456	108	28	1008	120		224	556	108	17	612	72		104	328	108
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		123456				328	328	328				64			64				64			64				64			64				64			64				32			32				40			40																	
+	Б1.В.02	Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	7				4	144	144	48	60	36																																												4	144	16		32	60	36							
+	Б1.В.03	Организация питания в туристических и гостиничных комплексах	8				4	144	144	48	60	36																																																			4	144	16		32	60	36
+	Б1.В.04	Зарубежная кулинария		7			3	108	108	48	60																																													3	108	16		32	60								
+	Б1.В.05	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	5				4	144	144	48	60	36																													4	144	16		32	60	36																					
+	Б1.В.06	Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	6				4	144	144	48	60	36																																				4	144	12		36	60	36														
+	Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				4	144	144	48	60	36																													4	144	16		32	60	36																					
+	Б1.В.08	Фирменный стиль предприятий питания		7			3	108	108	48	60																																													3	108	16		32	60								
+	Б1.В.09	Традиции и культура питания народов мира	7				4	144	144	48	60	36																																												4	144	16		32	60	36							
+	Б1.В.10	Санитария и гигиена питания	6	5			7	252	252	84	132	36																													3	108	16		32	60		4	144	12		24	72	36														
+	Б1.В.11	Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания			7		4	144	144	48	96																																													4	144	16		32	96								
+	Б1.В.12	Пищевая микробиология		5			3	108	108	36	72																														3	108	12	24		72																						
+	Б1.В.13	Персонализированное питание		7			3	108	108	24	84																																													3	108	8		16	84								
+	Б1.В.14	Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании		7			3	108	108	48	60																																													3	108	16		32	60								
+	Б1.В.15	Стандартизация и сертификация в общественном питании			5		4	144	144	32	112																														4	144	16		16	112																						
+	Б1.В.16	Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания	8				4	144	144	32	76	36																																																			4	144	16		16	76	36
+	Б1.В.17	Менеджмент и маркетинг в общественном питании		6			3	108	108	24	84																																					3	108	12		12	84															
+	Б1.В.18	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	5				4	144	144	48	60	36																													4	144	16		32	60	36																					
+	Б1.В.19	Дизайн интерьеров предприятий общественного питания		5			3	108	108	48	60																														3	108	16		32	60																						
+	Б1.В.20	Нутрициология		8			3	108	108	16	92																																																				3	108	8		8	92	
+	Б1.В.21	Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	7				4	144	144	32	76	36																																												4	144	16		16	76	36							
+	Б1.В.22	Холодильная технология		4			3	108	108	32	76																							3	108	16		16	76																														
+	Б1.В.23	Моделирование продуктов питания	6				4	144	144	36	72	36																																				4	144	12	24		72	36														
+	Б1.В.24	Управление качеством и безопасность пищевых продуктов		6			3	108	108	24	84																																					3	108	12		12	84															
+	Б1.В.25	Инновационные технологии производства продукции индустрии питания	8				4	144	144	48	60	36																																																			4	144	16		32	60	36
+	Б1.В.26	Барное дело		8			2	72	72	32	40																																																			2	72	16		16	40	
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**4**			**3**	**108**	**108**	**72**	**36**																							3	**108**	**30**		**42**	**36**																														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы военной подготовки		4			3	108	108	72	36																							3	108	30		42	36																														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы гражданской обороны		4			3	108	108	72	36																							3	108	30		42	36																														
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**6**			**3**	**108**	**108**	**24**	**84**																																					3	**108**	**12**		**12**	**84**															
+	Б1.В.ДВ.02.01	Процессы и аппараты пищевых производств		6			3	108	108	24	84																																					3	108	12		12	84															
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания		6			3	108	108	24	84																																					3	108	12		12	84															
Блок 2.Практика							30	1080	1080		1080									6	216				216									6	216				216									12	432				432									6	216				216	
Обязательная часть							12	432	432		432									6	216				216									6	216				216																													
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			2		6	216	216		216									6	216				216																																												
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			4		6	216	216		216																							6	216				216																														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							18	648	648		648																																					12	432				432									6	216				216	
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			6		6	216	216		216																																					6	216				216															
+	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика			6		6	216	216		216																																					6	216				216															
+	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика			8		6	216	216		216																																																				6	216				216	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	324	324		324																																																			9	324				324	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8				9	324	324		324																																																			9	324				324	
ФТД.Факультативные дисциплины							2	72	72	32	40																																												2	72			32	40								
+	ФТД.01	Основы предпринимательской деятельности		7			1	36	36	16	20																																													1	36			16	20								

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	Итого акад.часов					Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4													
													Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	ФТД.02	Инновации в профессиональной деятельности		7			1	36	36	16	20																																																																		