

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 № 12 от 15.04.2024

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: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
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/



План Учебный план магистратуры '19.04.04_2024_ОФО +.plx', код направления 19.04.04, профиль : Современные технологии организации и производства продукции общественного питания

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1						Курс 2						-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	РРР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)								60	60		2160	2160	982	962	216	35	162		396	558	144	25	148		276	404	72	
Обязательная часть								40	40		1440	1440	660	672	108	24	112		284	396	72	16	76		188	276	36	
+	Б1.О.01	Иностранный язык для специальных целей		2	4			8	8	36	288	288	130	158		4			72	72		4			58	86		УК-4
+	Б1.О.02	Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах			2			4	4	36	144	144	72	72		4	30		42	72								УК-3; ОПК-4; ОПК-5
+	Б1.О.03	Философские проблемы науки и техники	1					3	3	36	108	108	54	18	36	3	18		36	18	36							УК-5
+	Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания		4				2	2	36	72	72	44	28								2	22		22	28		УК-2; ОПК-2; ОПК-3
+	Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания			3		3	2	2	36	72	72	36	36								2	18		18	36		ОПК-2; ПК-3
+	Б1.О.06	Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли		2				2	2	36	72	72	36	36		2	10		26	36								ОПК-1
+	Б1.О.07	Современные проблемы науки в пищевой промышленности		1				2	2	36	72	72	36	36		2	18		18	36								УК-4; ПК-1
+	Б1.О.08	Управление качеством и конкурентоспособностью		1				2	2	36	72	72	36	36		2	18		18	36								УК-6; ПК-2; ПК-5
+	Б1.О.09	Научный семинар			3			6	6	36	216	216	90	126		4			54	90		2			36	36		ПК-1; ПК-2; ПК-4
+	Б1.О.10	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания			3			2	2	36	72	72	36	36								2	18		18	36		ПК-2; ПК-3
+	Б1.О.11	Оптимизация технологических процессов общественного питания	3				3	4	4	36	144	144	54	54	36							4	18		36	54	36	УК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4
+	Б1.О.12	Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции	2				2	3	3	36	108	108	36	36	36	3	18		18	36	36							ПК-2; ПК-3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								20	20		720	720	322	290	108	11	50		112	162	72	9	72		88	128	36	
+	Б1.В.01	Проектный модуль	24	23	3	2		13	13		468	468	206	190	72	6	30		60	90	36	7	50		66	100	36	
+	Б1.В.01.01	Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания	2			2		4	4	36	144	144	54	54	36	4	18		36	54	36							УК-6; ПК-4
+	Б1.В.01.02	Технология и организация ресторанного дела		3				2	2	36	72	72	36	36								2	10		26	36		ПК-3; ПК-5
+	Б1.В.01.03	Качество и безопасность кулинарной продукции	4					3	3	36	108	108	44	28	36							3	22		22	28	36	ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.01.04	Логистика на предприятиях общественного питания		2				2	2	36	72	72	36	36		2	12		24	36								УК-2
+	Б1.В.01.05	Инновационные технологии в общественном питании			3			2	2	36	72	72	36	36								2	18		18	36		УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1					3	3		108	108	36	36	36	3	10		26	36	36							ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.01.01	Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	10		26	36	36							ПК-4; ПК-5
-	Б1.В.ДВ.01.02	История и методология науки о пище	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	10		26	36	36							УК-5; ПК-1; ПК-2
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2				2	2		72	72	36	36		2	10		26	36								ПК-1; ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы исследования сырья и продуктов питания		2				2	2	36	72	72	36	36		2	10		26	36								ПК-1; ПК-2; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания		2				2	2	36	72	72	36	36		2	10		26	36								УК-6; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		4				2	2		72	72	44	28								2	22		22	28		ПК-2; ПК-3
+	Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы разработки функциональных продуктов питания		4				2	2	36	72	72	44	28								2	22		22	28		ПК-2; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация питания в санаторно-курортных комплексах		4				2	2	36	72	72	44	28								2	22		22	28		УК-1; ПК-4
Блок 2.Практика								51	51		1836	1836		1836		27				972		24				864		
Обязательная часть								51	51		1836	1836		1836		27				972		24				864		
+	Б2.О.01(П)	Организационно-управленческая практика			123			33	33	36	1188	1188		1188		21				756		12				432		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)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4			6	6	36	216	216		216								6				216		ОПК-2; ОПК-4; ПК-5
+	Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа			4			6	6	36	216	216		216								6				216		ПК-1; ПК-2
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								4	4		144	144	108	36		2	18		36	18		2	18		36	18		

План Учебный план магистратуры '19.04.04_2024_ОФО +.plx', код направления 19.04.04, профиль : Современные технологии организации и производства продукции общественного питания

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад. часов					Курс 1						Курс 2					-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	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	Компетенции
+	ФТД.01	Концепции современной диетологии						2	2	36	72	72	54	18		2	18		36	18								ПК-2; ПК-3
+	ФТД.02	Франчайзинг в сфере общественного питания						2	2	36	72	72	54	18								2	18		36	18		ПК-5

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '19.04.04 2024 ОФО +.plx', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2024

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	З.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				107	124	64	28	36	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	62	28	34	58	28	30
Б1	Дисциплины (модули)	67%	33%	35%	51	60	35	16	19	25	16	9
Б1.О	Обязательная часть					40	24	13	11	16	12	4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					20	11	3	8	9	4	5
Б2	Практика	100%	0%	0%	45	51	27	12	15	24	12	12
Б2.О	Обязательная часть					51	27	12	15	24	12	12
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4	2		2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				51.6	-	52	52	-	54	45.9
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				30.9	-	36	36	-	18	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				15.2	-	15	16	-	15	14
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				982	-	270	288	-	270	154
		Блок Б2					-			-		
		Блок Б3					-			-		
		Блок ФТД				108	-		54	-	54	
		Итого по всем блокам				1090	-	270	342	-	324	154
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					4	2	2	2	1	1
		ЗАЧЕТ (За)					6	2	4	3	1	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	1	3	8	5	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)					1		1	1	1	
		РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКАЯ РАБОТА (РГР)					1		1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				31.57%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					75.8%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					45.46%						