

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 29.05.2025 г.*

19.04.04

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая _____ 20 25 г.

подготовки магистров

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе

*Квалификация: магистр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020*

План Учебный план магистратуры '19.04.04_2024++.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2024

		Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																			
Считать в плане	Наименование	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1									Семестр 2										
													з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль		
													Блок 1.Дисциплины (модули)																			
													Обязательная часть																			
													+	Модуль "Обязательный"	2	11122		15	15		540	540	203.3	302.9	33.8	7	252	34	34	34	2	
	Современные проблемы ресторанного бизнеса		1		3	3	36	108	108	34.95	73.05		3	108	17	17		0.95		73.05												
	Основы научно-исследовательской деятельности		12		4	4	36	144	144	74	70		2	72	17	17		0.95		37.05		2	72	19	19			1.05		32.95		
	Иностранный язык	2	1		5	5	36	180	180	55.3	90.9	33.8	2	72			34	0.1		37.9		3	108			19	2.2		53	33.8		
	Самоменеджмент		2		3	3	36	108	108	39.05	68.95											3	108	19		19	1.05		68.95			
	Управление инновационными проектами и персоналом		2		3	3	36	108	108	39.05	68.95											3	108	19		19	1.05		68.95			
	Технологическое моделирование		2		4	4	36	144	144	58.05	85.95											4	144	19		38	1.05		85.95			
	Биомолекулярные основы технологий продуктов функционального питания и специализированного назначения	2			5	5	36	180	180	79.15	67.05	33.8										5	180	19	57			3.15		67.05	33.8	
	Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	2	1		7	7	36	252	252	102.65	115.55	33.8	3	108	8		34	0.5		65.5		4	144	19		38	3.15		50.05	33.8		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					26	26		936	936	301.85	532.75	101.4	18	648	41	34	102	8.75		360.85	101.4	8	288	38	38	38	2.1		171.9			
	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса		1		5	5	36	180	180	44.6	101.6	33.8	5	180	8		34	2.6		101.6	33.8											
	Проектирование новых рецептов и технологий продукции питания персонализированного, функционального, диетического назначения		12		7	7	36	252	252	100.55	151.45		3	108	8	34		0.5		65.5		4	144	19	38			1.05		85.95		
	Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса		2		4	4	36	144	144	58.05	85.95											4	144	19		38	1.05		85.95			
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1			4	4		144	144	44.6	65.6	33.8	4	144	8		34	2.6		65.6	33.8											
	Маркетинговые исследования индустрии питания	1			4	4	36	144	144	44.6	65.6	33.8	4	144	8		34	2.6		65.6	33.8											
-	Брендирирование	1			4	4	36	144	144	44.6	65.6	33.8	4	144	8		34	2.6		65.6	33.8											
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	1			6	6		216	216	54.05	128.15	33.8	6	216	17		34	3.05		128.15	33.8											
	Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1			6	6	36	216	216	54.05	128.15	33.8	6	216	17		34	3.05		128.15	33.8											
-	Основы рационального питания	1			6	6	36	216	216	54.05	128.15	33.8	6	216	17		34	3.05		128.15	33.8											
Блок 2.Практика					51	51		1836	1836	1836																						
Обязательная часть					26	26		936	936	936																						
	Производственная практика (организационно-управленческая)			4	20	20	36	720	720	720																						
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			4	6	6	36	216	216	216																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					25	25		900	900	900																						
	Производственная практика (технологическая практика)			3	25	25	36	900	900	900																						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					9	9		324	324	27	261	36																				
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	36	108	108	10.5	61.5	36																				
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	36	216	216	16.5	199.5																					
ФТД.Факультативные дисциплины					9	9		324	324	123.1	200.9		4	144	17		51	1.05		74.95		5	180	17		36	1.05		125.95			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9	9		324	324	123.1	200.9		4	144	17		51	1.05		74.95		5	180	17		36	1.05		125.95			
	Организация ресторанного сервиса		1		2	2	36	72	72	34.95	37.05		2	72	17		17	0.95		37.05												
	Психология делового общения		2		2	2	36	72	72	34.95	37.05											2	72	17		17	0.95		37.05			
	Русский язык как иностранный		12		5	5	36	180	180	53.2	126.8		2	72			34	0.1		37.9		3	108			19	0.1		88.9			

План Учебный план магистратуры '19.04.04_2024++.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2024

[illegible]

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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)													
+		Современные проблемы ресторанного бизнеса	1	3	108	17		17					
+		Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	1	5	180	34			34				
+		Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения	1	3	108	34		34					
			2	4	144	38		38					
+		Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2	4	144	38			38				
+		Маркетинговые исследования индустрии питания	1	4	144	34			34				
-		Брендирование	1	4	144	34			34				
+		Бизнес-планирование,стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1	6	216	34			34				
-		Основы рационального питания	1	6	216	34			34				
Блок 2.Практика													
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	4	20	720	720				480	240		
+		Производственная практика (преддипломная практика. в том числе научно-исследовательская работа)	4	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (технологическая практика)	3	25	900	900				600	300		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	0.5				0.5			
+		выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	16.5				16.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Организация ресторанного сервиса	1	2	72	17			17				
		Итого				2082		89	140	1241	612		