

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: заочная
Срок обучения: 2 г. 4 мес.*

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

План Учебный план магистратуры 'z19.04.04_2024+-.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2024

-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					-	Курс 1																		
	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР		Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль									Формы контр.
Наименование																																
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		11111 2	15	15		540	540	89.4	424.3	26.3	12	252	14	14	12	4.8		195.5	11.7	ЗзЗк	180	6	6	12	4.8		140.5	10.7	ззЗк	
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	
Самонаеджмент		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 продуции питания персонифицированного, 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)			3		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					9 9			324 324 48.8 256.7 18.5 9						144 4 18 2.4 111.8 7.8										180 4 18 2.4 144.9 10.7								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9 9			324 324 48.8 256.7 18.5 9						144 4 18 2.4 111.8 7.8										180 4 18 2.4 144.9 10.7								
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	
Русский язык как иностранный		11		11	5	5	36	180	180	25.8	143.5	10.7	5	72			12	0.9		55.2	3.9	эк	108			12	0.9		88.3	6.8	эк	

План Учебный план магистратуры 'z19.04.04_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>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 персонифицированного, 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 (организационно-управленческая)	2	14	504	<u>720</u>				<u>480</u>	<u>240</u>		
		3	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
	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>				