ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"
Протокол № 7/60 от 16.02.2023

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Щека О.Л.*
"16" 02 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Направление подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

Программа магистратуры: Организация и управление общественным питанием
Кафедра: Управление техническими системами
Факультет: Институт пищевых производств

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*	*Зарегистрировано в Минюст*
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.	02.06.2015 г. № 37510

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР _____ */ Жук Т.А./*

Начальник УМУ _____ */ Хмелева О.В./*

Зав. кафедрой _____ */ Ким Э.Н./*

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																	Э	Э	К	К	П	П																	Э	П	П						П	К	К	К	К
Вт																	Э	Э																					Э	П							К			
Ср																	Э	Э																		*			Э	Э	*	П	П	П	П	П	П	К			
Чт																	Э	Э																			*		Э	Э	П	П					К			
Пт																	Э	Э								*		*										Э	К	П						К			
Сб										*						Э	Э	К																				Э	К	П						К			

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь						Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Сб		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн										*							Э	Э	К								*	П	*							Пд	Пд				Пд	Г											
Вт																Э		К	*								П	П	Пд							Пд	Пд				Пд	Г											
Ср																Э		К	К								П	П	Пд							Пд	Пд				К	Г											
Чт																Э		К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	*	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	*	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К
Пт																Э		К	П								П	Пд	Пд							Пд	*				К	Г											
Сб																Э		К	П								П	*	Пд							Пд	Пд				Г	Г											

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	15	15	30	15		15	45
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2		2	6
П	Производственная практика	2	8	10		8	8	18
Пд	Преддипломная практика					12	12	12
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2	2
К	Продолжительность каникул	16 дн	36 дн	52 дн	8 дн	45 дн	53 дн	105 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 дн	5 дн	6 дн	2 дн	6 дн	8 дн	14 дн
Продолжительность		150 дн	216 дн	366 дн	130 дн	235 дн	365 дн	

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1														Курс 2														Закрепленная
																Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)							66	66		2376	2376	1125	1125	927	324	22	792	105	30	225	324	108	23	828	105	75	225	315	108	21	756	60		300	288	108								
Обязательная часть							51	51		1836	1836	855	855	693	288	18	648	90	30	180	276	72	16	576	60	30	180	198	108	17	612	60		225	219	108								
+	Б1.О.01	История и методология науки		1			2	2	36	72	72	30	30	42		2	72	15		15	42																							23
+	Б1.О.02	Деловой иностранный язык		1			2	2	36	72	72	30	30	42		2	72			30	42																							19
+	Б1.О.03	Основы научных исследований		2			2	2	36	72	72	45	45	27									2	72	15	30		27																23
+	Б1.О.04	Современные проблемы организации общественного питания	2				3	3	36	108	108	45	45	36	27								3	108	15		30	36	27															23
+	Б1.О.05	Культурология		1			2	2	36	72	72	30	30	42		2	72	15		15	42																							3
+	Б1.О.06	Организация и управление предприятием общественного питания		3			2	2	36	72	72	30	30	42																2	72	15		15	42									23
+	Б1.О.07	Методы управления качеством предприятия общественного питания		3			2	2	36	72	72	45	45	27																2	72	15		30	27									23
+	Б1.О.08	Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания	2				3	3	36	108	108	45	45	36	27								3	108	15		30	36	27															23
+	Б1.О.09	Система менеджмента качества		3			2	2	36	72	72	45	45	27																2	72	15		30	27									23
+	Б1.О.10	Методология проектирования пищевых продуктов		1			3	3	36	108	108	45	45	63		3	108	15		30	63																							23
+	Б1.О.11	Методы моделирования в управлении качеством	1				4	4	36	144	144	60	60	48	36	4	144	15		45	48	36																						23
+	Б1.О.12	Информационное обеспечение прослеживаемости пищевой продукции		2			2	2	36	72	72	30	30	42									2	72			30	42																	23
+	Б1.О.13	Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов	1				3	3	36	108	108	60	60	12	36	3	108	30	30		12	36																							23
+	Б1.О.14	Проектирование предприятий общественного питания	3				3	3	36	108	108	45	45	27	36															3	108	15		30	27	36								25
+	Б1.О.15	Экономика управления качеством общественного питания	2				3	3	36	108	108	60	60	21	27								3	108	15		45	21	27															23
+	Б1.О.16	Научно-исследовательская работа магистра	23		1		8	8	36	288	288	135	135	90	63	2	72			45	27		3	108			45	36	27	3	108			45	27	36								23
+	Б1.О.17	Менеджмент риска предприятия общественного питания		3			2	2	36	72	72	30	30	42																2	72			30	42									23
+	Б1.О.18	Введение в специальность	3				3	3	36	108	108	45	45	27	36															3	108			45	27	36								23
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							15	15		540	540	270	270	234	36	4	144	15		45	48	36	7	252	45	45	45	117		4	144			75	69									
+	Б1.В.01	Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП	1				4	4	36	144	144	60	60	48	36	4	144	15		45	48	36																						23
+	Б1.В.02	Организационно-экономическое проектирование инновационных проектов		3			2	2	36	72	72	45	45	27																2	72			45	27									23
+	Б1.В.03	Экономика инновационных проектов		3			2	2	36	72	72	30	30	42																2	72			30	42									23
+	Б1.В.04	Управление персоналом		2			2	2	36	72	72	30	30	42									2	72	15		15	42																	1
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**			3	**3**		**108**	**108**	**60**	**60**	**48**									3	**108**	**30**		**30**	**48**																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Организация и технология испытаний пищевой продукции		2			3	3	36	108	108	60	60	48									3	108	30		30	48																	23
-	Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза пищевой продукции		2			3	3	36	108	108	60	60	48									3	108	30		30	48																	23
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**45**	**45**	**27**									2	**72**		**45**		**27**																
+	Б1.В.ДВ.02.01	Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания		2			2	2	36	72	72	45	45	27									2	72		45		27																25
-	Б1.В.ДВ.02.02	Микробиология и эпидемиология общественного питания		2			2	2	36	72	72	45	45	27									2	72		45		27																25
Блок 2.Практика							45	45		1620	1620			1620		3	108				108		12	432				432									30	1080				1080		
Обязательная часть							42	42		1512	1512			1512									12	432				432									30	1080				1080		
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика: тип - организационно-управленческая практика			24		24	24	36	864	864			864									12	432				432									12	432				432		23
+	Б2.О.02(Пд)	Производственная практика: тип - преддипломная практика			4		18	18	36	648	648			648																							18	648				648		23
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							3	3		108	108			108		3	108				108																							
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика: тип-технологическая практика			1		3	3	36	108	108			108		3	108				108																							23
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324			324																							9	324				324		
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4				3	3	36	108	108			108																							3	108				108		23
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216			216																							6	216				216		23
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	60	60	84																4	144	30		30	84									
+	ФТД.01	Современные проблемы инноватики		3			2	2	36	72	72	30	30	42																2	72	15		15	42									23
+	ФТД.02	Социальная защита лиц с ограниченными возможностями		3			2	2	36	72	72	30	30	42																2	72	15		15	42									3
		Итого з.е./акад.часов (без факультативов)					120	120		4320	4320	1125	1125	2871	324	25	900	105	30	225	432	108	35	1260	105	75	225	747	108	21	756	60		300	288	108	39	1404				1404		
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)														45.6						54	48						54	43.2						54								
		Контактная работа (акад.час/нед)														24							27							24														
		з.е. на курсах (без факультативов)														60							60																				