

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 06.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

Директор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

" 7 " 02 2024 г.



19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Стратегическое управление предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания

Кафедра: Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"

Факультет: Агротехнологический факультет

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 2 г.

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.)
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образовательной деятельности

 / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

 / Короткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

 / Карман Татьяна Викторовна /



-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>						66	66	2376	2376	806	806	1570			18	18	16	14		
<b>Обязательная часть</b>						35	35	1260	1260	400	400	860			7	9	12	7		
+	Б1.О.01	Русский язык для делового общения	1			4	4	144	144	36	36	108			4				31	Кафедра "Русский язык и литература"
+	Б1.О.02	Математическое моделирование финансовых и экономических процессов			1	3	3	108	108	28	28	80			3				22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"
+	Б1.О.03	Методология и организация научных исследований			2	3	3	108	108	36	36	72				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.04	Стратегическое управление бизнесом	4			3	3	108	108	36	36	72					3		9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.О.05	Стратегия развития и продвижения новых продуктов в ресторанном бизнесе	3			4	4	144	144	48	48	96					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.06	Применение систем менеджмента качества на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса	2			3	3	108	108	36	36	72				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.07	Современные научные теории и концепции питания			3	4	4	144	144	48	48	96					4		17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"
+	Б1.О.08	CRM и ERP системы в бизнесе			4	4	4	144	144	48	48	96						4	10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.О.09	НАССР в общественном питании			3	4	4	144	144	48	48	96					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.10	Технологии функционирования и развития гостинично-ресторанного дела	2			3	3	108	108	36	36	72				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						31	31	1116	1116	406	406	710			11	9	4	7		
+	Б1.В.01	История России	1			4	4	144	144	118	118	26			4				24	Кафедра "История"
+	Б1.В.02	Законодательство в сфере услуг	1			4	4	144	144	36	36	108			4				12	Кафедра "Юриспруденции"
+	Б1.В.03	Иностранный язык делового и профессионального общения	2		1	6	6	216	216	56	56	160			3	3			30	Кафедра "Иностранные языки"
+	Б1.В.04	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			2	3	3	108	108	36	36	72				3			19	Кафедра "Психология"
+	Б1.В.05	Организационное проектирование и управление проектами в сфере услуг	4			4	4	144	144	48	48	96					4		10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.В.06	Предпринимательское право			4	3	3	108	108	28	28	80						3	12	Кафедра "Юриспруденции"
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>			<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>				3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Охрана труда и гражданская защита в сфере услуг			2	3	3	108	108	36	36	72				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.01.02	Теоретические основы техногенной безопасности			2	3	3	108	108	36	36	72				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>			<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>96</b>					4			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент в туризме			3	4	4	144	144	48	48	96					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление персоналом в сфере услуг			3	4	4	144	144	48	48	96					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
<b>Блок 2.Практика</b>						45	45	1620	1620			1620			9	15	10	11		
<b>Обязательная часть</b>						45	45	1620	1620			1620			9	15	10	11		
+	Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика			1	9	9	324	324			324			9				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика			2	15	15	540	540			540				15			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б2.О.03(П)	Производственная управленческая практика			3	10	10	360	360			360					10		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4	11	11	396	396			396					11		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>						9	9	324	324			324						9		
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324			324						9	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>						2	2	72	72	24	24	48				1	1			
+	ФТД.01	Прогнозирование качества и сохранности пищевых продуктов		2		1	1	36	36	12	12	24				1			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	ФТД.02	Организация технологических процессов при производстве продуктов питания		3		1	1	36	36	12	12	24					1		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"



Курс 2												Закрепленная кафедра		-	
Семестр 3						Семестр 4									
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	
16	100		92	384		14	84		76	344					
12	84		60	288		7	46		38	168					
												31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4	
												22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"	УК-1	
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; ОПК-5	
						3	22		14	72		9	Кафедра "Менеджмента"	ОПК-1; ПК-2	
4	28		20	96								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-1; ПК-4	
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3	
4	32		16	96								17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"	ОПК-4	
						4	24		24	96		10	Кафедра "Экономика"	ОПК-5	
4	24		24	96								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3	
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2; ПК-1	
4	16		32	96		7	38		38	176					
												24	Кафедра "История"	УК-5	
												12	Кафедра "Юриспруденции"	УК-6	
												30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4	
												19	Кафедра "Психология"	УК-5	
						4	24		24	96		10	Кафедра "Экономика"	УК-2	
						3	14		14	80		12	Кафедра "Юриспруденции"	УК-6	
														<b>ПК-1</b>	
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1	
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3	
4	<b>16</b>		<b>32</b>	<b>96</b>										<b>УК-3; ПК-1</b>	
4	16		32	96								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-3; ПК-1	
4	16		32	96								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-3; ПК-1	
10				360		11				396					
10				360		11				396					
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-3	
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5	
10				360								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1	
						11				396		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	
						9				324					
						9				324		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	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	



План Учебный план магистратуры '19.04.04 \_ТОП\_МБ\_2022\_30.01.24.rlx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Стратегическое управление предприятиями сферы гостепри

Курс 2											Закрепленная кафедра		-	
Семестр 3					Семестр 4									
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
1		12		24										
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
1		12		24								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1



Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.02	Математическое моделирование финансовых и экономических процессов	
Б1.О.03	Методология и организация научных исследований	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.В.05	Организационное проектирование и управление проектами в сфере услуг	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент в туризме	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление персоналом в сфере услуг	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.01	Русский язык для делового общения	
Б1.В.03	Иностранный язык делового и профессионального общения	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.В.01	История России	
Б1.В.04	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.В.02	Законодательство в сфере услуг	
Б1.В.06	Предпринимательское право	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.04	Стратегическое управление бизнесом	
Б1.О.05	Стратегия развития и продвижения новых продуктов в ресторанном бизнесе	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
Б1.О.10	Технологии функционирования и развития гостинично-ресторанного дела	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
Б1.О.06	Применение систем менеджмента качества на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса	
Б1.О.09	НАССР в общественном питании	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
Б1.О.07	Современные научные теории и концепции питания	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
Б1.О.03	Методология и организация научных исследований	
Б1.О.08	CRM и ERP системы в бизнесе	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-1	Способен анализировать и оценивать текущую деятельность предприятий питания и гостиничных комплексов с целью определения приоритетов в области управления процессами производства и обслуживания	ПК
Б1.О.10	Технологии функционирования и развития гостинично-ресторанного дела	
Б1.В.ДВ.01.01	Охрана труда и гражданская защита в сфере услуг	
Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент в туризме	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление персоналом в сфере услуг	
Б2.О.03(П)	Производственная управленческая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Организация технологических процессов при производстве продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-2	Способен определять цели и задачи развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с целью разработки стратегии развития предприятия	ПК
Б1.О.04	Стратегическое управление бизнесом	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен разрабатывать проекты по внедрению инновационных технологий в деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, планировать эффективную систему контроля за реализацией проектов	ПК
Б1.В.ДВ.01.02	Теоретические основы техногенной безопасности	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-4	Способен определять задачи, методы и представлять результаты научных исследований для решения научно-производственных задач в сфере профессиональной деятельности	ПК
Б1.О.05	Стратегия развития и продвижения новых продуктов в ресторанном бизнесе	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Прогнозирование качества и сохранности пищевых продуктов	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ	ПК-1 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	ПК-1 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Высшее образования - специалитет, магистратура Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями
С/01.7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	ПК-1 ; ПК-4	
С/02.7	Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	ПК-2; ПК-4	
С/03.7	Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	ПК-3; ПК-4	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	ПК-1 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	ПК-1 ; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Высшее образование - специалитет, магистратура Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению предприятиями
С/01.7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	ПК-1 ; ПК-4	
С/02.7	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	ПК-2; ПК-4	
С/03.7	Управление проектами и изменениями на предприятии питания	ПК-3; ПК-4	

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-1	Способен анализировать и оценивать текущую деятельность предприятий питания и гостиничных комплексов с целью определения приоритетов в области управления процессами производства и обслуживания
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса
С/01.7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания
С/01.7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
ПК-2	Способен определять цели и задачи развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с целью разработки стратегии развития предприятия
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса
С/02.7	Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания
С/02.7	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
ПК-3	Способен разрабатывать проекты по внедрению инновационных технологий в деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, планировать эффективную систему контроля за реализацией проектов
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса
С/03.7	Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания
С/03.7	Управление проектами и изменениями на предприятии питания
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПК-4	Способен определять задачи, методы и представлять результаты научных исследований для решения научно-производственных задач в сфере профессиональной деятельности
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса
С/01.7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса
С/02.7	Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса
С/03.7	Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания
С/01.7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
С/02.7	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
С/03.7	Управление проектами и изменениями на предприятии питания