

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) 2025
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020*

План Учебный план магистратуры '19.04.04_2025++.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2025

	-		Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																														
Считать в плане	Наименование		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	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	658.95	1298.25	202.8	28	1008	83	68	102	11.15		642.45	101.4	32	1152	152	95	133	14.8		655.8	101.4
Обязательная часть																			32	32		1152	1152	391.1	659.5	101.4	8	288	42	34	34	2.4		175.6		24	864	114	57	95	12.7		483.9	101.4
+	Модуль "Обязательный"		2	1122		13	13		468	468	169.2	265	33.8	5	180	34	34		1.9		110.1		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			3	3	36	108	108	21.2	53	33.8									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	39.05	104.95										4	144	19		19	1.05		104.95															
+	Биомолекулярные основы технологий продуктов функционального питания и специализированного назначения		2			5	5	36	180	180	60.15	86.05	33.8									5	180	19	38		3.15		86.05	33.8														
+	Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса		2	1		7	7	36	252	252	83.65	134.55	33.8	3	108	8		34	0.5		65.5		4	144	19		19	3.15		69.05	33.8													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																			28	28		1008	1008	267.85	638.75	101.4	20	720	41	34	68	8.75		466.85	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 рецептур 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			6	6		216	216	27.6	154.6	33.8	6	216	8		17	2.6		154.6	33.8																						
+	Маркетинговые исследования индустрии питания		1			6	6	36	216	216	27.6	154.6	33.8	6	216	8		17	2.6		154.6	33.8																						
-	Бренчирование		1			6	6	36	216	216	27.6	154.6	33.8	6	216	8		17	2.6		154.6	33.8																						
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		1			6	6		216	216	37.05	145.15	33.8	6	216	17		17	3.05		145.15	33.8																						
+	Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности		1			6	6	36	216	216	37.05	145.15	33.8	6	216	17		17	3.05		145.15	33.8																						
-	Основы рационального питания		1			6	6	36	216	216	37.05	145.15	33.8	6	216	17		17	3.05		145.15	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_2025++.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2025

[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	6	216	17			17				
-		Брендирование	1	6	216	17			17				
+		Бизнес-планирование,стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1	6	216	17			17				
-		Основы рационального питания	1	6	216	17			17				
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						2048		89	106	1241	612		