Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

План утвержден Ученым советом университета
Протокол № 9 от 18.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ *Набиева А.Р.*
"18" апреля *2023 г.*

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) "Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции"

Квалификация: магистр
Форма обучения: очно-заочная
Срок получения образования: 2 года 5 месяцев

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.005	Специалист по техническому контроля качества продукции	№ 123н от 04.03.2014

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе *Леошко В.П./*

Проректор по учебной работе института (филиала) */ Лучишина Л.Б./*

Заведующий кафедрой техники и технологии общественногго питания */ Косенко Н.В./*

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Конс	СР	Каттэк	Контроль	Пр. подгот	з.е.	Итого
Блок 1.Дисциплины (модули)								66	66	2376	2376	717	8.5	1299	12.5	360		27	972
Обязательная часть								27	27	972	972	368	4	424	4	180		19	684
+	Б1.О.01	Методология научного исследования	1					3	3	108	108	53	0.5	19	0.5	36		3	108
+	Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций			1			3	3	108	108	37	0.5	71	0.5			3	108
+	Б1.О.03	Психология самореализации личности			1			4	4	144	144	41	0.5	103	0.5			4	144
+	Б1.О.04	Управление бизнес-проектами	2					4	4	144	144	35	0.5	73	0.5	36			
+	Б1.О.05	Политика и стратегия управления персоналом	1					3	3	108	108	59	0.5	13	0.5	36		3	108
+	Б1.О.06	Современные информационно-аналитические технологии	1					3	3	108	108	35	0.5	37	0.5	36		3	108
+	Б1.О.07	Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности	1					3	3	108	108	51	0.5	21	0.5	36		3	108
+	Б1.О.08	Технология формирования имиджа предприятия			2			4	4	144	144	57	0.5	87	0.5				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								39	39	1404	1404	349	4.5	875	8.5	180		8	288
+	Б1.В.01	Система менеджмента качества организационных и технологических процессов предприятий индустрии питания	2				2	5	5	180	180	37	0.5	107	2.5	36			
+	Б1.В.02	Оценка деятельности предприятий индустрии питания в конкурентной рыночной среде			1			4	4	144	144	35	0.5	109	0.5			4	144
+	Б1.В.03	Организация производства и контроль логистических процессов на предприятии индустрии питания			1			4	4	144	144	47	0.5	97	0.5			4	144
+	Б1.В.04	Анализ деятельности предприятия и оценка рисков			4			3	3	108	108	65	0.5	43	0.5				
+	Б1.В.05	Управление маркетинговой деятельностью предприятий индустрии питания	3				3	4	4	144	144	37	0.5	71	2.5	36			
+	Б1.В.ДЭ.01	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.1**	**3**					5	**5**	**180**	**180**	**35**	**0.5**	**109**	**0.5**	**36**			
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Инновационные технологии производства продуктов питания	3					5	5	180	180	35	0.5	109	0.5	36			
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Инновационные методы формирования ассортимента специальных продуктов питания	3					5	5	180	180	35	0.5	109	0.5	36			
+	Б1.В.ДЭ.02	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.2**		**3**				4	**4**	**144**	**144**	**31**	**0.5**	**113**	**0.5**				
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Анализ производственных процессов снабжения и хранения запасов сырья на предприятиях индустрии питания		3				4	4	144	144	31	0.5	113	0.5				
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Научные основы управления производством и логистикой предприятий общественного питания		3				4	4	144	144	31	0.5	113	0.5				
+	Б1.В.ДЭ.03	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.3**	**3**					5	**5**	**180**	**180**	**31**	**0.5**	**113**	**0.5**	**36**			
+	Б1.В.ДЭ.03.01	Система качества и безопасности продукции на предприятиях питания малого и среднего бизнеса	3					5	5	180	180	31	0.5	113	0.5	36			
-	Б1.В.ДЭ.03.02	Инновационные методы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания	3					5	5	180	180	31	0.5	113	0.5	36			
+	Б1.В.ДЭ.04	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.4**	**4**					5	**5**	**180**	**180**	**31**	**0.5**	**113**	**0.5**	**36**			
+	Б1.В.ДЭ.04.01	Организация работы пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	4					5	5	180	180	31	0.5	113	0.5	36			

-	Б1.В.ДЭ.04.02	Информационные технологии в маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания	4					5	5	180	180	31	0.5	113	0.5	36			
Блок 2.Практика								45	45	1620	1620	3		1617	3				
Обязательная часть								15	15	540	540	1		539	1				
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			2			15	15	540	540	1		539	1				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								30	30	1080	1080	2		1078	2				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			4			18	18	648	648	1		647	1				
+	Б2.В.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5			12	12	432	432	1		431	1				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	24.6		299.4	24.6				
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	24.6		299.4	24.6				

Курс 1																Курс 2											
Семестр 1							Семестр 2									Семестр 3											
Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек
78	90	182	4	470	4	144	13	468	34	42	48	1.5	267	3.5	72	18	648	34	30	64	2	406	4	108	8	288	20
58	54	158	3	264	3	144	8	288	24	42	24	1	160	1	36												
16		36	0.5	19	0.5	36																					
		36	0.5	71	0.5																						
12	4	24	0.5	103	0.5																						
							4	144	10	4	20	0.5	73	0.5	36												
10	26	22	0.5	13	0.5	36																					
10	4	20	0.5	37	0.5	36																					
10	20	20	0.5	21	0.5	36																					
							4	144	14	38	4	0.5	87	0.5													
20	36	24	1	206	1		5	180	10		24	0.5	107	2.5	36	18	648	34	30	64	2	406	4	108	8	288	20
							5	180	10		24	0.5	107	2.5	36												
10		24	0.5	109	0.5																						
10	36		0.5	97	0.5																						
																									3	108	12
																4	144	10	4	20	0.5	71	2.5	36			
																5	**180**	**8**	**26**		**0.5**	**109**	**0.5**	**36**			
																5	180	8	26		0.5	109	0.5	36			
																5	180	8	26		0.5	109	0.5	36			
																4	**144**	**8**		**22**	**0.5**	**113**	**0.5**				
																4	144	8		22	0.5	113	0.5				
																4	144	8		22	0.5	113	0.5				
																5	**180**	**8**		**22**	**0.5**	**113**	**0.5**	**36**			
																5	180	8		22	0.5	113	0.5	36			
																5	180	8		22	0.5	113	0.5	36			
																									5	**180**	**8**
																									5	180	8

																									5	180	8
							15	540					539	1											18	648	
							15	540					539	1													
							15	540					539	1													
																									18	648	
																									18	648	

						Курс 3																	
Семестр 4						Семестр 5									Семестр 6								
Лаб	Пр	Конс	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Каттэк	Контроль
24	50	1	156	1	36																		
24	50	1	156	1	36																		
24	28	0.5	43	0.5																			
	22	**0.5**	**113**	**0.5**	**36**																		
	22	0.5	113	0.5	36																		

	22	0.5	113	0.5	36																		
			647	1		12	432					431	1										
			647	1		12	432					431	1										
			647	1																			
						12	432					431	1										
						9	324					299.4	24.6										
						9	324					299.4	24.6										

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е. Не менее	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
	Итого (с факультативами)				105	120	55	27	28	44	18	26	21	21	
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	55	27	28	44	18	26	21	21	
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	48.7%	51	66	40	27	13	26	18	8			
Б1.О	Обязательная часть					27	27	19	8						
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					39	13	8	5	26	18	8			
Б2	Практика	33%	67%	0%	45	45	15		15	18		18	12	12	
Б2.О	Обязательная часть					15	15		15						
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30				18		18	12	12	
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9							9	9	
ФТД	Факультативные дисциплины														
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				40.5	-	49.5	42.1	-	32.2	36.8	-		
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				37.9	-	52.3	34.9	-	39.6	18.5	-		
		в период гос. экзаменов					-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				14.3	-	21.3	13.5	-	7.8	14	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				717	-	358	129	-	134	96	-		
		Блок Б2				3	-		1	-		1	-	1	
		Блок Б3				24.6	-			-			-	24.6	
		Итого по всем блокам				744.6	-	358	130	-	134	97	-	25.6	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	4	2	4	3	1			
		ЗАЧЕТ (За)								1	1				
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					6	4	2	2		2	1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1	1	1				
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				23.86%									
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					35%									
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					30.18%									