

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 № 10 от 30.05.2024 г.*

19.04.04

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая 20 24 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) 2024
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'а_19.04.04_2024+-.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2024

		Формы пром. атт.			з.е.				Итого акад.часов					Курс 1																					
														Семестр 1									Семестр 2												
-	Считат ь в плане	Наименование			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	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										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	11	122		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 отношений										26	26		936	936	352.85	481.75	101.4	18	648	49	34	119	9.25		335.35	101.4	8	288	46	38	55	2.6		146.4	
☐	+	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			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				
☐	+	Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса		2			3	3	36	108	108	58.05	49.95										3	108	19		38	1.05		49.95					
☐	+	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				4	4		144	144	54.05	56.15	33.8	4	144	17		34	3.05		56.15	33.8												
☐	+	Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1				4	4	36	144	144	54.05	56.15	33.8	4	144	17		34	3.05		56.15	33.8												
☐	-	Основы рационального питания	1				4	4	36	144	144	54.05	56.15	33.8	4	144	17		34	3.05		56.15	33.8												
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		1			2	2		72	72	25.5	46.5		2	72	8		17	0.5		46.5													
	+	Социальная адаптация		1			2	2	36	72	72	25.5	46.5		2	72	8		17	0.5		46.5													
	-	Социально-психологическая адаптация		1			2	2	36	72	72	25.5	46.5		2	72	8		17	0.5		46.5													
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		2			2	2		72	72	25.5	46.5										2	72	8		17	0.5		46.5					
	+	Профессиональная адаптация		2			2	2	36	72	72	25.5	46.5										2	72	8		17	0.5		46.5					
	-	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																				
☐	+	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 'а_19.04.04_2024++.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2024

[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	3	108	38		38					
+		Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	2	3	108	38			38				
+		Маркетинговые исследования индустрии питания	1	4	144	34			34				
-		Брендирование	1	4	144	34			34				
+		Бизнес-планирование,стратегическое управление, анализ экономической деятельности	1	4	144	34			34				
-		Основы рационального питания	1	4	144	34			34				
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				2082		89	140	1241	612		