

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая 20 24 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: 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

			Форма контроля			з.е.				Итого акад.часов					Курс 1																	
Наименование			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	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)						60	60		2160	2160	784.05	1173.15	202.8	28	1008	83	68	170	11.25		574.35	101.4	32	1152	152	114	171	14.8		598.8	101.4	
Обязательная часть						34	34		1224	1224	482.2	640.4	101.4	10	360	42	34	68	2.5		213.5		24	864	114	76	133	12.7		426.9	101.4	
Модуль "Обязательный"			2	11122		15	15		540	540	203.3	302.9	33.8	7	252	34	34	34	2		148		8	288	38	19	38	4.3		154.9	33.8	
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						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										
Брендинг			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						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						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)							
	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	<u>17</u>		<u>17</u>					
	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	1	5	180	<u>34</u>			<u>34</u>				
	Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
		2	4	144	<u>38</u>		<u>38</u>					
	Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2	4	144	<u>38</u>			<u>38</u>				
	Маркетинговые исследования индустрии питания	1	4	144	<u>34</u>			<u>34</u>				
	<i>Брендирование</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>34</i>			<i>34</i>				
	Бизнес-планирование,стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1	6	216	<u>34</u>			<u>34</u>				
	<i>Основы рационального питания</i>	<i>1</i>	<i>6</i>	<i>216</i>	<i>34</i>			<i>34</i>				
Блок 2.Практика												
	Производственная практика (организационно-управленческая)	4	20	720	<u>720</u>				<u>480</u>	<u>240</u>		
	Производственная практика (преддипломная практика. в том числе научно-исследовательская работа)	4	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
	Производственная практика (технологическая практика)	3	25	900	<u>900</u>				<u>600</u>	<u>300</u>		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	<u>0.5</u>				<u>0.5</u>			
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	<u>16.5</u>				<u>16.5</u>			
ФТД.Факультативные дисциплины												
	Организация ресторанного сервиса	1	2	72	<u>17</u>			<u>17</u>				