

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Севастопольский государственный университет"
Институт развития города

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 13 от 26.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания
Кафедра: Пищевые технологии и оборудование

Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 3 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности

Директор Дирекции развития
образовательных программ

Директор института

Зав. кафедрой

/ В.Р. Душко/

/ У.В. Дремова/

/ А.И. Тихонов/

/ Н.И. Покинтелица/



План Учебный план магистратуры '+19.04.04 АУП_2026 ЗФО.plx', код направления 19.04.04, профиль : Современные технологии организации и производства продукции общественного пи

				Формы пром. атт.					з.е.				Итого акад.часов					Курс 1					Курс 2					Курс 3												
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Компетенции					
Блок 1.Дисциплины (модули)											60	60		2160	2160	312	1734	114	30	46		112	884	38	30	26	4	124	850	76										
Обязательная часть											40	40		1440	1440	220	1153	67	21	30		82	619	25	19	16	4	88	534	42										
+	Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей		2	4				8	8	36	288	288	40	240	8	4				20	120	4	4			20	120	4						УК-4					
+	Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах			2		2		4	4	36	144	144	16	124	4	4	8		8	124	4												УК-3; ОПК-4; ОПК-5						
+	Б1.О.03	Философские проблемы науки и техники	1						3	3	36	108	108	10	89	9	3	4		6	89	9												УК-5						
+	Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания		4				4	2	2	36	72	72	14	54	4						2	4			10	54	4						УК-2; ОПК-2; ОПК-3						
+	Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания			3			3	2	2	36	72	72	20	48	4	1	2		2	32		1	2	4	10	16	4						ОПК-2; ПК-3						
+	Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли		3					2	2	36	72	72	8	60	4	1	2		4	30		1			2	30	4						ОПК-1						
+	Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности		2			2		2	2	36	72	72	12	56	4	2	6		6	56	4												УК-4; ПК-1						
	Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью		1					2	2	36	72	72	10	58	4	2	4		6	58	4												УК-6; ПК-2; ПК-5						
+	Б1.О.09	Научный семинар			4				6	6	36	216	216	48	164	4	2			24	48		4			24	116	4						ПК-1; ПК-2; ПК-4						
+	Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания			4				2	2	36	72	72	10	58	4						2	4			6	58	4						ПК-2; ПК-3						
+	Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	4			4			4	4	36	144	144	14	121	9						4	4			10	121	9						УК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4						
+	Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	3				3	3	3	3	36	108	108	18	81	9	2	4		6	62		1	2		6	19	9						ПК-2; ПК-3						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											20	20		720	720	92	581	47	9	16		30	265	13	11	10		36	316	34										
+	Б1.В.01	Проектный модуль	34	33	4	3	344		13	13		468	468	62	376	30	4	12		14	118		9	8		28	258	30												
+	Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	3			3			4	4	36	144	144	16	119	9	2	6		6	60		2			4	59	9						УК-6; ПК-4						
+	Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанный дела		3			3		2	2	36	72	72	10	58	4	1	2		4	30		1			4	28	4						ПК-3; ПК-5						
+	Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	4				4		3	3	36	108	108	14	85	9						3	4			10	85	9						ПК-2; ПК-3						
+	Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания		3					2	2	36	72	72	12	56	4	1	4		4	28		1			4	28	4						УК-2						
+	Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании			4		4		2	2	36	72	72	10	58	4						2	4			6	58	4						УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3						
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1				1		3	3		108	108	10	89	9	3	2		8	89	9												ПК-4; ПК-5						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	1				1		3	3	36	108	108	10	89	9	3	2		8	89	9												ПК-4; ПК-5						
-	Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	1				1		3	3	36	108	108	10	89	9	3	2		8	89	9												УК-5; ПК-1; ПК-2						
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2			2		2	2		72	72	10	58	4	2	2		8	58	4												ПК-1; ПК-2; ПК-3						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания		2			2		2	2	36	72	72	10	58	4	2	2		8	58	4												ПК-1; ПК-2; ПК-3						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания		2			2		2	2	36	72	72	10	58	4	2	2		8	58	4												УК-6; ПК-5						
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		4			4		2	2		72	72	10	58	4						2	2			8	58	4						ПК-2; ПК-3						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания		4			4		2	2	36	72	72	10	58	4						2	2			8	58	4						ПК-2; ПК-3						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах		4			4		2	2	36	72	72	10	58	4						2	2			8	58	4						УК-1; ПК-4						
Блок 2.Практика											51	51		1836	1836		1836		28				1008		17			612		6				216						
Обязательная часть											51	51		1836	1836		1836		28				1008		17			612		6				216						
+	Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика			123				33	33	36	1188	1188		1188		22				792		11				396							УК-3; ПК-4						
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика		2					6	6	36	216	216		216		6				216													УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-4						
+	Б2.О.03(П)	Научно-исследовательская работа			4				6	6	36	216	216		216								6				216							ПК-1; ПК-2						
+	Б2.О.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5				6	6	36	216	216		216														6			216		ОПК-2; ОПК-4; ПК-5						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация											9	9		324	324		324										9				324									
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	36	324	324		324														9			324		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5						
ФТД.Факультативные дисциплины											10	10		360	360	46	314		6	10		16	190		4	8		12	124											
+	ФТД.01	Концепции современной диетологии							2	2	36	72	72	12	60		2	6		6	60													ПК-2; ПК-3						
+	ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания							2	2	36	72	72	12	60							2	6			6	60							ПК-5						
+	ФТД.03	Психология развития личности и особенности коммуникации лиц с инвалидностью и ОВЗ							2	2	36	72	72	6	66		2			6	66												УК-1							
+	ФТД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии							2	2	36	72	72	8	64		2	4		4	64												УК-1							
+	ФТД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний							2	2	36	72	72	8	64							2	2			6	64							УК-2						

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '+19.04.04 АУП 2026 ЗФО.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2026

[illegible]