

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

« 25 » _____ мая _____ 20 23 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: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

	-	-	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
Наименование		Семестр/ Курс										
Блок 1. Дисциплины (модули)												
	Метрология и стандартизация	2	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>					
	Физиология, санитария, гигиена питания	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
	Товароведение продовольственных товаров	3	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	4	144	<u>14</u>		<u>14</u>					
		4	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>					
	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	2	3	108	<u>10</u>		<u>10</u>					
		3	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
		2	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>					
	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3	3	108	<u>12</u>		<u>12</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>10</u>		<u>10</u>					
		4	9	324	<u>24</u>		<u>24</u>					
	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	<u>12</u>		<u>12</u>					
		4	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>					
	Пищевые и биологически активные добавки	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
	Экономика и управление производством	5	4	144	<u>8</u>			<u>8</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
	Наименование	Семестр/ Курс										
	Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания	5	2	72	8		8					
	Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	8		8					
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	5	180	12		12					
	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	6	216	24		24					
	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	5	3	108	6		6					
	Основы диетологии и нутрициологии	5	4	144	8		8					
	Организация и технология обслуживания в баре	4	5	180	12		12					
	Технология банкетных блюд	4	5	180	12		12					
	Технология десертов	4	4	144	12		12					
		5	2	72	6		6					
	Технологии и организация работы бариста-сомелье	4	4	144	12		12					
		5	2	72	6		6					
Блок 2. Практика												
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	216				144	72		
	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	3	108	108				72	36		
	Производственная практика (технологическая практика)	4	3	108	108				72	36		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	11.5				11.5			
ФТД. Факультативные дисциплины												
	Международный этикет услуг питания	3	2	72	2			2				
	Технология высокорецептурных изделий	4	2	72	2		2					