

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Севастопольский государственный университет"
Политехнический институт

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 27.02.2025

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)

2025

Учебный год

2025-2026

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

/ В.Р. Душко/

Директор Дирекции развития образовательных программ

/ У.В. Дремова/

Директор института

/ В.И. Головин/

Зав. кафедрой

/ Н.И. Покинтелица/



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

27 марта 2025 г.

План Учебный план магистратуры '19.04.04 2025 ЗФО.plx', код направления 19.04.04, профиль : Современные технологии организации и производства продукции общественного питания, г

				Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1					Курс 2					Курс 3									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Компетенции		
Блок 1.Дисциплины (модули)									60	60	2160	312	1734	114	30	46		112	884	38	30	26	4	124	850	76									
Обязательная часть									40	40	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	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	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	108	10	89	9	3	4		6	89	9													УК-5		
+	Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания		4				4	2	2	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	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	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	72	12	56	4	2	6		6	56	4													УК-4; ПК-1		
+	Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью		1					2	2	72	10	58	4	2	4		6	58	4													УК-6; ПК-2; ПК-5		
+	Б1.О.09	Научный семинар			4				6	6	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	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	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	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	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	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	144	16	119	9	2	6		6	60		2			4	59	9							УК-6; ПК-4		
+	Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела		3			3		2	2	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	72	10	58	4							2	2		8	58	4							УК-1; ПК-4		
Блок 2.Практика									51	51	1836		1836		28				1008		17				612		6				216				
Обязательная часть									51	51	1836		1836		28				1008		17				612		6				216				
+	Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика			123				33	33	1188		1188		22				792		11				396								УК-3; ПК-4		
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			2				6	6	216		216		6				216														УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-4		
+	Б2.О.03(П)	Научно-исследовательская работа			4				6	6	216		216								6				216								ПК-1; ПК-2		
+	Б2.О.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5				6	6	216		216														6				216		ОПК-2; ОПК-4; ПК-5		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324		324														9				324				
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	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									4	4	144	24	120		2	6		6	60		2	6		6	60										
+	ФТД.01	Концепции современной диетологии							2	2	72	12	60		2	6		6	60														ПК-2; ПК-3		
+	ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания							2	2	72	12	60								2	6		6	60								ПК-5		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '19.04.04 2025 ЗФО.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2025

[illegible]