

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"
Протокол № 8/1 от 29.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Имека О.Л.

20 24 г.

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) 2024
Учебный год 2024-2025
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.)	№ 281н от 07.05.2015 г.	02.06.2015 г. № 37510
33.058	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ		

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР

Начальник УМУ

Зав. кафедрой

/ Жук Т.А./
 / Хмелева О.В./
 / Тимчук Е.Г./

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

