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_____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) 2023
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
															-	Зимняя сессия									Летняя сессия							
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	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		7344	7344	1060.8	5964	319.2	42	540	40		52	12.7		409	26.3		972	50	16	40	24		795.3	46.7	
Обязательная часть							117	117		4212	4212	616.7	3400.6	194.7	38	540	40		52	12.7		409	26.3		828	46	12	40	20.4		669.7	39.9	
Модуль "Обязательный"	**223**	**111**	**1**			**111123**	19	**19**		**684**	**684**	**158.4**	**489.6**	**36**	8	144	**20**		**28**	**4.8**		**83.4**	**7.8**	**2з2к**	144	**20**		**24**	**4.8**		**87.4**	**7.8**	**зо2к**
История России		1	1			11	4	4	36	144	144	65.8	70.4	7.8	4	72	20		8	3.9		36.2	3.9	зк	72	20		10	3.9		34.2	3.9	ок
Иностранный язык	2	11				112	7	7	36	252	252	54.8	182.6	14.6	4	72			20	0.9		47.2	3.9	зк	72			14	0.9		53.2	3.9	зк
Философия	2					2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Безопасность жизнедеятельности	3					3	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																			
Модуль "Физическая культура и спорт"		**1**					2	**2**		**72**	**72**	**11.6**	**56.5**	**3.9**	2	72	**10**			**1.6**		**56.5**	**3.9**	**з**									
Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9	з									
Модуль "Развитие личности"		**11223**				**11223**	11	**11**		**396**	**396**	**47.5**	**329**	**19.5**	5	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	108	**4**		**4**	**1.5**		**94.6**	**3.9**	**зк**
Основы российской государственности		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк									
Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		1				1	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9	3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	зк
Основы проектного обучения		22				22	4	4	36	144	144	19	117.2	7.8																			
Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Модуль "Общеобразовательный"	**11123**	**11122 22334**				**11111 12222 23334**	44	**44**		**1584**	**1584**	**185.9**	**1325.1**	**73**	20	252	**6**		**20**	**4.8**		**210.5**	**10.7**	**эз2к**	468	**18**	**8**	**12**	**10.5**		**398.1**	**21.4**	**2э2з4к**
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	35.8	238.6	13.6	8	144	6		8	3.9		119.3	6.8	эк	144	6		8	3.9		119.3	6.8	эк
Информатика	1					1	4	4	36	144	144	11.6	125.6	6.8	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк
Экология		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк
Физика	2	12				122	8	8	36	288	288	39.2	234.2	14.6	3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	зк
Метрология и стандартизация		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Биохимия		2				2	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Пищевая микробиология		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Физиология, санитария, гигиена питания		3				3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Процессы и аппараты	3	2				23	7	7	36	252	252	25.4	215.9	10.7																			
Основы экономики		4				4	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Модуль "Химия"	**12**	**2223**				**12223**	14	**14**		**504**	**504**	**71.5**	**403.3**	**29.2**	3										108	**4**	**4**		**3.6**		**89.6**	**6.8**	**эк**
Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	27.4	141.9	10.7	3										108	4	4		3.6		89.6	6.8	эк
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Физическая и коллоидная химия		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Органическая химия	2	3				23	5	5	36	180	180	23.1	146.2	10.7																			
Модуль "Механика"	**3**	**2**				**23**	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	3					3	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Модуль "Общепрофессиональный"	**4**	**2333**			**4**	**23334**	21	**21**		**756**	**756**	**112.4**	**621.2**	**22.4**																			
Товароведение продовольственных товаров		3				3	5	5	36	180	180	17.5	158.6	3.9																			
Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	3			4	34	7	7	36	252	252	50.4	190.9	10.7																			
Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		23				23	9	9	36	324	324	44.5	271.7	7.8																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							87	87		3132	3132	444.1	2563.4	124.5	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	
Модуль "Введение в технологию отрасли"	**123**					**123**	10	**10**		**360**	**360**	**56**	**283.6**	**20.4**	4										144	**4**	**4**		**3.6**		**125.6**	**6.8**	**эк**
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	12					12	7	7	36	252	252	29.5	208.9	13.6	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк
Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3					3	3	3	36	108	108	26.5	74.7	6.8																			
Модуль "Профессиональный"	**334455**	**224555**		**4**	**355**	**22334 44555 555**	52	**52**		**1872**	**1872**	**245.8**	**1555.2**	**71**																			
Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		2				2	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																			
Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	34	4			3	344	15	15	36	540	540	67.7	454.8	17.5																			
Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	34			4		34	11	11	36	396	396	52.7	329.7	13.6																			
Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		5				5	5	5	36	180	180	18.1	158	3.9																			
Пищевые и биологически активные добавки	5				5	5	4	4	36	144	144	19.4	117.8	6.8																			
Экономика и управление производством	5				5	5	4	4	36	144	144	19.4	117.8	6.8																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

Курс 2																																				
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
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.
47	648	36	32	20	16.8		506.2	37		1044	48	38	26	22.5		861.8	47.7		50	1080	50	54	14	21.9		896.3	43.8		720	34	44		16.5		601.2	24.3	
39	468	26	20	20	11.4		364.3	26.3		936	44	38	22	21		767.2	43.8		35	972	40	42	14	17.4		821.6	37		288	18	22		6.6		230.7	10.7	
7	108			**16**	**3**		**82.2**	**6.8**	**эк**	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**	4										144	**6**	**8**		**3.9**		**119.3**	**6.8**	**эк**
3	108			16	3		82.2	6.8	эк																											
4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк																		
																			4										144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк
4	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	2	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**									
4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																			
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк									
13	144	**12**	**8**		**3.6**		**112.6**	**7.8**	**2з2к**	324	**14**	**16**	**4**	**6.9**		**268.5**	**14.6**	**э2з3к**	9	324	**12**	**14**		**6.6**		**276.8**	**14.6**	**э2з3к**									
5	72	8	4		2.1		54	3.9	зк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																			
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																											
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк									
																			3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк									
3										108	6	6		1.8		90.3	3.9	зк	4	144	4	4		3.6		125.6	6.8	зк									
9	144	**10**	**12**		**3.3**		**110.9**	**7.8**	**2з2к**	180	**8**	**12**		**5.1**		**144.2**	**10.7**	**эз2к**	2	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**									
2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	зк																											
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																											
2										72	4	6		1.5		56.6	3.9	зк																			
3										108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк									
2										72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	4	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									
4										144	**8**	**10**		**2.1**		**120**	**3.9**	**зк**	14	360	**14**	**24**		**3.9**		**310.3**	**7.8**	**2з2к**	144	**12**	**14**		**2.7**		**111.4**	**3.9**	**зк**
																			5	180	4	12		1.5		158.6	3.9	зк									
																			4										144	12	14		2.7		111.4	3.9	зк
4										144	8	10		2.1		120	3.9	зк	5	180	10	12		2.4		151.7	3.9	зк									
8	180	10	12		5.4		141.9	10.7		108	4		4	1.5		94.6	3.9		15	108	10	12		4.5		74.7	6.8		432	16	22		9.9		370.5	13.6	
3	108	**6**	**8**		**3.9**		**83.3**	**6.8**	**эк**										3	108	**10**	**12**		**4.5**		**74.7**	**6.8**	**эк**									
3	108	6	8		3.9		83.3	6.8	эк																											
																			3	108	10	12		4.5		74.7	6.8	эк									
5	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	108	**4**		**4**	**1.5**		**94.6**	**3.9**	**зк**	12										432	**16**	**22**		**9.9**		**370.5**	**13.6**	**2эр2к**
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																											
3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	зк																		
																			6										216	6	10		5.4		187.8	6.8	эрк
																			6										216	10	12		4.5		182.7	6.8	эк

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

Курс 4																			Курс 5																			Закрепленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
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
39	792	44	56	4	19.7		639.1	29.2		612	32	48		12.6		498	21.4		26	936	50	52	8	26.1		757.1	42.8											
5	180	12	8	4	7.2		138.1	10.7																														
																																						15
																																						26
																																						15
																																						28
																																						33
																																						15
																																						15
																																						25
																																						25
2	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**																													
																																						28
																																						3
																																						5
																																						28
																																						10
																																						16
																																						27
																																						27
																																						27
																																						23
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																													7
																																						4
																																						13
																																						13
																																						14
																																						12
																																						12
3	108	**8**	**8**		**5.7**		**79.5**	**6.8**	**эрк**																													
																																						34
3	108	8	8		5.7		79.5	6.8	эрк																													21
																																						34
34	612	32	48		12.5		501	18.5		612	32	48		12.6		498	21.4		26	936	50	52	8	26.1		757.1	42.8											
																																						34
																																						34
14	324	**16**	**24**		**8.3**		**265**	**10.7**	**ззп2к**	180	**8**	**12**		**4.2**		**149**	**6.8**	**эк**	21	756	**38**	**40**	**8**	**20.4**		**617.5**	**32.1**	**3з3з2рбк**										
																																						19
																																						5
9	144	8	12		2.1		118	3.9	зк	180	8	12		4.2		149	6.8	эк																				34
5	180	8	12		6.2		147	6.8	эпк																													34
																			5	180	8	8		2.1		158	3.9	зк										34
																			4	144	6	8		5.4		117.8	6.8	эрк										34
																			4	144	6		8	5.4		117.8	6.8	эрк										6

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
															-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	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.
Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания		5				5	2	2	36	72	72	15.8	52.3	3.9																			
Учебно-исследовательская работа студентов		5				5	2	2	36	72	72	15.8	52.3	3.9																			
Основы диетологии и нутрициологии	5					5	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																			
Модуль "Качество и безопасность"	**5**	**444**				**4445**	14	**14**		**504**	**504**	**82.2**	**403.3**	**18.5**																			
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4				4	5	5	36	180	180	22.1	154	3.9																			
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		44				44	6	6	36	216	216	44.2	164	7.8																			
Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	5					5	3	3	36	108	108	15.9	85.3	6.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	**4**					**4**	5	**5**		**180**	**180**	**24.2**	**149**	**6.8**																			
Организация и технология обслуживания в баре	4					4	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
Технология банкетных блюд	4					4	5	5	36	180	180	24.2	149	6.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		**45**				**45**	6	**6**		**216**	**216**	**35.9**	**172.3**	**7.8**																			
Технология десертов		45				45	6	6	36	216	216	35.9	172.3	7.8																			
Технологии и организация работы бариста-сомелье		45				45	6	6	36	216	216	35.9	172.3	7.8																			
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)			1				5	5	36	180	180	180			5										180				120	60			о
Учебная практика (технологическая практика)			2				5	5	36	180	180	180																					
Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))			3				5	5	36	180	180	180																					
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			5				6	6	36	216	216	216																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							6	6		216	216	216																					
Производственная практика (организационно-управленческая практика)			4				3	3	36	108	108	108																					
Производственная практика (технологическая практика)			4				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							4	4		144	144	8.8	127.4	7.8																			
Международный этикет услуг питания		3					2	2	36	72	72	4.4	63.7	3.9																			
Технология высокорецептурных изделий		4					2	2	36	72	72	4.4	63.7	3.9																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

Курс 2																			Курс 3																			
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
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.
5										180				120	60				5										180				120	60			
5										180				120	60				5										180				120	60			
5										180				120	60			о																			
																			5										180				120	60			о
																			2										72	2		2	0.4		63.7	3.9	
																			2										72	2		2	0.4		63.7	3.9	з

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

Курс 4																			Курс 5																			Закрепленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
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
																			2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	зк										34
																			2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	зк										34
																			4	144	6	8		3.9		119.3	6.8	зк										34
11	288	**16**	**24**		**4.2**		**236**	**7.8**	**2з2к**	108	**8**	**12**		**2.1**		**82**	**3.9**	**зк**	3	108	**6**	**6**		**3.9**		**85.3**	**6.8**	**эк**										
5	180	8	12		2.1		154	3.9	зк																													34
6	108	8	12		2.1		82	3.9	зк	108	8	12		2.1		82	3.9	зк																				34
																			3	108	6	6		3.9		85.3	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
4										144	**8**	**12**		**2.1**		**118**	**3.9**	**зк**	2	72	**6**	**6**		**1.8**		**54.3**	**3.9**	**зк**										
4										144	8	12		2.1		118	3.9	зк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	зк										34
4										144	8	12		2.1		118	3.9	зк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	зк										34
6										216				144	72				6	216				144	72													
																			6	216				144	72													
																																						34
																																						34
																																						34
																			6	216				144	72			о										34
6										216				144	72																							
3										108				72	36			о																				34
3										108				72	36			о																				34
																			9										324				11.5		312.5			
																			9										324				11.5		312.5			34
2	72	2	2		0.4		63.7	3.9																														
																																						34
2	72	2	2		0.4		63.7	3.9	з																													34

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

-	-	-	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)												
	Метрология и стандартизация	2	2	72	4		4					
	Физиология, санитария, гигиена питания	3	3	108	6		6					
	Товароведение продовольственных товаров	3	5	180	12		12					
	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	4	144	14		14					
		4	3	108	8		8					
	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	2	4	144	10		10					
		3	5	180	12		12					
	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	4		4					
		2	3	108	8		8					
	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3	3	108	12		12					
	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	4		4					
	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	4			4				
	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	10		10					
		4	9	324	24		24					
	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	12		12					
		4	5	180	12		12					
	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	5	180	8		8					
	Пищевые и биологически активные добавки	5	4	144	8		8					
	Экономика и управление производством	5	4	144	8			8				

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2023++(ЗТП-23).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

-	-	-	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
	Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания	5	2	72	8		8					
	Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	8		8					
	Основы диетологии и нутрициологии	5	4	144	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					
	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					