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

Набиева А.Р.

по программе магистратуры

19.04.04

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

Квалификация: магистр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Форма обучения: очная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1028 от 14.08.2020
Срок получения образования: 2 года		

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, УСЛ ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	УГИ ГОСТЕПРИИМСТВА,
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

OMILLE Леошко В.П./

Проректор по учебной работе института (филиала)

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

-	-	-		Фор	ома контр	ооля		3.	e.				Итого ак	ад.часов		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Конс	СР	Каттэк	Конт роль
Блок 1.Д	исциплины (і	модули)		•	•		•	66	66	2376	2376	717	8.5	1299	12.5	360
Обязател	тьная часть							27	27	972	972	368	4	424	4	180
+	Б1.О.01	Методология научного исследования	1					3	3	108	108	53	0.5	19	0.5	36
+	Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций			1			3	3	108	108	37	0.5	71	0.5	
+	Б1.О.03	Психология самореализации личности			1			4	4	144	144	41	0.5	103	0.5	
+	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
+	Б1.О.06	Современные информационно-аналитические технологии	1					3	3	108	108	35	0.5	37	0.5	36
+	Б1.О.07	Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности	1					3	3	108	108	51	0.5	21	0.5	36
+	Б1.О.08	Технология формирования имиджа предприятия			1			4	4	144	144	57	0.5	87	0.5	
Часть, фо	ормируемая у	участниками образовательных отношений		-				39	39	1404	1404	349	4.5	875	8.5	180
+	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	
+	Б1.В.03	Организация производства и контроль логистических процессов на предприятии индустрии питания			1			4	4	144	144	47	0.5	97	0.5	
+	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	2					5	5	180	180	35	0.5	109	0.5	36
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Инновационные технологии производства продуктов питания	2					5	5	180	180	35	0.5	109	0.5	36
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Инновационные методы формирования ассортимента специальных продуктов питания	2					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	
Обязат	ельная часть							15	15	540	5 4 0	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			3			18	18	648	648	1		647	1	
+	Б2.B.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4			12	12	432	432	1		431	1	
Блок 3	.Государствені	ная итоговая аттестация			•	•		9	9	324	324	24.6		299.4	24.6	
+	53.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	24.6		299.4	24.6	
ФТД.Ф	акультативные	дисциплины					,	2	2	72	72	38	1	34	1	
+	ФТД.01	Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности		2				1	1	36	36	19	0.5	17	0.5	
+	ФТД.02	Социально-экономические и правовые основы кооперативного предпринимательства	·	3				1	1	36	36	19	0.5	17	0.5	

												Кур	oc 1											$\overline{}$
,					(Семестр	1										(Семестр 2	2					
Пр. подгот	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	Каттэк	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Конт роль
76	31	1116	92	128	12	186	8	4.5	557	4.5	144	14	504	28	30	8	44	8	1.5	289		3.5		108
	23	828	72	92		162		3.5	351	3.5	144	4	144	10	4		20		0.5	73		0.5		36
	3	108	16			36		0.5	19	0.5	36													
	3	108				36		0.5	71	0.5														
	4	144	12	4		24		0.5	103	0.5														
												4	144	10	4		20		0.5	73		0.5		36
	3	108	10	26		22		0.5	13	0.5	36													
	3	108	10	4		20		0.5	37	0.5	36													
	3	108	10	20		20		0.5	21	0.5	36													
	4	144	14	38		4		0.5	87	0.5														
76	8	288	20	36	12	24	8	1	206	1		10	360	18	26	8	24	8	1	216		3		72
<u>8</u>												5	180	10			24	<u>8</u>	0.5	107		2.5		36
<u>8</u>	4	144	10			24	<u>8</u>	0.5	109	0.5														
<u>12</u>	4	144	10	36	<u>12</u>			0.5	97	0.5														
<u>16</u>																								
<u>6</u>																								
<u>8</u>												5	180	8	26	<u>8</u>			0.5	109		0.5		36
<u>8</u>												5	180	8	26	<u>8</u>			0.5	109		0.5		36
<u>8</u>												5	180	8	26	<u>8</u>			0.5	109		0.5		36
<u>6</u>																								
<u>6</u>																								
<u>6</u>																								
<u>6</u>																								
<u>6</u>																								
<u>6</u>																								
<u>6</u>																								
<u>6</u>																								

<u>6</u>																
432						15	5 4 0					539	107	1	1	
108						15	5 4 0					539	107	1	1	
<u>108</u>						15	540					539	<u>107</u>	1	<u>1</u>	
324																
<u>324</u>																
						1	36	8		10	0.5	17		0.5		
						1	36	8		10	0.5	17		0.5		

											Kung 2											
				Семе	стр 3						Курс 2					Семестр 4						
3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	Каттэк	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	СР пр. подгот	Каттэк	Каттэк пр. подгот	Конт роль
13	468	26	4	64	18	1.5	297	3.5	72	8	288	20	24	8	50	14	1	156		1	подгот	36
13	468	26	4	64	18	1.5	297	3.5	72	8	288	20	24	8	50	14	1	156		1		36
										3	108	12	24	<u>8</u>	28	<u>8</u>	0.5	43		0.5		
4	144	10	4	20	<u>6</u>	0.5	71	2.5	36													
																						1
4	144	8		22	<u>6</u>	0.5	113	0.5														
4	144	8	_	22	<u>6</u>	0.5	113	0.5		_			_									
	1 17	J		<i>_</i>		0.5	113	0.5														
4	144	8		22	<u>6</u>	0.5	113	0.5														
5	180	8		22	<u>6</u>	0.5	113	0.5	36													
5	180	8		22	<u>6</u>	0.5	113	0.5	36													
5	180	8		22	<u>6</u>	0.5	113	0.5	36													
										5	180	8			22	<u>6</u>	0.5	113		0.5		36
										5	180	8			22	<u>6</u>	0.5	113		0.5		36
<u> </u>																						

								5	180	8		22	<u>6</u>	0.5	113		0.5		36
18	648					647	1	12	432				_		431	323	1	1	
10	0.10					0 17		12	132						131	323			
18	648					647	1	12	432						431	323	1	1	
18	648		_	_		647	1		_								_		
								12	432						431	<u>323</u>	1	<u>1</u>	
								9	324						299.4		24.6		
								9	324						299.4		24.6		
1	36	8	10		0.5	17	0.5												
1	36	8	10		0.5	17	0.5												

					ого			Курс 1			Курс 2	
		Баз.%	Bap.%	ДЭ(от	3	s.e.	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
		Da3. 70	Бар. 70	Bap.)%	Не менее	Факт	Decro	CCM. 1	CCM. 2	Beero	CCM. 3	CCM. 1
	Итого (с факультативами)				105	122	61	31	30	61	32	29
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	60	31	29	60	31	29
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	48.7%	51	66	45	31	14	21	13	8
Б1.О	Обязательная часть					27	27	23	4			
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					39	18	8	10	21	13	8
Б2	Практика	33%	67%	0%	45	45	15		15	30	18	12
Б2.О	Обязательная часть					15	15		15			
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30				30	18	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины					2	1		1	1	1	
		ОП, факу	/льтативь	(в период	ц TO)	52.3	-	53.8	49.1	-	53.6	50.2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факу сессий)	/льтативь	і (в период	ц экз.	49.7	-	52.5	51.5	-	50.4	37
		в период	, гос. экза	менов			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				18.4	-	22.9	13	-	13.1	19
		Блок Б1				717	-	415	107	-	99	96
		Блок Б2				3	-		1	-	1	1
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок БЗ				24.6	-			-		24.6
		Блок ФТД				38	-		19	-	19	
			всем бло	кам		782.6	-	415	127	-	119	121.6
		ЭКЗАМЕ					7	4	3	3	2	1
	Обязательные формы контроля	3AUET ((за) С ОЦЕНКО	านี (ว-กา			-	-	1	1	1	2
			ЗАЯ РАБО				6	5	1	3	1	2
	Процент занятий от аудиторных (%)	лекцион		(N)		23.86%	1		1	1	ı	
		в интера	активной (форме		18.9%						
	Объём обязательной части от общего объёма програм			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		35%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реа	й) (%)	30.18%									