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

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6C26100B3BEE1B4A0B1784419F8EDD67
Владелец: Корнеева Ольга Сергеевна
Действителен: с 04.05.2023 до 27.07.2024

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

«25» мая 2023 г.

19.03.04

подготовки бакалавров

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
														-	Сессия 1									Сессия 2								
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)						204	204		7672	7672	1111.8	6278.9	281.3	41	684	30	12	40	16.2		553.7	32.1		792	46	44	22	19.5		624.5	36	
Базовая часть						110	110		3960	3960	602	3179.9	178.1	37	684	30	12	40	16.2		553.7	32.1		648	38	28	22	15.3		515.5	29.2	
Модуль "Обязательный"	**1244**	**33**			**123344**	21	**21**		**756**	**756**	**118.5**	**602.5**	**35**	4	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**									
Иностранный язык	4	33			334	9	9	36	324	324	60.8	248.6	14.6																			
Философия	2				2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Безопасность жизнедеятельности	4				4	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																			
Модуль "История (история России, всеобщая история)"	**1**				**1**	4	**4**		**144**	**144**	**19.9**	**117.3**	**6.8**	4	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**									
История	1				1	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк									
Модуль "Физическая культура и спорт"		**2**				2	**2**		**72**	**72**	**11.6**	**56.5**	**3.9**																			
Физическая культура		2				2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9																			
Модуль "Общеобразовательный"	**11123**	**11122 23334**			**11111 12222 33334**	47	**47**		**1692**	**1692**	**256.9**	**1362.1**	**73**	20	396	**14**	**6**	**24**	**9**		**325.5**	**17.5**	**2эз3к**	324	**20**	**10**	**16**	**7.8**		**255.6**	**14.6**	**э2з3к**
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	зк									
Математика	11				11	8	8	36	288	288	48.4	226	13.6	8	144	8		12	4.2		113	6.8	эк	144	8		12	4.2		113	6.8	эк
Информатика	1				1	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8	4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк									
Экология		1			1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2										72	4	6		1.5		56.6	3.9	зк
Физика	2	12			122	8	8	36	288	288	64.4	209	14.6	3										108	8	4	4	2.1		86	3.9	зк
Метрология и стандартизация		2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Биохимия		3			3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Микробиология		2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Процессы и аппараты	3	3			33	7	7	36	252	252	27.4	213.9	10.7																			
Товароведение продовольственных товаров		3			3	3	3	36	108	108	17.5	86.6	3.9																			
Физиология, санитария, гигиена питания		4			4	5	5	36	180	180	28.4	147.7	3.9																			
Модуль "Основы формирования личности"		**1122**			**1122**	8	**8**		**288**	**288**	**46**	**226.4**	**15.6**	4	72	**4**		**6**	**1.5**		**56.6**	**3.9**	**зк**	72	**4**		**6**	**1.5**		**56.6**	**3.9**	**зк**
Психология		1			1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк									
Социология		1			1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2										72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк
Культурология		2			2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Правоведение		2			2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Модуль "Экономика"	**5**	**2**		**5**	**25**	7	**7**		**252**	**252**	**41.2**	**200.1**	**10.7**																			
Основы экономики		2			2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Экономика и управление производством	5			5	5	5	5	36	180	180	29.7	143.5	6.8																			
Модуль "Химия"	**12**	**1122**			**111222**	19	**19**		**684**	**684**	**98.4**	**556.4**	**29.2**	9	72	**6**	**6**		**1.8**		**54.3**	**3.9**	**зк**	252	**14**	**18**		**6**		**203.3**	**10.7**	**эз2к**
Неорганическая химия	1	1			11	6	6	36	216	216	34	171.3	10.7	6	72	6	6		1.8		54.3	3.9	зк	144	8	8		4.2		117	6.8	эк
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		1			1	3	3	36	108	108	17.8	86.3	3.9	3										108	6	10		1.8		86.3	3.9	зк
Физическая и коллоидная химия		2			2	4	4	36	144	144	19.8	120.3	3.9																			
Органическая химия	2	2			22	6	6	36	216	216	26.8	178.5	10.7																			
Модуль "Механика"	**2**	**2**			**22**	6	**6**		**216**	**216**	**29.4**	**175.9**	**10.7**																			
Теоретическая механика		2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Прикладная механика	2				2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Вариативная часть						94	94		3712	3712	509.8	3099	103.2	4										144	8	16		4.2		109	6.8	
Модуль "Введение в технологию отрасли"	**13**	**2**			**123**	12	**12**		**432**	**432**	**78.5**	**339.9**	**13.6**	4										144	**8**	**16**		**4.2**		**109**	**6.8**	**эк**
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	2			12	7	7	36	252	252	54.3	190.9	6.8	4										144	8	16		4.2		109	6.8	эк
Современное состояние отрасли	3				3	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
Модуль "Профессиональный"	**444**	**33455**		**4445**	**334444555**	42	**42**		**1512**	**1512**	**243.1**	**1229**	**39.9**																			
Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	33		4	334	15	15	36	540	540	92.2	433.2	14.6																			
Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4			4	4	5	5	36	180	180	34.3	138.9	6.8																			
Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	4		4	44	9	9	36	324	324	60.4	252.9	10.7																			
Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		5		5	55	9	9	36	324	324	36.4	283.7	3.9																			
Технология и организация производства блюд русской кухни		5			5	4	4	36	144	144	19.8	120.3	3.9																			
Модуль "Качество и безопасность"	**5**	**45**		**5**	**455**	12	**12**		**432**	**432**	**63.6**	**353.8**	**14.6**																			
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4			4	3	3	36	108	108	22.1	82	3.9																			
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5				5	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
Пищевые и биологически активные добавки		5		5	5	4	4	36	144	144	17.3	122.8	3.9																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Курс 2																			Курс 3																			
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
40	648	38	34	22	12.9		513.8	27.3		1120	44	34	28	20.5		950.6	42.9		45	684	28	46	20	9.6		557	23.4		936	28	58	20	15		786.8	28.2	
37	540	30	18	22	10.8		431.9	27.3		792	44	34	28	20.5		626.6	38.9		18	396	14	26	20	5.7		314.7	15.6		252	4	4	20	4.5		208.8	10.7	
4										144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**	5	72			**20**	**0.9**		**47.2**	**3.9**	**зк**	108			**20**	**0.9**		**83.2**	**3.9**	**зк**
																			5	72			20	0.9		47.2	3.9	зк	108			20	0.9		83.2	3.9	зк
4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк																			
2										72	**10**			**1.6**		**56.5**	**3.9**	**з**																			
2										72	10			1.6		56.5	3.9	з																			
9	144	**12**	**12**		**3.6**		**108.6**	**7.8**	**2з2к**	180	**12**	**12**	**8**	**5.7**		**131.6**	**10.7**	**эз2к**	13	324	**14**	**26**		**4.8**		**267.5**	**11.7**	**3з3к**	144	**4**	**4**		**3.6**		**125.6**	**6.8**	**эк**
5	72	8	8		2.1		50	3.9	зк	108	8	8	8	4.2		73	6.8	эк																			
2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																			
																			3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк										
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																												
																			7	108	6	8		1.8		88.3	3.9	зк	144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк
																			3	108	4	12		1.5		86.6	3.9	зк										
4	144	**8**		**12**	**3**		**113.2**	**7.8**	**2з2к**																												
2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк																												
2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк																												
2	72	**4**		**6**	**1.5**		**56.6**	**3.9**	**зк**																												
2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк																												
10	108	**2**	**6**		**1.2**		**94.9**	**3.9**	**зк**	252	**10**	**22**		**5.4**		**203.9**	**10.7**	**эз2к**																			
4										144	6	12		1.8		120.3	3.9	эк																			
6	108	2	6		1.2		94.9	3.9	зк	108	4	10		3.6		83.6	6.8	эк																			
6	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**																			
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																												
4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк																			
3	108	8	16		2.1		81.9			328						324	4		27	288	14	20		3.9		242.3	7.8		684	24	54		10.5		578	17.5	
3	108	**8**	**16**		**2.1**		**81.9**		**зк**										5										180	**8**	**12**		**4.2**		**149**	**6.8**	**эк**
3	108	8	16		2.1		81.9		зк																												
																			5										180	8	12		4.2		149	6.8	эк
																			11	108	**6**	**8**		**1.8**		**88.3**	**3.9**	**зк**	288	**10**	**22**		**2.4**		**249.7**	**3.9**	**зк**
																			11	108	6	8		1.8		88.3	3.9	зк	288	10	22		2.4		249.7	3.9	зк

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Курс 4																			Курс 5																			Закреп ленная
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2									
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.	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.	Код
34	504	26	50	16	15.3		372.4	24.3		720	40	60		16.8		581.8	21.4		44	1584	60	92	16	32		1338.3	45.7											
13	288	6	8	16	6.9		237.5	13.6		180	10	16		2.4		147.7	3.9		5	180	8		16	5.7		143.5	6.8											
8	288	**6**	**8**	**16**	**6.9**		**237.5**	**13.6**	**2э2к**																													
4	144			16	3		118.2	6.8	эк																													26
																																						15
4	144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк																													14
																																						15
																																						33
5										180	**10**	**16**		**2.4**		**147.7**	**3.9**	**зк**																				
																																						28
																																						2
																																						5
																																						28
																																						10
																																						16
																																						27
																																						27
																																						23
																																						34
5										180	10	16		2.4		147.7	3.9	зк																				27
																																						15
																																						15
																																						15
																																						15
																			5	180	**8**		**16**	**5.7**		**143.5**	**6.8**	**эрк**											
																																						7
																			5	180	8		16	5.7		143.5	6.8	эрк											6
																																						4
																																						13
																																						13
																																						36
																																						12
																																						12
21	216	20	42		8.4		134.9	10.7		540	30	44		14.4		434.1	17.5		39	1404	52	92		26.3		1194.8	38.9											
																																						34
																																						34
18	216	**20**	**42**		**8.4**		**134.9**	**10.7**	**ээр2к**	432	**22**	**32**		**12.3**		**352.1**	**13.6**	**2э2р2к**	13	468	**14**	**36**		**6.2**		**404**	**7.8**	**2зр3к**										
4	144	10	26		6		95.2	6.8	эрк																													34
5										180	12	16		6.3		138.9	6.8	эрк																				21
9	72	10	16		2.4		39.7	3.9	зк	252	10	16		6		213.2	6.8	эрк																				34
																			9	324	8	24		4.4		283.7	3.9	зр2к										34
																			4	144	6	12		1.8		120.3	3.9	зк										34
3										108	**8**	**12**		**2.1**		**82**	**3.9**	**зк**	9	324	**14**	**20**		**7.5**		**271.8**	**10.7**	**ээр2к**										
3										108	8	12		2.1		82	3.9	зк																				34
																			5	180	8	12		4.2		149	6.8	эк										34
																			4	144	6	8		3.3		122.8	3.9	зрк										34

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
														-	Сессия 1									Сессия 2								
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту		**2**							**328**	**328**		**324**	**4**																			
Гимнастика		2							328	328		324	4																			
Легкая атлетика		2							328	328		324	4																			
Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		2							328	328		324	4																			
Борьба		2							328	328		324	4																			
Баскетбол		2							328	328		324	4																			
Волейбол		2							328	328		324	4																			
Футбол (футзал)		2							328	328		324	4																			
Общая физическая подготовка		2							328	328		324	4																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		**3**			**3**	5	**5**		**180**	**180**	**22.1**	**154**	**3.9**																			
Основы рационального питания		3			3	5	5	36	180	180	22.1	154	3.9																			
Технология бариста-сомелье		3			3	5	5	36	180	180	22.1	154	3.9																			
Технология десертов		3			3	5	5	36	180	180	22.1	154	3.9																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	**3**				**3**	6	**6**		**216**	**216**	**29.9**	**179.3**	**6.8**																			
Лечебное питание	3				3	6	6	36	216	216	29.9	179.3	6.8																			
Технология банкетных блюд	3				3	6	6	36	216	216	29.9	179.3	6.8																			
Обслуживание банкетов	3				3	6	6	36	216	216	29.9	179.3	6.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	**5**				**5**	6	**6**		**216**	**216**	**24.2**	**185**	**6.8**																			
Организация и технология обслуживания в баре	5				5	6	6	36	216	216	24.2	185	6.8																			
Технология мучных кондитерских изделий	5				5	6	6	36	216	216	24.2	185	6.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	**5**				**5**	6	**6**		**216**	**216**	**24.2**	**185**	**6.8**																			
Технология мучных кулинарных изделий	5				5	6	6	36	216	216	24.2	185	6.8																			
Барное дело	5				5	6	6	36	216	216	24.2	185	6.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	**5**				**5**	5	**5**		**180**	**180**	**24.2**	**149**	**6.8**																			
Технологию блюд национальных кухонь народов мира	5				5	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
Основы нутрициологии	5				5	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
Блок 2.Практики						30	30		1080	1080	1080			5										180				120	60			
Вариативная часть						30	30		1080	1080	1080			5										180				120	60			
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы)			1			5	5	36	180	180	180			5										180				120	60			
Практика производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)			234			16	16	36	576	576	576																					
Практика производственная (научно-исследовательская работа)			4			3	3	36	108	108	108																					
Производственная практика (преддипломная практика)			5			6	6	36	216	216	216																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						6	6		216	216	11.5	204.5																				
Базовая часть						6	6		216	216	11.5	204.5																				
защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						6	6	36	216	216	11.5	204.5																				
ФТД.Факультативы						4	4		144	144	17.4	118.8	7.8																			
Вариативная часть						4	4		144	144	17.4	118.8	7.8																			
Международный этикет услуг питания		3				2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																			
Технология высокорецептурных изделий		3				2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Курс 2																			Курс 3																		
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
										328						**324**	**4**	**з**																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
																			5	180	**8**	**12**		**2.1**		**154**	**3.9**	**зк**									
																			5	180	8	12		2.1		154	3.9	зк									
																			5	180	8	12		2.1		154	3.9	зк									
																			5	180	8	12		2.1		154	3.9	зк									
																			6										216	**6**	**20**		**3.9**		**179.3**	**6.8**	**зк**
																			6										216	6	20		3.9		179.3	6.8	зк
																			6										216	6	20		3.9		179.3	6.8	зк
																			6										216	6	20		3.9		179.3	6.8	зк
5										180				120	60				5										180				120	60			
5										180				120	60				5										180				120	60			
5										180				120	60				5										180				120	60			
																			4										144	8	4	4	1.4		118.8	7.8	
																			4										144	8	4	4	1.4		118.8	7.8	
																			2										72	4		4	0.7		59.4	3.9	з
																			2										72	4	4		0.7		59.4	3.9	з

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

Курс 4																			Курс 5																		Закрепленная
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Код
																																					33
																																					33
																																					33
																																					33
																																					33
																																					33
																																					33
																																					34
																																					34
																																					34
																																					34
																			6	216	**8**	**12**		**4.2**		**185**	**6.8**	**эк**										
																			6	216	8	12		4.2		185	6.8	эк										34
																			6	216	8	12		4.2		185	6.8	эк										34
																			6	216	**8**	**12**		**4.2**		**185**	**6.8**	**эк**										
																			6	216	8	12		4.2		185	6.8	эк										34
																			6	216	8	12		4.2		185	6.8	эк										34
																			5	180	**8**	**12**		**4.2**		**149**	**6.8**	**эк**										
																			5	180	8	12		4.2		149	6.8	эк										34
																			5	180	8	12		4.2		149	6.8	эк										34
9										324				216	108				6	216				144	72													
9										324				216	108				6	216				144	72													
																																					34
6										216				144	72																						34
3										108				72	36																						
																			6	216				144	72													34
																			6										216				11.5		204.5			
																			6										216				11.5		204.5			
																			6										216				11.5		204.5			34
																																					34
																																					34

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	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)												
	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	16		16					
		2	3	108	16		16					
	Современное состояние отрасли	3	5	180	12		12					
	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	11	396	30		30					
		4	4	144	26		26					
	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	5	180	16		16					
	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	9	324	32		32					
	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	9	324	24		24					
	Технология и организация производства блюд русской кухни	5	4	144	12		12					
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	3	108	12		12					
	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	5	180	12		12					
	Пищевые и биологически активные добавки	5	4	144	8		8					
	Основы рационального питания	3	5	180	12		12					
	Технология бариста-сомелье	3	5	180	12		12					
	Лечебное питание	3	6	216	20		20					
	Технология банкетных блюд	3	6	216	20		20					
	Организация и технология обслуживания в баре	5	6	216	12		12					
	Технология мучных кондитерских изделий	5	6	216	12		12					
	Технология мучных кулинарных изделий	5	6	216	12		12					
	Барное дело	5	6	216	12		12					
	Технологию блюд национальных кухонь народов мира	5	5	180	12		12					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2020 (ЗТП-20).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2020

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	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
	Основы нутрициологии	5	5	180	12		12					
Блок 2.Практики												
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы)	1	5	180	180				120	60		
	Практика производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	2	5	180	180				120	60		
		3	5	180	180				120	60		
		4	6	216	216				144	72		
	Практика производственная (научно-исследовательская работа)	4	3	108	108				72	36		
	Производственная практика (преддипломная практика)	5	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативы												
	Международный этикет услуг питания	3	2	72	4			4				
	Технология высокорецептурных изделий	3	2	72	4		4					