

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 21.06.2023

19.04.04

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Технология продукции и организация общественного питания

Технологии и проектирование предприятий индустрии питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	научно-исследовательский
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

С.А. Макаров / С.А. Макаров/

Начальник УОКО

А.Б. Хохлов / А.Б. Хохлов/

Декан

Н.Л. Моргунова / Н.Л. Моргунова/

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Д.А. Соловьев

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 26.09.2023 11:32:04
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566a0d401415117217755a12

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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
Б1.О.01	Методология науки о питании	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.03	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.04	Микробиология и эпидемиология в области питания	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2
Б1.О.06	Прикладные технологии в индустрии питания	ОПК-2; ПК-2
Б1.О.07	Стратегический менеджмент	УК-1; ОПК-1
Б1.О.08	Управление проектами	УК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.О.09	Философские проблемы науки и техники	УК-1
Б1.О.10	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-4
Б1.О.11	Профессиональная этика предприятий индустрии питания	УК-3; УК-5; УК-6; ПК-6
Б1.О.12	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания	ПК-2; ПК-6
Б1.О.13	Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-2
Б1.О.14	Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.О.15	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б1.В.01	Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания	УК-2; ПК-1; ПК-8
Б1.В.03	Инновационные технологии производства продуктов рационального питания	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.04	Технологии продуктов для специальных видов питания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.05	Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания	УК-1; УК-2; ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические аспекты диетического питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	ПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Нутрициология и технология современных продуктов питания	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Глобальные технологии современных продуктов питания	ПК-2
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	УК-3; УК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика	УК-3; УК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.В.04(Н)	Производственная практика:НИР	ПК-1; ПК-4
Б2.В.05(Н)	Производственная практика:НИР	ПК-1; ПК-4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-2; ПК-3; ПК-8
ФТД.01	Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания	УК-2; ПК-8
ФТД.02	Логистика на предприятиях индустрии питания	ПК-3

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				107	122	62	24	38	60	24	36
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	60	24	36	60	24	36
Б1	Дисциплины (модули)	74%	26%	23.5%	51	66	45	24	21	21	21	
Б1.О	Обязательная часть					49	34	24	10	15	15	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					17	11		11	6	6	
Б2	Практика	0%	100%	0%	45	45	15		15	30	3	27
Б2.О	Обязательная часть											
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					45	15		15	30	3	27
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	2		2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.5	-	53.5	53.5	-	53.5	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				50.9	-	45.8	53.4	-	53.4	
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				18.1	-	15.8	18.8	-	19.6	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)					9	5	4	4	4	
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					40.8%						