

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

УТВЕРЖДАЮ

АДАПТИРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

« 25 » _____ мая _____ 20 23 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) 2023
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'а_19.04.04_2023+.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2023

-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов					Курс 1																																						
		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	835.05	1122.15	202.8	28	1008	91	68	187	11.75	548.85	101.4	32	1152	160	114	188	15.3	573.3	101.4										
Обязательная часть																	33	33		1188	1188	482.2	604.4	101.4	9	324	42	34	68	2.5	177.5		24	864	114	76	133	12.7	426.9	101.4										
<input type="checkbox"/>	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														
<input type="checkbox"/>	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						
<input type="checkbox"/>	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							
<input type="checkbox"/>	Самоменеджмент																		2			3	3	36	108	108	39.05	68.95											3	108	19	19	1.05	68.95						
<input type="checkbox"/>	Управление инновационными проектами и персоналом																		2			3	3	36	108	108	39.05	68.95											3	108	19	19	1.05	68.95						
<input type="checkbox"/>	Технологическое моделирование																		2			4	4	36	144	144	58.05	85.95											4	144	19	38	1.05	85.95						
<input type="checkbox"/>	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			
<input type="checkbox"/>	Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса																2	1		6	6	36	216	216	102.65	79.55	33.8	2	72	8		34	0.5	29.5		4	144	19		38	3.15	50.05	33.8							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	27	27		972	972	352.85	517.75	101.4	19	684	49	34	119	9.25	371.35	101.4	8	288	46	38	55	2.6	146.4											
<input type="checkbox"/>	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															
<input type="checkbox"/>	Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонализированного, функционального, диетического назначения																		12			6	6	36	216	216	100.55	115.45		3	108	8	34		0.5	65.5		3	108	19	38		1.05	49.95						
<input type="checkbox"/>	Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса																		2			3	3	36	108	108	58.05	49.95																						
<input type="checkbox"/>	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															
<input type="checkbox"/>	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															
<input type="checkbox"/>	Брендинг																1			4	4	36	144	144	44.6	65.6	33.8	4	144	8		34	2.6	65.6	33.8															
<input type="checkbox"/>	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																1			5	5		180	180	54.05	92.15	33.8	5	180	17		34	3.05	92.15	33.8															
<input type="checkbox"/>	Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности																1			5	5	36	180	180	54.05	92.15	33.8	5	180	17		34	3.05	92.15	33.8															
<input type="checkbox"/>	Основы рационального питания																1			5	5	36	180	180	54.05	92.15	33.8	5	180	17		34	3.05	92.15	33.8															
<input type="checkbox"/>	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																	1		2	2		72	72	25.5	46.5		2	72	8		17	0.5	46.5																
<input type="checkbox"/>	Социальная адаптация																1			2	2	36	72	72	25.5	46.5		2	72	8		17	0.5	46.5																
<input type="checkbox"/>	Социально-психологическая адаптация																1			2	2	36	72	72	25.5	46.5		2	72	8		17	0.5	46.5																
<input type="checkbox"/>	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																2			2	2		72	72	25.5	46.5													2	72	8		17	0.5	46.5					
<input type="checkbox"/>	Профессиональная адаптация																2			2	2	36	72	72	25.5	46.5														2	72	8		17	0.5	46.5				
<input type="checkbox"/>	Трудовая адаптация																2			2	2	36	72	72	25.5	46.5													2	72	8		17	0.5	46.5					
Блок 2. Практика																	51	51		1836	1836	1836																												
Обязательная часть																	26	26		936	936	936																												
<input type="checkbox"/>	Производственная практика (организационно-управленческая)																			4	20	20	36	720	720	720																								
<input type="checkbox"/>	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																												
<input type="checkbox"/>	Производственная практика (технологическая практика)																			3	25	25	36	900	900	900																								
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																	9	9		324	324	27	261	36																										
<input type="checkbox"/>	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																4			3	3	36	108	108	10.5	61.5	36																							
<input type="checkbox"/>	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																			6	6	36	216	216	16.5	199.5																								
ФТД. Факультативные дисциплины																	4	4		144	144	69.9	74.1		2	72	17		17	0.95	37.05		2	72	17		17	0.95	37.05											
<input type="checkbox"/>	Организация ресторанного сервиса																		1			2	2	36	72	72	34.95	37.05		2	72	17		17	0.95	37.05														
<input type="checkbox"/>	Психология делового общения																		2			2	2	36	72	72	34.95	37.05												2	72	17		17	0.95	37.05				

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			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
Наименование		Семестр/ Курс										
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 персонализированного, функционального, диетического назначения	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
		2	3	108	<u>38</u>		<u>38</u>					
	Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2	3	108	<u>38</u>			<u>38</u>				
	Маркетинговые исследования индустрии питания	1	4	144	<u>34</u>			<u>34</u>				
	<i>Брендинг</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>34</i>			<i>34</i>				
	Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1	5	180	<u>34</u>			<u>34</u>				
	<i>Основы рационального питания</i>	<i>1</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>34</i>			<i>34</i>				
Блок 2. Практика												
	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>				