

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 № 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: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
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>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 ресторанного бизнеса | 5 | 4 | 144 | <u>30</u> | | <u>30</u> | | | | | |
| | | 6 | 3 | 108 | <u>36</u> | | <u>36</u> | | | | | |
| | Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия) | 3 | 4 | 144 | <u>30</u> | | <u>30</u> | | | | | |
| | | 4 | 5 | 180 | <u>36</u> | | <u>36</u> | | | | | |
| | Введение в технологию продукции и организацию общественного питания | 1 | 4 | 144 | <u>30</u> | | <u>30</u> | | | | | |
| | | 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> | | | | |
| | Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса | 5 | 6 | 216 | <u>30</u> | | <u>30</u> | | | | | |
| | | 6 | 4 | 144 | <u>36</u> | | <u>36</u> | | | | | |
| | | 7 | 5 | 180 | <u>60</u> | | <u>60</u> | | | | | |
| | Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса | 5 | 6 | 216 | <u>30</u> | | <u>30</u> | | | | | |
| | | 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> | | | | | |

| | - | - | 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 | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 5 | 180 | <u>36</u> | | <u>36</u> | | | | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса | 6 | 3 | 108 | <u>18</u> | | <u>18</u> | | | | | | |
| | | 7 | 3 | 108 | <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 | 3 | 108 | <u>30</u> | | <u>30</u> | | | | | | |
| | <i>Технология банкетных блюд</i> | <i>7</i> | <i>3</i> | <i>108</i> | <i>30</i> | | <i>30</i> | | | | | | |
| | Технология десертов | 6 | 2 | 72 | <u>18</u> | | <u>18</u> | | | | | | |
| | | 7 | 2 | 72 | <u>30</u> | | <u>30</u> | | | | | | |
| | <i>Технологии и организация работы бариста-сомелье</i> | <i>6</i> | <i>2</i> | <i>72</i> | <i>18</i> | | <i>18</i> | | | | | | |
| | | <i>7</i> | <i>2</i> | <i>72</i> | <i>30</i> | | <i>30</i> | | | | | | |
| Блок 2.Практика | | | | | | | | | | | | | |
| | 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> | | |
| | Производственная практика (технологическая практика) | 8 | 3 | 108 | <u>108</u> | | | | | <u>72</u> | <u>36</u> | | |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | |
| | подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | 8 | 9 | 324 | <u>11.5</u> | | | | | <u>11.5</u> | | | |
| ФТД.Факультативные дисциплины | | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | 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 | | | | | | | | | | |
| | Международный этикет услуг питания | 6 | 2 | 72 | 18 | | | 18 | | | | |
| | Технология высокорецептурных изделий | 7 | 2 | 72 | 15 | | 15 | | | | | |