

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"
Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"



Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от 17.01.2026 г.

Ректор _____ *Набиева А.Р.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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
Форма обучения: заочная
Срок получения образования: 2 года 5 месяцев

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
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
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

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

Руководитель структурного подразделения
(филиала) _____ / *Асанова Н.А.* /

Зам. декана факультета управления и права _____ / *Петракова А.С.* /

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания _____ / *Косенко О.В.* /

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад. часов							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	Конт. раб.
Блок 1. Дисциплины (модули)						66	66		2376	2376	200	2095	81	16	32	30
Обязательная часть						42	42		1512	1512	102	1356	54		24	30
+	Б1.О.01	Методология научного исследования	1			5	5	36	180	180	12	159	9		5	8
+	Б1.О.02	Теория и организации и организационное поведение	1			4	4	36	144	144	12	123	9		4	
+	Б1.О.03	Управление бизнес-проектами	2			6	6	36	216	216	12	195	9			
+	Б1.О.04	Лидерство и построение команд		1		3	3	36	108	108	6	102			3	
+	Б1.О.05	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		1		3	3	36	108	108	8	100			3	8
+	Б1.О.06	Психология самореализации личности		1		3	3	36	108	108	6	102			3	
+	Б1.О.07	Современные информационно-аналитические технологии		1		3	3	36	108	108	8	100			3	6
+	Б1.О.08	Деловые коммуникации в профессиональной сфере		1		3	3	36	108	108	8	100			3	8
+	Б1.О.09	Технология формирования имиджа предприятия	2			4	4	36	144	144	12	123	9			
+	Б1.О.10	Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности	2			4	4	36	144	144	8	127	9			
+	Б1.О.11	Политика и стратегия управления персоналом	2			4	4	36	144	144	10	125	9			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24	24		864	864	98	739	27	16	8	
+	Б1.В.01	Система менеджмента качества организационных и технологических процессов предприятий индустрии питания		1		3	3	36	108	108	14	94		2	3	
+	Б1.В.02	Оценка деятельности предприятий индустрии питания в конкурентной рыночной среде		1		2	2	36	72	72	12	60		2	2	
+	Б1.В.03	Организация производства и контроль логистических процессов на предприятии индустрии питания		2		2	2	36	72	72	12	60		2		
+	Б1.В.04	Управление маркетинговой деятельностью предприятий индустрии питания		2		2	2	36	72	72	12	60		2		
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.1		1		3	3		108	108	14	94		2	3	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии производства продуктов питания		1		3	3	36	108	108	14	94		2	3	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные методы формирования ассортимента специальных продуктов питания		1		3	3	36	108	108	14	94		2	3	
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.2	2			4	4		144	144	12	123	9	2		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Анализ производственных процессов снабжения и хранения запасов сырья на предприятиях индустрии питания	2			4	4	36	144	144	12	123	9	2		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы управления производством и логистикой предприятий общественного питания	2			4	4	36	144	144	12	123	9	2		

+	Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.3	2			4	4		144	144	8	127	9	2		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Система качества и безопасности продукции на предприятиях питания малого и среднего бизнеса	2			4	4	36	144	144	8	127	9	2		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные методы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания	2			4	4	36	144	144	8	127	9	2		
+	Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.4	2			4	4		144	144	14	121	9	2		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Организация работы пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	2			4	4	36	144	144	14	121	9	2		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Информационные технологии в маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания	2			4	4	36	144	144	14	121	9	2		
Блок 2.Практика						45	45		1620	1620		1620		1404	12	
Обязательная часть						12	12		432	432		432		432	12	
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			1	12	12	36	432	432		432		432	12	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188		1188		972		
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			2	12	12	36	432	432		432		432		
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская практика			2	6	6	36	216	216		216				
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика, преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа			3	15	15	36	540	540		540		540		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324		324				
+	Б3.01	Государственная итоговая аттестация				9	9		324	324		324				
+	Б3.01.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				9	9	36	324	324		324				
ФТД.Факультативные дисциплины						4	4		144	144	10	134		4		
+	ФТД.01	Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности		2		2	2	36	72	72	4	68		2		
+	ФТД.02	Социально-экономические и правовые основы кооперативного предпринимательства		2		2	2	36	72	72	6	66		2		

Курс 1																								
Установочная сессия						Сессия 1							Сессия 2							-	Установочная сессия			
Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Конт. раб.	Лек	Лаб	
12	2	16	114			70	34		36	497	9						423	9		34	40	20	2	
12	2	16	114			30	16		14	429	9						243	9		18	20	10		
4		4	28			4	2		2	131	9	э												
						12	6		6	24							99	9	э					
																				6				
						6	4		2	30							72		з					
		8	28							72		з												
						6	4		2	30							72		з					
4	2		30			2			2	70		з												
4		4	28							72		з												
																				4	12	6		
																				4				
																				4	8	4		
						40	18		22	68							180			16	20	10	2	
						14	6		8	22							72		зр					
						12	6		6	24							36		з					
																				2				
																				2				
						14	6		8	22							72		з					
						14	6		8	22							72		з					
																				4	12	6		
																				4				
																				4	12	6		

																				4	8	4	2
																				4	8	4	2
																				4	8	4	2
																				4			
																				4			
																				4			
																	432			18			
																	432						
																	432		o				
																				18			
																				12			
																				6			
																				4			
																				2			
																				2			

[illegible]

2	64							63	9	э													
2	64							63	9	э													
2	64							63	9	э													
				14	6		8	58							63	9	э						
				14	6		8	58							63	9	э						
				14	6		8	58							63	9	э						
								432							216			15					540
								432							216			15					540
								432		о													
															216		о						
																		15					540
																		9					324
																		9					324
																		9					324
				10	4		6	62							72								
				4	2		2	32							36		3						
				6	2		4	30							36		3						

[illegible]

[illegible]