

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Куижева Саида Казбековна
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 13.06.2024 13:33:36
 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: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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. Шчапацев
 Зав. кафедрой З.Н. Хатко
 Руководитель магистерской программы З.Н. Хатко

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)						66	66		2376	2376	940.4	1114.75	320.85
Обязательная часть						43	43		1548	1548	584.3	678.5	285.2
+	Б1.О.01	Микробиология и эпидемиология в области питания	1			3	3	36	108	108	48.35	24	35.65
+	Б1.О.02	Проектирование процессов производства продуктов питания	1			4	4	36	144	144	48.35	60	35.65
+	Б1.О.03	Мировые кулинарные шедевры		1		2	2	36	72	72	32.25	39.75	
+	Б1.О.04	Математическое моделирование	2			4	4	36	144	144	42.35	66	35.65
+	Б1.О.05	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	2			4	4	36	144	144	56.35	52	35.65
+	Б1.О.06	Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания		2		3	3	36	108	108	42.25	65.75	
+	Б1.О.07	Аутентичные продукты питания		2		2	2	36	72	72	28.25	43.75	
+	Б1.О.08	Дизайн пищевых продуктов		2		2	2	36	72	72	28.25	43.75	
+	Б1.О.09	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	3			3	3	36	108	108	40.35	32	35.65
+	Б1.О.10	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания	3			3	3	36	108	108	40.35	32	35.65
+	Б1.О.11	Высокотехнологичные производства продуктов питания	2			4	4	36	144	144	56.35	52	35.65
+	Б1.О.12	Производственный контроль продуктов общественного питания		3		3	3	36	108	108	40.25	67.75	
+	Б1.О.13	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания		3		3	3	36	108	108	40.25	67.75	
+	Б1.О.14	Оптимизация технологических процессов общественного питания	3			3	3	36	108	108	40.35	32	35.65
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						23	23		828	828	356.1	436.25	35.65
+	Б1.В.01	Философские проблемы науки и техники		1		3	3	36	108	108	48.25	59.75	
+	Б1.В.02	Деловой иностранный язык по профилю подготовки		1		3	3	36	108	108	48.25	59.75	
+	Б1.В.03	Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания		1		2	2	36	72	72	32.25	39.75	
+	Б1.В.04	Нутрициология в индустрии питания	1			3	3	36	108	108	48.35	24	35.65
+	Б1.В.05	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания		1		3	3	36	108	108	48.25	59.75	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		1		3	3		108	108	48.25	59.75	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Методология науки о питании		1		3	3	36	108	108	48.25	59.75	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Наука о продуктах питания		1		3	3	36	108	108	48.25	59.75	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		2		3	3		108	108	42.25	65.75	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы исследований в научно-технической сфере		2		3	3	36	108	108	42.25	65.75	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методология научных исследований		2		3	3	36	108	108	42.25	65.75	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		3		3	3		108	108	40.25	67.75	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания		3		3	3	36	108	108	40.25	67.75	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент		3		3	3	36	108	108	40.25	67.75	
Блок 2. Практика						45	45		1620	1620	360	1260	
Обязательная часть						21	21		756	756	168	588	
+	Б2.О.01	Производственная практика	24			21	21		756	756	168	588	
+	Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика	2			12	12	36	432	432	96	336	

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
+	Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4			9	9	36	324	324	72	252	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24	24		864	864	192	672	
+	Б2.В.01	Производственная практика	34			24	24		864	864	192	672	
+	Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа 1	3			12	12	36	432	432	96	336	
+	Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа 2	4			12	12	36	432	432	96	336	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	30.5	258	35.5
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			9	9	36	324	324	30.5	258	35.5
ФТД. Факультативные дисциплины						4	4		144	144	56.5	87.5	
+	ФТД.01	Бизнес-планирование		2		2	2	36	72	72	28.25	43.75	
+	ФТД.02	Управление качеством		2		2	2	36	72	72	28.25	43.75	

Курс 2																				Закрепленная кафедра	
Семестр 3										Семестр 4										Код	Наименование
з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	ПП	СР	КРАТ	Конт роль		
										9					72		252			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
12					96		336			12					96		336				
12					96		336			12					96		336				
12					96		336													29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
										12					96		336			29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
										9					30		258	0.5	35.5		
										9					30		258	0.5	35.5	29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																				29	Технологии пищевых продуктов и организации питания
																				29	Технологии пищевых продуктов и организации питания