

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Куижева Саида Казбековна  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 14.06.2024 10:48:25  
 Уникальный программный ключ:  
 71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза  
 Протокол № 8 от 31.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Технология продукции и организация общественного питания  
 Кафедра: Технологии пищевых продуктов и организации питания  
 Факультет: Аграрных технологий

Квалификация магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе Л.И. Задорожная  
 Начальник УМУ Н.Н. Чудесова  
 Декан А.К. Шхалацев  
 Зав. кафедрой З.Н. Хатко  
 Руководитель магистерской программы З.Н. Хатко



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Куижева С.К.

14.06.2024 г.

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>						66	66		2376	2376	260.4	1989	126.6
<b>Обязательная часть</b>						43	43		1548	1548	168.3	1288	91.7
+	Б1.О.01	Микробиология и эпидемиология в области питания	1			3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.О.02	Проектирование процессов производства продуктов питания	1			4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
+	Б1.О.03	Мировые кулинарные шедевры		1		2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.04	Математическое моделирование	1			4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
+	Б1.О.05	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	1			4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
+	Б1.О.06	Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания		3		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.О.07	Аутентичные продукты питания		1		2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.08	Дизайн пищевых продуктов		1		2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.О.09	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	2			3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.О.10	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания	2			3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.О.11	Высокотехнологичные производства продуктов питания	2			4	4	36	144	144	14.35	121	8.65
+	Б1.О.12	Производственный контроль продуктов общественного питания		2		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.О.13	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания		2		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.О.14	Оптимизация технологических процессов общественного питания	2			3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						23	23		828	828	92.1	701	34.9
+	Б1.В.01	Философские проблемы науки и техники		1		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.В.02	Деловой иностранный язык по профилю подготовки		1		3	3	36	108	108	10.25	94	3.75
+	Б1.В.03	Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания		2		2	2	36	72	72	8.25	60	3.75
+	Б1.В.04	Нутрициология в индустрии питания	1			3	3	36	108	108	12.35	87	8.65
+	Б1.В.05	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания		2		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>		<b>1</b>		<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>12.25</b>	<b>92</b>	<b>3.75</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Методология науки о питании		1		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
-	Б1.В.ДВ.01.02	Наука о продуктах питания		1		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>		<b>1</b>		<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>12.25</b>	<b>92</b>	<b>3.75</b>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы исследований в научно-технической сфере		1		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методология научных исследований		1		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</b>		<b>3</b>		<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>12.25</b>	<b>92</b>	<b>3.75</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания		3		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент		3		3	3	36	108	108	12.25	92	3.75
<b>Блок 2.Практика</b>						45	45		1620	1620	30	1590	
<b>Обязательная часть</b>						21	21		756	756	14	742	
+	Б2.О.01	Производственная практика	13			21	21		756	756	14	742	
+	Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика	1			12	12	36	432	432	8	424	

Курс 1																								
з.е. на курсе	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.
36								24	8	38		539	1.8	37.2		20	8	38		548	1.7	32.3		
21								12	8	14		268	0.95	21.05		16	8	20		362	1.2	24.8		
3								4	8			87	0.35	8.65	э									
4								6		8		121	0.35	8.65	э									
2								2		6		60	0.25	3.75	э									
4																6		8		121	0.35	8.65	э	
4																6	8			121	0.35	8.65	э	
2																2		6		60	0.25	3.75	э	
2																2		6		60	0.25	3.75	э	
15								12		24		271	0.85	16.15		4		18		186	0.5	7.5		
3								4		8		92	0.25	3.75	э									
3																		10		94	0.25	3.75	э	
3								4		8		87	0.35	8.65	э									
3								4		8		92	0.25	3.75	э									
3								4		8		92	0.25	3.75	э									
3								4		8		92	0.25	3.75	э									
3																4		8		92	0.25	3.75	э	
3																4		8		92	0.25	3.75	э	
3																4		8		92	0.25	3.75	э	
12																				8	424			
12																				8	424			
12																				8	424			э
12																				8	424			э

Курс 2																								
з.е. на курсе	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.
24									18	16	22		418	1.45	28.55		14	16	8		300	0.95	21.05	
19									12	16	8		266	0.95	21.05		14	16	8		300	0.95	21.05	
3									4	8			87	0.35	8.65	э								
3																	4	8			87	0.35	8.65	э
4																	6	8			121	0.35	8.65	э
3									4	8			92	0.25	3.75	э								
3																	4		8		92	0.25	3.75	э
3									4		8		87	0.35	8.65	э								
5									6		14		152	0.5	7.5									
2									2		6		60	0.25	3.75	э								
3									4		8		92	0.25	3.75	э								
24												8	424							8	424			

		Курс 3																								Закрепленная кафедра			
		Сессия 1							Сессия 2							Сессия 3							Код	Наименование					
з.е. на курсе		Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР			КРАТ	Конт роль	Формы контр.		
6										8		16				184	0.5	7.5											
3										4		8				92	0.25	3.75											
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											7	Математики, физики и системного	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3										4		8				92	0.25	3.75	э									29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3										4		8				92	0.25	3.75											
																											1	Философии, социологии и педагогики	
																											4	Иностранных языков	
																											1	Философии, социологии и педагогики	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
3										4		8				92	0.25	3.75	э										
3										4		8				92	0.25	3.75	э									29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
3										4		8				92	0.25	3.75	э									29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
9															6	318													
9															6	318													
9															6	318										э			
																											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль		
+	Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	3			9	9	36	324	324	6	318			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						24	24		864	864	16	848			
+	Б2.В.01	<b>Производственная практика</b>	22			24	24		864	864	16	848			
+	Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа 1	2			12	12	36	432	432	8	424			
+	Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа 2	2			12	12	36	432	432	8	424			
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>						9	9		324	324	30.5	285	8.5		
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3			9	9	36	324	324	30.5	285	8.5		
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>								4	4		144	144	16.5	120	7.5
+	ФТД.01	Бизнес-планирование		1		2	2	36	72	72	8.25	60	3.75		
+	ФТД.02	Управление качеством		1		2	2	36	72	72	8.25	60	3.75		

Курс 1																									
з.е. на курсе	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	
4																	8		8		120	0.5	7.5		
2																	4		4		60	0.25	3.75	з	
2																	4		4		60	0.25	3.75	з	

Курс 2																									
з.е. на курсе	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	
24												8	424								8	424			
24												8	424			э				8	424			э	
12												8	424			э									
12																				8	424			э	



Курс 3																									Закрепленная кафедра			
з.е. на курсе	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								Код	Наименование		
	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.				
9												6	318			э										29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																										29	Технологии пищевых продуктов и	
																										29	Технологии пищевых продуктов и	
9												30	285	0.5	8.5													
9												30	285	0.5	8.5											29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	
																										29	Технологии пищевых продуктов и	
																										29	Технологии пищевых продуктов и	