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

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 25.06.2020 г.

19.04.04

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ *Попов В.Н.*
«25» июня 2020 г.

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе

Квалификация: магистр
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 2 г. 4 мес.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Образовательный стандарт № 1482 от 20.11.2014

План Учебный план магистратуры 'z19.04.04_2019 (ЗТП-19м) A.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2019

-	Форма контроля				з.е.		-	Итого астр.часов					Курс 1																	
													-	Сессия 2									Сессия 3								
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контактные часы	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)																														
Базовая часть																														
Философские проблемы науки		1		1	2	2	27	54	54	8.62	42.45	2.92	2	54	3		4.5	1.125		42.45	2.925	зк								
Иностранный язык	1	1		11	5	5	27	135	135	17.93	109.05	8.02	5	54			7.5	0.675		42.9	2.925	зк	81			7.5	2.25		66.15	5.1	эк
Методология научных исследований в индустрии питания		11		11	7	7	27	189	189	23.24	159.9	5.85	7	81	3	7.5		1.125		66.45	2.925	зк	108	3	7.5		1.125		93.45	2.925	зк
Управление инновационными проектами и персоналом		1		1	4	4	27	108	108	10.12	94.95	2.92	4										108	3		6	1.125		94.95	2.925	зк
Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания		1		1	5	5	27	135	135	13.35	118.72	2.92	5										135	4.5		7.5	1.35		118.72	2.925	зк
					23	*23*		*621*	*621*	*73.26*	*525.07*	*22.63*	*23*	*189*	*6*	*7.5*	*12*	*2.92*		*151.8*	*8.77*		*432*	*10.5*	*7.5*	*21*	*5.85*		*373.27*	*13.88*	
Вариативная часть																														
Бизнес-планирование, риск-менеджмент, антикризисное управление предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	1			1	4	4	27	108	108	13.2	89.7	5.1	4	108	3		7.5	2.7		89.7	5.1	зк								
Диетология		1		1	3	3	27	81	81	11.62	66.45	2.92	3	81	3	7.5		1.125		66.45	2.925	зк								
Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	1	1		11	8	8	27	216	216	21.82	186.15	8.02	8	81	3	6		1.125		67.95	2.925	зк	135	3	6		2.7		118.2	5.1	эк
Биомолекулярные технологии продуктов функционального питания и специализированного назначения	2			2	6	6	27	162	162	19.42	137.48	5.1																		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	**1**			**1**	4	**4**		**108**	**108**	**13.2**	**89.7**	**5.1**	4	108	**3**	**7.5**		**2.7**		**89.7**	**5.1**	**зк**								
Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	1			1	4	4	27	108	108	13.2	89.7	5.1	4	108	3	7.5		2.7		89.7	5.1	зк								
Брендирование	1			1	4	4	27	108	108	13.2	89.7	5.1	4	108	3	7.5		2.7		89.7	5.1	зк								
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	**1**			**1**	6	**6**		**162**	**162**	**11.7**	**145.2**	**5.1**	6	162	**3**	**6**		**2.7**		**145.2**	**5.1**	**зк**								
Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	1			1	6	6	27	162	162	11.7	145.2	5.1	6	162	3	6		2.7		145.2	5.1	зк								
Основы рационального питания	1			1	6	6	27	162	162	11.7	145.2	5.1	6	162	3	6		2.7		145.2	5.1	зк								
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		**1**		**1**	6	**6**		**162**	**162**	**13.35**	**145.72**	**2.92**	6										162	**4.5**	**7.5**		**1.35**		**145.72**	**2.925**	**зк**
Современное состояние ресторанного бизнеса		1		1	6	6	27	162	162	13.35	145.72	2.92	6										162	4.5	7.5		1.35		145.72	2.925	зк
Высокотехнологичные производства продуктов питания		1		1	6	6	27	162	162	13.35	145.72	2.92	6										162	4.5	7.5		1.35		145.72	2.925	зк
					37	*37*		*999*	*999*	*104.31*	*860.4*	*34.26*	*31*	*540*	*15*	*27*	*7.5*	*10.35*		*459*	*21.15*		*297*	*7.5*	*13.5*		*4.05*		*263.92*	*8.02*	
					60	*60*		*1620*	*1620*	*177.57*	*1385.47*	*56.89*	*54*	*729*	*21*	*34.5*	*19.5*	*13.27*		*610.8*	*29.92*		*729*	*18*	*21*	*21*	*9.9*		*637.19*	*21.9*	
Блок 2.Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)																														
Вариативная часть																														
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			23		45	45	27	1215	1215	1215																				
Производственная практика, научно-исследовательская работа			3		3	3	27	81	81	81																				
Производственная практика, преддипломная практика			3		3	3	27	81	81	81																				
					51	*51*		*1377*	*1377*	*1377*																					
					51	*51*		*1377*	*1377*	*1377*																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																														
Базовая часть																														
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3				3	3	27	81	81	7.88	66.38	6.75																		
защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					6	6	27	162	162	12.38	149.62																			
					9	*9*		*243*	*243*	*20.26*	*216*	*6.75*																			
					9	*9*		*243*	*243*	*20.26*	*216*	*6.75*																			
ФТД.Факультативы																														
Вариативная часть																														
Организация ресторанного сервиса		2			2	2	27	54	54	6.52	44.55	2.92																		
Психология делового общения		2			2	2	27	54	54	6.52	44.55	2.92																		
					4	*4*		*108*	*108*	*13.04*	*89.1*	*5.84*																			
					4	*4*		*108*	*108*	*13.04*	*89.1*	*5.84*																			

План Учебный план магистратуры 'z19.04.04_2019 (ЗТП-19м) A.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2019

Курс 2																		Курс 3																		Закрепленная
-	Сессия 2									Сессия 3								-	Сессия 2									Сессия 3								
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
																																					15
																																					26
																																					34
																																					6
																																					6
																																					6
																																					34
																																					34
6	162	4.5	12		2.925		137.48	5.1	эк																													34
																																					34
																																					6
																																					34
																																					34
																																					34
																																					34
6	*162*	*4.5*	*12*		*2.92*		*137.48*	*5.1*																													
6	*162*	*4.5*	*12*		*2.92*		*137.48*	*5.1*																													
36										972				648	324				9	243				162	81												34
																			3	81				54	27												34
																			3	81				54	27												34
36										*972*				*648*	*324*				*15*	*405*				*270*	*135*												
36										*972*				*648*	*324*				*15*	*405*				*270*	*135*												
																			3										81	7.5			0.375		66.38	6.75	э	34
																			6										162				12.375		149.62			34
																			9										*243*	*7.5*			*12.75*		*216*	*6.75*		
																			9										*243*	*7.5*			*12.75*		*216*	*6.75*		
2	54	3		3	0.525		44.55	2.925	з																													34
2	54	3		3	0.525		44.55	2.925	з																													34
4	*108*	*6*		*6*	*1.05*		*89.1*	*5.85*																													
4	*108*	*6*		*6*	*1.05*		*89.1*	*5.85*																													