

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: заочная
Срок обучения: 2 г. 4 мес.*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'z19.04.04_2025+-.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2025

-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																				
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия						Летняя сессия						СР	Конт роль	Формы контр.						
Считать в плане	Наименование														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР									
Блок 1.Дисциплины (модули)						60	60		2160	2160	224.7	1855.5	79.8	44	684	26	20	14	12.6		586.1	25.3		900	30	12	38	15		771.9	33.1				
Обязательная часть						32	32		1152	1152	140.5	963.8	47.7	25	468	22	20	6	9		392.5	18.5		432	16	6	26	8.1		357.4	18.5				
+	Модуль "Обязательный"	1	1112		11112	13	13		468	468	74.5	371.1	22.4	10	180	14	14		3.9		140.3	7.8	2а2ж	180	6	6	12	4.8		140.5	10.7	за2ж			
+	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	3	3	36	108	108	15	86.2	6.8	3											108			12	3		86.2	6.8	эк		
+	Самоменеджмент		2		2	3	3	36	108	108	13.8	90.3	3.9																						
+	Управление инновационными проектами и персоналом		1		1	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9	3	108	4		6	1.5		92.6	3.9	эк												
+	Технологическое моделирование		1		1	4	4	36	144	144	13.8	126.3	3.9	4											144	6		6	1.8		126.3	3.9	эк		
+	Биомолекулярные основы технологий продуктов функционального питания и специализированного назначения	1			1	5	5	36	180	180	13.6	159.6	6.8	5	180	4	6		3.6		159.6	6.8	эк												
+	Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	2	1		12	7	7	36	252	252	27.1	214.2	10.7	3											108	4		8	1.5		90.6	3.9	эк		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						28	28		1008	1008	84.2	891.7	32.1	19	216	4		8	3.6		193.6	6.8		468	14	6	12	6.9		414.5	14.6				
+	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2			2	5	5	36	180	180	18.2	155	6.8																						
+	Проектирование новых рецептов и технологий продукции питания персонализированного, функционального, диетического назначения		12		12	7	7	36	252	252	23	221.2	7.8	3											108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк		
+	Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса		1		1	4	4	36	144	144	13.8	126.3	3.9	4											144	6		6	1.8		126.3	3.9	эк		
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1			1	6	6		216	216	13.6	195.6	6.8	6											216	4		6	3.6		195.6	6.8	эк		
+	Маркетинговые исследования индустрии питания	1			1	6	6	36	216	216	13.6	195.6	6.8	6											216	4		6	3.6		195.6	6.8	эк		
-	Брендирование	1			1	6	6	36	216	216	13.6	195.6	6.8	6											216	4		6	3.6		195.6	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	2052																								
Обязательная часть						26	26		936	936	1152																								
+	Производственная практика (организационно-управленческая)			3		20	20	36	720	720	936																								
+	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			3		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	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_2025++.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2025

Курс 2																			Курс 3																			Закрепленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	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.	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.	Код
16	576	22	6	18	11.1		497.5	21.4																														
7	252	10		12	5.4		213.9	10.7																														
3	108	6		6	1.8		90.3	3.9	эк																													
																																					34	
																																					34	
																																					26	
3	108	6		6	1.8		90.3	3.9	эк																											20		
																																					34	
																																					34	
4	144	4		6	3.6		123.6	6.8	эк																											34		
9	324	12	6	6	5.7		283.6	10.7																														
5	180	8		6	4.2		155	6.8	эк																											34		
4	144	4	6		1.5		128.6	3.9	эк																											34		
																																					34	
																																					6	
																																					6	
																																					6	
																																					34	
39										1620				1080	540					12	432				288	144												
14										720				480	240					12	432				288	144												
14										720				480	240					6	216																	

-	-	-	-	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	8		8					
+		Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2	5	180	6			6				
+		Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения	1	3	108	6		6					
			2	4	144	6		6					
+		Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	1	4	144	6			6				
+		Маркетинговые исследования индустрии питания	1	6	216	6			6				
-		Брендирование	1	6	216	6			6				
+		Бизнес-планирование,стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1	6	216	8			8				
-		Основы рационального питания	1	6	216	8			8				
Блок 2.Практика													
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	2	14	504	720				480	240		
			3	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика. в том числе научно-исследовательская работа)	3	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (технологическая практика)	2	25	900	900				600	300		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3	3	108	0.5				0.5			
+		выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3	6	216	16.5				16.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Организация ресторанного сервиса	1	2	72	6			6				
		Итого				2115		20	26	1385	684		