

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.

19.04.04

подготовки магистров

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) 2022
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'z19.04.04_2022+(ЗТП-21м).plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2022

Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого академ. часов					Курс 1																			
	Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Зимняя сессия								Летняя сессия										
													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.
Блок 1. Дисциплины (модули)					60	60		2160	2160	267.6	1808.7	83.7	44	756	26	24	28	13.5		635.3	29.2		828	30	14	46	15		689.9	33.1	
Обязательная часть					34	34		1224	1224	167.4	1005	51.6	27	540	22	24	20	9.9		441.7	22.4		432	16	6	28	8.1		355.4	18.5	
Модуль "Обязательный"	1	11112		11112	15	15		540	540	89.4	424.3	26.3	12	252	14	14	12	4.8		195.5	11.7	ЭЗЗк	180	6	6	12	4.8		140.5	10.7	ЭЗЗк
Современные проблемы ресторанного бизнеса		1		1	3	3	36	108	108	18.1	86	3.9	3	108	8	8		2.1		86	3.9	эк									
Основы научно-исследовательской деятельности		11		11	4	4	36	144	144	27.6	108.6	7.8	4	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк
Иностранный язык	1	1		11	5	5	36	180	180	27.9	141.4	10.7	5	72			12	0.9		55.2	3.9	эк	108			12	3		86.2	6.8	эк
Самоменеджмент		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																			
Управление инновационными проектами и персоналом		1		1	3	3	36	108	108	13.5	90.6	3.9	3	108	4		8	1.5		90.6	3.9	эк									
Технологическое моделирование		1		1	4	4	36	144	144	15.8	124.3	3.9	4										144	6		8	1.8		124.3	3.9	эк
Биомолекулярные основы технологий продуктов функционального питания и специализированного назначения	1			1	5	5	36	180	180	17.6	155.6	6.8	5	180	4	10		3.6		155.6	6.8	эк									
Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	2	1		12	7	7	36	252	252	31.1	210.2	10.7	3									108	4		8	1.5		90.6	3.9	эк	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					26	26		936	936	100.2	803.7	32.1	17	216	4		8	3.6		193.6	6.8		396	14	8	18	6.9		334.5	14.6	
Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2			2	5	5	36	180	180	22.2	151	6.8																			
Проектирование новых рецептов и технологий продукции питания персонализированного, функционального, диетического назначения		12		12	7	7	36	252	252	29	215.2	7.8	3									108	4	8		1.5		90.6	3.9	эк	
Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса		1		1	4	4	36	144	144	15.8	124.3	3.9	4									144	6		8	1.8		124.3	3.9	эк	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1			1	4	4		144	144	17.6	119.6	6.8	4									144	4		10	3.6		119.6	6.8	эк	
Маркетинговые исследования индустрии питания	1			1	4	4	36	144	144	17.6	119.6	6.8	4									144	4		10	3.6		119.6	6.8	эк	
Брендинг	1			1	4	4	36	144	144	17.6	119.6	6.8	4									144	4		10	3.6		119.6	6.8	эк	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	1			1	6	6		216	216	15.6	193.6	6.8	6	216	4		8	3.6		193.6	6.8	эк									
Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1			1	6	6	36	216	216	15.6	193.6	6.8	6	216	4		8	3.6		193.6	6.8	эк									
Основы рационального питания	1			1	6	6	36	216	216	15.6	193.6	6.8	6	216	4		8	3.6		193.6	6.8	эк									
Блок 2. Практика					51	51		1836	1836	205.2																					
Обязательная часть					26	26		936	936	115.2																					
Производственная практика (организационно-управленческая)			2		20	20	36	720	720	93.6																					
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			3		6	6	36	216	216	21.6																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					25	25		900	900	90.0																					
Производственная практика (технологическая практика)			3		25	25	36	900	900	90.0																					
Блок 3. Государственная итоговая аттестация					9	9		324	324	27	288	9																			
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3				3	3	36	108	108	10.5	88.5	9																			
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	16.5	199.5																				
ФТД. Факультативные дисциплины					4	4		144	144	23	113.2	7.8	4	72	4		6	1.5		56.6	3.9		72	4		6	1.5		56.6	3.9	
Организация ресторанного сервиса		1		1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	эк									
Психология делового общения		1		1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2									72	4		6	1.5		56.6	3.9	эк	

	-	-	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)												
	Современные проблемы ресторанного бизнеса	1	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>					
	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2	5	180	<u>10</u>			<u>10</u>				
	Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонализированного, функционального, диетического назначения	1	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>					
		2	4	144	<u>10</u>		<u>10</u>					
	Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	1	4	144	<u>8</u>			<u>8</u>				
	Маркетинговые исследования индустрии питания	1	4	144	<u>10</u>			<u>10</u>				
	Брендинг	1	4	144	<u>10</u>			<u>10</u>				
	Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1	6	216	<u>8</u>			<u>8</u>				
	Основы рационального питания	1	6	216	<u>8</u>			<u>8</u>				
Блок 2. Практика												
	Производственная практика (преддипломная практика. в том числе научно-исследовательская работа)	3	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
	Производственная практика (технологическая практика)	2	25	900	<u>900</u>				<u>600</u>	<u>300</u>		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3	3	108	<u>0.5</u>				<u>0.5</u>			
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3	6	216	<u>16.5</u>				<u>16.5</u>			
ФТД. Факультативные дисциплины												
	Организация ресторанного сервиса	1	2	72	<u>6</u>			<u>6</u>				