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: 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	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб
Блок 1.Дисциплины (модули)							66	66		2376	2376	265	1993	118	126	37	684	24	4
Обязательная часть							27	27		972	972	100	815	57	54	23	684	24	4
+	Б1.О.01	Методология научного исследования	1				3	3	36	108	108	17	82	9	8	3	108	8	
+	Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций			1		3	3	36	108	108	11	93	4	10	3	108		
+	Б1.О.03	Психология самореализации личности			1		4	4	36	144	144	11	129	4	8	4	144	4	
+	Б1.О.04	Управление бизнес-проектами	2				4	4	36	144	144	11	124	9					
+	Б1.О.05	Политика и стратегия управления персоналом	1				3	3	36	108	108	9	90	9	8	3	108	4	
+	Б1.О.06	Современные информационно-аналитические технологии	1				3	3	36	108	108	13	86	9	12	3	108	4	4
+	Б1.О.07	Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности	1				3	3	36	108	108	9	90	9	8	3	108	4	
+	Б1.О.08	Технология формирования имиджа предприятия			1		4	4	36	144	144	19	121	4		4			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							39	39		1404	1404	165	1178	61	72	14			
+	Б1.В.01	Система менеджмента качества организационных и технологических процессов предприятий индустрии питания	1			1	5	5	36	180	180	17	154	9	12	5			
+	Б1.В.02	Оценка деятельности предприятий индустрии питания в конкурентной рыночной среде			1		4	4	36	144	144	13	127	4	8	4			
+	Б1.В.03	Организация производства и контроль логистических процессов на предприятии индустрии питания			2		4	4	36	144	144	21	119	4	8				
+	Б1.В.04	Анализ деятельности предприятия и оценка рисков			2		3	3	36	108	108	19	85	4	12				
+	Б1.В.05	Управление маркетинговой деятельностью предприятий индустрии питания	2			2	4	4	36	144	144	23	112	9	8				
+	Б1.В.ДЭ.01	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.1**	**1**				5	**5**		**180**	**180**	**13**	**158**	**9**		5			
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Инновационные технологии производства продуктов питания	1				5	5	36	180	180	13	158	9		5			
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Инновационные методы формирования ассортимента специальных продуктов питания	1				5	5	36	180	180	13	158	9		5			
+	Б1.В.ДЭ.02	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.2**			**2**		4	**4**		**144**	**144**	**19**	**121**	**4**	**8**				
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Анализ производственных процессов снабжения и хранения запасов сырья на предприятиях индустрии питания			2		4	4	36	144	144	19	121	4	8				
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Научные основы управления производством и логистикой предприятий общественного питания			2		4	4	36	144	144	19	121	4	8				

+	Б1.В.ДЭ.03	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.3**	**2**				5	**5**		**180**	**180**	**19**	**152**	**9**	**8**				
+	Б1.В.ДЭ.03.01	Система качества и безопасности продукции на предприятиях питания малого и среднего бизнеса	2				5	5	36	180	180	19	152	9	8				
-	Б1.В.ДЭ.03.02	Инновационные методы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания	2				5	5	36	180	180	19	152	9	8				
+	Б1.В.ДЭ.04	**Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.4**	**2**				5	**5**		**180**	**180**	**21**	**150**	**9**	**8**				
+	Б1.В.ДЭ.04.01	Организация работы пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	2				5	5	36	180	180	21	150	9	8				
-	Б1.В.ДЭ.04.02	Информационные технологии в маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания	2				5	5	36	180	180	21	150	9	8				
Блок 2.Практика							45	45		1620	1620	1.5	1618.5			15			
Обязательная часть							15	15		540	540	0.5	539.5			15			
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			1		15	15	36	540	540	0.5	539.5			15			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							30	30		1080	1080	1	1079						
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			2		18	18	36	648	648	0.5	647.5						
+	Б2.В.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа			3		12	12	36	432	432	0.5	431.5						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	27.4	296.6						
+	Б3.01	**Государственная итоговая аттестация**					9	**9**		**324**	**324**	**27.4**	**296.6**						
+	Б3.01.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					9	9	36	324	324	27.4	296.6						
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	10	126	8					
+	ФТД.01	Теория и практика кооперации		2			2	2	36	72	72	4	64	4					
+	ФТД.02	Креативные коммуникации в управлении		2			2	2	36	72	72	6	62	4					

Курс 1															Курс 2												
Сессия 2						Сессия 3									-	Сессия 2											
Пр	АттК	Консульт	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	АттК	Консульт	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	АттК	Консульт	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб
36	3	3	570	44		648	18		38	4	2	560	26		29	576	22	6	46	2	2	477	21		468	14	
36	3	3	570	44		144	4		14	0.5	0.5	121	4		4										144	4	
8	0.5	0.5	82	9	э																						
10	0.5	0.5	93	4	о																						
6	0.5	0.5	129	4	о																						
															4										144	4	
4	0.5	0.5	90	9	э																						
4	0.5	0.5	86	9	э																						
4	0.5	0.5	90	9	э																						
						144	4		14	0.5	0.5	121	4	о													
						504	14		24	3.5	1.5	439	22		25	576	22	6	46	2	2	477	21		324	10	
						180	6		8	2.5	0.5	154	9	эр													
						144	4		8	0.5	0.5	127	4	о													
															4	144	6		14	0.5	0.5	119	4	о			
															3	108	4		14	0.5	0.5	85	4	о			
															4										144	4	
						180	**4**		**8**	**0.5**	**0.5**	**158**	**9**	**э**													
						180	4		8	0.5	0.5	158	9	э													
						180	4		8	0.5	0.5	158	9	э													
															4	144	**6**		**12**	**0.5**	**0.5**	**121**	**4**	**о**			
															4	144	6		12	0.5	0.5	121	4	о			
															4	144	6		12	0.5	0.5	121	4	о			

														5	180	**6**	**6**	**6**	**0.5**	**0.5**	**152**	**9**	**э**			
														5	180	6	6	6	0.5	0.5	152	9	э			
														5	180	6	6	6	0.5	0.5	152	9	э			
														5										180	**6**	
														5										180	6	
														5										180	6	
						540				0.5		539.5			18										648		
						540				0.5		539.5															
						540				0.5		539.5		о													
															18										648		
															18										648		
														4	72	2		4			62	4		72	2	
														2										72	2	
														2	72	2		4			62	4	з			

						Курс 3																		
Сессия 3						-	Сессия 2									Сессия 3								
Пр	АттК	Консульт	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	АттК	Консульт	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	АттК	Консульт	СР	Контроль	Формы контр.
36	3.5	1.5	386	27																				
6	0.5	0.5	124	9																				
6	0.5	0.5	124	9	э																			
30	3	1	262	18																				
16	2.5	0.5	112	9	эр																			

14	**0.5**	**0.5**	**150**	**9**	**э**																			
14	0.5	0.5	150	9	э																			
14	0.5	0.5	150	9	э																			
	0.5		647.5			12	432				0.5		431.5											
	0.5		647.5			12	432				0.5		431.5											
	0.5		647.5		о																			
						12	432				0.5		431.5											о
						9	324				27.4		296.6											
						9	324				**27.4**		**296.6**											
						9	324				27.4		296.6											
2			64	4																				
2			64	4	з																			

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е.					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого (с факультативами)					130	124	52	51	21
	Итого по ОП (без факультативов)					126	120	52	47	21
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	48.7%		66	66	37	29	
Б1.О	Обязательная часть					28	27	23	4	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					39	39	14	25	
Б2	Практика	33%	67%	0%		51	45	15	18	12
Б2.О	Обязательная часть					21	15	15		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					45	30		18	12
Б3	Государственная итоговая аттестация					9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины					4	4		4	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					40.3	43.2	37.3	
		в период гос. экзаменов								
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					132.5	132	133	
		необязательная					10		10	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					265	132	133	
		Блок Б2					1.5	0.5	0.5	0.5
		Блок Б3					27.4			27.4
		Блок ФТД					10		10	
		Итого по всем блокам					303.9	132.5	143.5	27.9
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	4	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					31.97%			
		в интерактивной форме					51.6%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						35%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						11.15%			