

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"  
Краснодарский кооперативный институт (филиал) □

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9  
31.08.2015

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров



**19.04.04**

Технология продукции и организация общественного питания

Магистерская программа "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания"

*Кафедра:* Техники и технологии общественного питания

*Факультет:* Управления и права

*Квалификация:* магистр

*Форма обучения:* заочная

*Срок обучения:* 2 года 6 месяцев

*Год начала подготовки* 2015

*Образовательный стандарт* 1482  
20.11.2014

Согласовано

Проректор – руководитель Департамента  
управления проектной деятельностью

*/ Фальченко М.Г. /*



Контр оль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерак тивной форме	Итого часов в электро нной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
							Код	Наименование	
4	26	-		40.8%	136				
6	26	-		40.8%	136				
8									
9		-		40.8%	136				
11									
12		-		40.8%	136				
14		-		37.5%	40				
15		36			16				ПК-3, 4, 5, 7
18		36			8				ПК-1, 2, 4
21		36		75%	8				ОПК-2, 3, 4, 5; ПК-1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
24		36		75%	8				ОПК-2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 9, 10, 13, 15
27									
29		-		42.2%	96				
31		-		61.7%	46				
32		36		66.7%	4				ОК-1, 2, 3
35		36		100%	8				ОК-2, 3; ОПК-1, 2, 4, 5
38		36			4				ОК-1, 2, 3; ОПК-3, 4; ПК-16, 17, 21, 24
41		36		75%	8				ПК-5, 7, 16, 18, 20, 23
44		36		75%	6				ПК-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 30, 31, 32
47		36			8				ПК-4, 14, 17, 18, 20, 21
50		36		75%	8				ПК-4, 14, 17, 18, 20, 21
53									
55		-		25.5%	50				
57									
58		36		66.7%	6				ОК-1, 3; ПК-1, 16, 17, 18, 19, 20, 21
61		36		66.7%	6				ОК-3; ОПК-1, 4, 5
62									
64									
65		36			8				ПК-4, 18, 19, 20, 21, 23

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам																	
								в том числе					Экспертное	Факт	Курс 1					Курс 2				Курс 3								
		По ЗЕТ	По плану	Конт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контр аль	Часов					Часов				Часов																
		Экс-амены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контр альные	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр аль			ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС							
68	2	Современные методы исследования сырья и продукции питания (продвинутый уровень)						144	144	24	116	4	4	4	6	18		116	4	4												
69	*																															
71	Б1.В.ДВ.3																															
72	1	Технология переработки пищевых продуктов за рубежом						144	144	24	111	9	4	4								6	18		111	9	4					
75	2	Управление качеством в сфере общественного питания						144	144	24	111	9	4	4								6	18		111	9	4					
76	*																															
78	Б1.В.ДВ.4																															
79	1	Технология производства низкокалорийных продуктов питания. Организация лечебно-профилактического питания						144	144	24	116	4	4	4								6	18		116	4	4					
82	2	Технология индивидуального питания						144	144	24	116	4	4	4								6	18		116	4	4					
83	*																															
85	Б1.В.ДВ.5																															
86	1	Инновационные технологии проектирования предприятий малого и среднего бизнеса						144	144	16	124	4	4	4								4		12	124	4	4					
89	2	Бизнес-планирование (продвинутый уровень)						144	144	16	124	4	4	4								4		12	124	4	4					
90	*																															
92	Б1.В.ДВ.6																															
93	1	Нанотехнологии в области производства продуктов питания						144	144	16	124	4	4	4								4		12	124	4	4					
96	2	Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания						144	144	16	124	4	4	4								4		12	124	4	4					
97	*																															
100	ДВ*																															
102	Индекс	Наименование	Вер.	Рес. ср.	Экс.	Зач.	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя			Часов				Часов								
По ЗЕТ										По плану	Конт. раб.	СРС	ЗЕТ	Эксп	Факт	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР							
104	Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)							1836	1836		1080			51	51	4	2/3	252	252		7	18		972	540		27	11	1/3	612	288
106	Б2.Y	Учебная практика							108	108					3	3							2		108			3				
107	Б2.Y.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	Вер			2			108	108					3	3							2		108			3				
108	*																															
110	Б2.H	Научно-исследовательская работа							1080	1080		1080			30	30	4	2/3	252	252		7	10		540	540		15	5	1/3	288	288
111	Б2.H.1	Научно-исследовательская работа	Вер	V		3			972	972		972			27	27	4	1/3	234	234		6.5	8	2/3	468	468		13	5		270	270

	Контр оль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерак тивной форме	Итого часов в электро нной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
								Код	Наименование	
68			36			8				ПК-4, 18, 19, 20, 21, 23

69  
...  
71

72			36			8				ПК-3, 14, 17, 18, 19, 21, 23
75			36			8				ПК-3, 14, 17, 18, 20

76  
...  
78

79			36			8				ПК-14, 17, 18, 19, 20, 22, 23
82			36			8				ПК-14, 17, 18, 19, 20, 22, 23

83  
...  
85

86			36		75%	8				ОК-1; ПК-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 15, 18, 26, 29, 30, 31, 32
89			36		75%	8				ПК-1, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 15, 18

90  
...  
92

93			36		75%	12				ПК-17, 18, 19, 20, 21
96			36		75%	12				ОК-1; ПК-16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

97  
...  
100

	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции	
103											

104  
...  
106

104		17								
106										
107			36	1.50						ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

108  
...  
110

110		8								
111		7.5	36	1.50						ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32





Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4
Б1	Дисциплины (модули)		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4
			ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16
			ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-26	ПК-29	ПК-30	ПК-31
			ПК-32											
Б1.Б.1	Технология продуктов питания (продвинутый уровень)		ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-7								
Б1.Б.2	Микробиология и эпидемиология в области питания		ПК-1	ПК-2	ПК-4									
Б1.Б.3	Организация и планирование производства		ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
			ПК-13	ПК-14	ПК-15									
Б1.Б.4	Управление производством и организация административных служб в системе общественного питания		ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-9	ПК-10	ПК-13	ПК-15		
Б1.В.ОД.1	Философия познания		ОК-1	ОК-2	ОК-3									
Б1.В.ОД.2	Профессиональный иностранный язык		ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-4	ОПК-5						
Б1.В.ОД.3	Современные информационные технологии		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-3	ОПК-4	ПК-16	ПК-17	ПК-21	ПК-24			
Б1.В.ОД.4	Инновационные и высокотехнологичные производства продуктов питания		ПК-5	ПК-7	ПК-16	ПК-18	ПК-20	ПК-23						
Б1.В.ОД.5	Оптимизация технологических процессов общественного питания		ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-30	ПК-31	ПК-32		
Б1.В.ОД.6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров (продвинутый уровень)		ПК-4	ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-20	ПК-21						
Б1.В.ОД.7	Пищевые добавки функционального назначения		ПК-4	ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-20	ПК-21						
Б1.В.ДВ.1.1	История и методология науки о пище. Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании		ОК-1	ОК-3	ПК-1	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21			
Б1.В.ДВ.1.2	Культура речи		ОК-3	ОПК-1	ОПК-4	ОПК-5								
Б1.В.ДВ.2.1	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции		ПК-4	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-23						
Б1.В.ДВ.2.2	Современные методы исследования сырья и продукции питания (продвинутый уровень)		ПК-4	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-23						
Б1.В.ДВ.3.1	Технология переработки пищевых продуктов за рубежом		ПК-3	ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-21	ПК-23					
Б1.В.ДВ.3.2	Управление качеством в сфере общественного питания		ПК-3	ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-20							
Б1.В.ДВ.4.1	Технология производства низкокалорийных продуктов питания. Организация лечебно-профилактического питания		ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-22	ПК-23					
Б1.В.ДВ.4.2	Технология индивидуального питания		ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-22	ПК-23					
Б1.В.ДВ.5.1	Инновационные технологии проектирования предприятий малого и среднего бизнеса		ОК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-13	ПК-15	ПК-18	ПК-26
			ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32								
Б1.В.ДВ.5.2	Бизнес-планирование (продвинутый уровень)		ПК-1	ПК-3	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-15	ПК-18	
Б1.В.ДВ.6.1	Нанотехнологии в области производства продуктов питания		ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21							



