

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Северо-Кавказский федеральный университет"  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ  
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

**УТВЕРЖДАЮ**

План одобрен Учебно-методическим  
советом университета

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2021 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Председатель ученого совета

Пятигорского института (филиал) СКФУ \_\_\_\_\_ Т.А. Шебзухова

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2021 г.

по программе магистратуры

**19.04.04**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 2г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_ 2021

Образовательный стандарт

№ 1028 от 14.08.2020 \_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник учебно-методического управления \_\_\_\_\_

/И.Р. Черниенко/

Заместитель директора по учебной работе Пятигорского института  
(филиал) СКФУ \_\_\_\_\_

/М.В. Мартыненко/

Декан Школы Кавказского гостеприимства \_\_\_\_\_

/Е.А. Семенова/

Заведующий кафедрой технологии продуктов питания и товароведения \_\_\_\_\_

/Е.Н. Холодова/

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого астр.часов							Курс 1																
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	КРПП	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия							Летняя сессия								
																Итого	Лек	Лаб	Пр	КРПП	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРПП	СР	Конт роль	Формы контр.
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>					66	66		1782	1782	147		1581	54	36	432	15	3	12		388.5	13.5		540	15	7.5	25.5		478.5	13.5		
<b>Обязательная часть</b>					26	26		702	702	57		624.75	20.25	17	243	9		9		225			216	3		16.5		189.75	6.75		
Б1.О.01	Методология научных исследований			1		4	4	27	108	108	6		102		4	108	3		3		102						о				
Б1.О.02	Управление проектами в профессиональной сфере	1				5	5	27	135	135	13.5		114.75	6.75	5	54	3		3		48						7.5		66.75	6.75	э
Б1.О.03	Управление командой и стратегии лидерства	2				3	3	27	81	81	6		68.25	6.75																	
Б1.О.04	Устные и письменные коммуникативные технологии в профессиональной сфере			1		3	3	27	81	81	6		75		3	81	3		3		75					о					
Б1.О.05	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	2				5	5	27	135	135	13.5		114.75	6.75	2							54					6		48		
Б1.О.06	Социокультурная адаптация и интеграция в профессиональной сфере		1			3	3	27	81	81	6		75		3							81	3			3		75		з	
Б1.О.07	Проектирование траектории профессионального роста и личного развития		2			3	3	27	81	81	6		75																		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					40	40		1080	1080	90		956.25	33.75	19	189	6	3	3		163.5	13.5		324	12	7.5	9		288.75	6.75		
Б1.В.01	Алгоритм разработки документации в общественном питании			2		4	4	27	108	108	6		102																		
Б1.В.02	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	1				5	5	27	135	135	9		119.25	6.75	5							135	3			6		119.25	6.75	э	
Б1.В.03	Организация производства и обслуживания в барах	1				4	4	27	108	108	6		95.25	6.75	4	108	3		3		95.25	6.75				э					
Б1.В.04	Пищевая безопасность и лабораторный контроль	2			2	4	4	27	108	108	13.5		87.75	6.75																	
Б1.В.05	Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания			2		3	3	27	81	81	6		75																		
Б1.В.06	Учет, анализ и аудит на предприятиях общественного питания			2		3	3	27	81	81	9		72																		
Б1.В.07	Планирование и оценка эффективности меню			1		4	4	27	108	108	6		102		4							108	3			3		102		о	
Б1.В.08	Технологии продуктов питания длительного хранения	1				3	3	27	81	81	6		68.25	6.75	3	81	3	3			68.25	6.75				э					
Б1.В.09	Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания		2			4	4	27	108	108	9		99																		
Б1.В.10	Индустриальные технологии и инновации в общественном питании	2				3	3	27	81	81	6		68.25	6.75																	
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>1</b>			3	<b>3</b>		<b>81</b>	<b>81</b>	<b>13.5</b>		<b>67.5</b>		3							81	<b>6</b>	<b>7.5</b>			<b>67.5</b>		<b>з</b>		
Б1.В.ДВ.01.01	Винный этикет		1			3	3	27	81	81	13.5		67.5		3							81	6	7.5			67.5		з		
Б1.В.ДВ.01.02	Шоколадье		1			3	3	27	81	81	13.5		67.5		3							81	6	7.5			67.5		з		
<b>Блок 2.Практика</b>					45	45		1215	1215	1215	1215			12								324									
<b>Обязательная часть</b>					24	24		648	648	648	648			12									324					324			
Б2.О.01(П)	Технологическая практика			1		12	12	27	324	324	324	324		12								324					324			о	
Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская работа			2		12	12	27	324	324	324	324																			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					21	21		567	567	567	567																				
Б2.В.01(ГД)	Преддипломная практика			3		21	21	27	567	567	567	567																			
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>					9	9		243	243	6		223.5	13.5																		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена					1	1	27	27	27	6		21																		
Б3.02(Г)	Сдача государственного экзамена	3				2	2	27	54	54			47.25	6.75																	
Б3.03(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы					1	1	27	27	27			81																		
Б3.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	3				5	5	27	135	135			74.25	6.75																	
<b>ФТД.Факультативы</b>					5	5		135	135	9		126		5									135	4.5		4.5		126			
ФТД.01	Стилистика русского научного дискурса		1			2	2	27	54	54	6		48		2							54	3		3		48		з		
ФТД.02	Современные мировые тенденции в управлении качеством		1			3	3	27	81	81	3		78		3							81	1.5		1.5		78		з		

