

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.И. Теплов

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 2 от 29.10.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Технология функциональных и специализированных продуктов питания

Кафедра: Кафедра товароведения и технологии общественного питания

Факультет: второго выс

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

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
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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор / Е.В.Исаенко/

/ . . /

Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения /В.Е.Понамарева/

/ . . /

Руководитель магистерской программы /А.В. Исаенко/

/ . . /

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

/ . . /

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

/ . . /

Учебный план магистратуры '19.04.04_ТППм_ТФСП_2022plx', год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.	з.е.	-	Итого акад. часов					Курс 1												Курс 2																					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз. мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер. факт	Часов в з.е.	Экспер. факт	По плану	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот.	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот.	ПрСем	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот.	ПрСем	СР	СР пр. подгот.	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот.	ПрСем	СР	СР пр. подгот.	Конт роль					
Блок 1. Дисциплины (модули)																																												
Обязательная часть																																												
+ 51.0.01	Философия и методология науки			1	3	3	36	108	108	24	84				3	108	8		16	84																								
+ 51.0.02	Стратегическое управление			2	3	3	36	108	108	24	84																																	
+ 51.0.03	Управление инновационным проектом			2	3	3	36	108	108	24	84																																	
+ 51.0.04	Командная работа и лидерство			1	2	2	36	72	72	24	48				2	72	8		16	48																								
+ 51.0.05	Деловой иностранный язык			1	2	2	36	72	72	32	40				2	72			32	40																								
+ 51.0.06	Технологии деловых и межкультурных коммуникаций			2	4	4	36	144	144	32	112																																	
+ 51.0.07	Организация научных исследований в профессиональной деятельности			1		5	5	36	180	180	24	120	36		5	180	8		16	120	36																							
+ 51.0.08	Персональный менеджмент			2	3	3	36	108	108	24	84																																	
+ 51.0.09	Современные технологии в общественном питании			3		4	4	36	144	144	28	80	36																															
+ 51.0.10	Инновационная деятельность в общественном питании			2		5	5	36	180	180	48	96	36																															
+ 51.0.11	Моделирование и проектирование продуктов питания и технологических процессов			1		4	4	36	144	144	48	60	36		4	144	16	32		60	36																							
+ 51.0.12	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания			2		4	4	36	144	144	48	60	36																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																												
+ 51.B.01	Организация производства продукции здорового питания			1		3	3	36	108	108	24	84		16	3	108	8		16	16	84																							
+ 51.B.02	Управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания			1		5	5	36	180	180	48	96	36	32	5	180	16		32	32	96	36																						
+ 51.B.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания			3		4	4	36	144	144	34	74	36	20																														
+ 51.B.04	Технология продукции для специализированного и диетического питания			2	1	8	8	36	288	288	56	196	36	32	4	144	8	16	16		120	4	144	16	16	16	76	36																
+ 51.B.DV.01	Дисциплины по выбору			3		4	4	144	144	42	66	36	28																															
+ 51.B.DV.01.01	Функциональные продукты питания			3		4	4	36	144	144	42	66	36	28																														
+ 51.B.DV.01.02	Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения			3		4	4	36	144	144	42	66	36	28																														
Блок 2. Практика																																												
Обязательная часть																																												
+ 52.0.01	Производственная практика			24	30	30	1080	1080	4	1076	1072																																	
+ 52.0.01(П)	Технологическая практика			2	6	6	36	216	216	2	214																																	
+ 52.0.01(П)а	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4	24	24	36	864	864	2	862																																	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																												
+ 52.B.01	Производственная практика			3	15	15	540	540	2	538	538																																	
+ 52.B.01(П)	Организационно-технологическая практика			3	15	15	36	540	540	2	538	538																																
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																																												
+ 53.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защите выпускной квалификационной работы			9	9	36	324	324	2	322																																		
ФТД. Факультативные дисциплины																																												
+ ФТД.01	Социальное предпринимательство			2	1	1	36	36	16	20																																		
+ ФТД.02	Научные основы разработки новых товаров			3	1	1	36	36	8	28																																		
+ ФТД.03	Системы искусственного интеллекта			2	1	1	36	36	16	20																																		