

Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права»  
( )

**УТВЕРЖДАЮ**

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 3 от 21.10.2020

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор \_\_\_\_\_ В.И. Теплов

по программе магистратуры

**19.04.04**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Технология продукции и управление в индустрии питания

Кафедра: Кафедра товароведения и технологии общественного питания

Факультет: общественного питания и товароведения

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Учебный год

2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1028 от 14.08.2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
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

**СОГЛАСОВАНО**

Первый проректор \_\_\_\_\_ / Е.В. Исаенко/

Директор института \_\_\_\_\_ / В.Н. Глаз/

Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения \_\_\_\_\_ / В.Е. Пономарева/

Руководитель программы магистратуры \_\_\_\_\_ / В.В. /

Начальник учебно-методического центра \_\_\_\_\_ / Е.В. Рындин/

Начальник отдела организации учебного процесса и контроля качества обучения \_\_\_\_\_ / О.Н. Гореликова/

## План Учебный план магистратуры '19.04.04\_ТППм++.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Технология продукции и управление в индустрии питания, год начала подготовки 2021

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля		з.е.		Итого акад. часов													Курс 1												Курс 2											
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Насов в з.е.	Экспертное	По плану	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Итого	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4														
																	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	ПрСем	ПрСем пр. подгот	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	ПрСем	СР пр. подгот	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	ПрСем	СР пр. подгот	Конт роль				
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																																											
<b>Обязательная часть</b>					66	66	2376	2376	584	1468	324	142	28	1008	72	48	16	128	48	652	108	26	936	88	48	16	96	596	108	12	432	42	48	48	14	14	220	108					
+	Б1.О.01	Философия и методология науки			1	3	3	36	108	108	24	84						16	84																								
+	Б1.О.02	Стратегическое управление			2	3	3	36	108	108	24	84									3	108	8			16	84																
+	Б1.О.03	Управление инновационным проектом			2	3	3	36	108	108	24	84									3	108	8			16	84																
+	Б1.О.04	Командная работа и лидерство			1	2	2	36	72	72	24	48		2	72	8																											
+	Б1.О.05	Деловой иностранный язык			1	2	2	36	72	72	32	40		2	72																												
+	Б1.О.06	Технологии деловых и межкультурных коммуникаций			2	4	4	36	144	144	32	112									4	144	16			16	112																
+	Б1.О.07	Организация научных исследований в профессиональной деятельности			1	5	5	36	180	180	24	120	36	5	180	8			16		120	36																					
+	Б1.О.08	Персональный менеджмент			2	3	3	36	108	108	24	84									3	108	8			16	84																
+	Б1.О.09	Современные технологии в общественном питании			2	8	8	36	288	288	56	196	36	32	4	144	8	16	16		120		4	144	16	16	16	76	36														
+	Б1.О.10	Инновационная деятельность в общественном питании			2	5	5	36	180	180	48	96	36									5	180	16	32		96	36															
+	Б1.О.11	Моделирование и проектирование продуктов питания и технологических процессов			1	4	4	36	144	144	48	60	36	4	144	16	32				60	36																					
+	Б1.О.12	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания			2	4	4	36	144	144	48	60	36									4	144	16			32	60	36														
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					20	20	720	720	176	400	144	110	8	288	24														12	432	42	48	48	14	14	220	108						
+	Б1.В.01	Современный стратегический анализ			1	3	3	36	108	108	24	84		16	3	108	8																										
+	Б1.В.02	Экономический анализ в общественном питании			3	4	4	36	144	144	28	80	36	14														4	144	14			14	14	80	36							
+	Б1.В.03	Управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания			1	5	5	36	180	180	48	96	36	32	5	180	16																										
+	Б1.В.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания			3	4	4	36	144	144	34	74	36	20														4	144	14	20	20		74	36								
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору			3	4	4	36	144	144	42	66	36	28														4	144	14	28	28		66	36								
+	Б1.В.ДВ.01.01	Функциональные продукты питания			3	4	4	36	144	144	42	66	36	28														4	144	14	28	28		66	36								
-	Б1.В.ДВ.01.02	Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения			3	4	4	36	144	144	42	66	36	28														4	144	14	28	28		66	36								
<b>Блок 2. Практика</b>					45	45	1620	1620	6	1614		1610										6	216	2			214	210	15	540	2				538	538	24	864	2	862	862		
<b>Обязательная часть</b>					30	30	1080	1080	4	1076		1072											6	216	2			214	210								24	864	2	862	862		
+	Б2.О.01	Производственная практика			24	30	30		1080	1080	4	1076										6	216	2			214	210								24	864	2	862	862			
+	Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика			2	6	6	36	216	216	2	214										6	216	2			214	210															
+	Б2.О.01.02(ПА)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4	24	24	36	864	864	2	862																								24	864	2	862	862			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					15	15	540	540	2	538		538																15	540	2					538	538							
+	Б2.В.01	Производственная практика			3	15	15		540	540	2	538																	15	540	2					538	538						
+	Б2.В.01.01(П)	Организационно-управленческая практика			3	15	15	36	540	540	2	538																	15	540	2				538	538							
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>					9	9	324	324	2	322																											9	324	2	322			
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	36	324	324	2	322																									9	324	2	322			
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>					3	3	108	108	40	68													2	72	16			16	40	1	36	8						28					
+	ФТД.01	Социальное предпринимательство			2	1	1	36	36	36	16	20										1	36	8			8	20															
+	ФТД.02	Научные основы разработки новых товаров			3	1	1	36	36	36	8	28																	1	36	8							28					
+	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта			2	1	1	36	36	36	16	20										1	36	8			8	20															