

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

Проректор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

" 7 " 02 20 24г.



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) 2023

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
педагогический

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образовательной деятельности

 / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

 / Жорткая 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																		
Блок 1.Дисциплины (модули)						66	66	2376	2376	792	792	1584			21	15	20	10		
Обязательная часть						38	38	1368	1368	456	456	912			15	3	16	4		
+	Б1.О.01	Экономический риск	1			4	4	144	144	48	48	96			4				10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.О.02	Современные научные теории и концепции питания	1			4	4	144	144	48	48	96			4				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.03	Стратегическое управление бизнесом	3			4	4	144	144	48	48	96				4			9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.О.04	Стратегия развития и продвижения новых продуктов в ресторанном бизнесе	4			4	4	144	144	48	48	96					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.05	Педагогика в высшей школе			1	4	4	144	144	48	48	96			4				20	Кафедра "Социальная работа и
+	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	Основы конструирования новых пищевых продуктов	3			4	4	144	144	48	48	96					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.08	CRM и ERP системы в бизнесе			3	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
+	Б1.О.10	Методология и организация научных исследований			1	3	3	108	108	36	36	72			3				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						28	28	1008	1008	336	336	672			6	12	4	6		
+	Б1.В.01	Психология в высшей школе	1			3	3	108	108	36	36	72			3				19	Кафедра "Психология"
+	Б1.В.02	Инновационный менеджмент	2			3	3	108	108	36	36	72				3			9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.В.03	Самоорганизация и технологии личностного роста			3	4	4	144	144	48	48	96					4		17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"
+	Б1.В.04	Организационное проектирование и управление проектами в сфере услуг	4			3	3	108	108	36	36	72						3	10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.В.05	Иностранный язык делового и профессионального общения	2		1	6	6	216	216	72	72	144			3	3			30	Кафедра "Иностранные языки"
+	Б1.В.06	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			2	3	3	108	108	36	36	72				3			19	Кафедра "Психология"
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			2	3	3	108	108	36	36	72				3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания			2	3	3	108	108	36	36	72				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов общественного питания			2	3	3	108	108	36	36	72				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			4	3	3	108	108	36	36	72						3		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Разработка функциональных продуктов общественного питания			4	3	3	108	108	36	36	72						3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.02.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания			4	3	3	108	108	36	36	72						3	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
Блок 2.Практика						45	45	1620	1620			1620			9	15	10	11		
Обязательная часть						35	35	1260	1260			1260			9	15		11		
+	Б2.О.01(П)	Производственная педагогическая 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(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4	11	11	396	396			396					11		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						10	10	360	360			360					10			
+	Б2.В.01(П)	Производственная управленческая практика			3	10	10	360	360			360					10		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324			324						9		

-	-	-	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																		
+	БЗ.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324			324						9	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
ФТД. Факультативные дисциплины						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			Код		Наименование		Компетенции				
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
20	128	24	88	480		10	58		62	240				
16	96	24	72	384		4	22		26	96				
												10	Кафедра "Экономика"	УК-1
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2
4	24		24	96								9	Кафедра "Менеджмента"	ОПК-1
						4	22		26	96		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-1
												20	Кафедра "Социальная работа и	УК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3
4	24	24		96								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	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"	УК-1; ОПК-5
4	32		16	96		6	36		36	144				
												19	Кафедра "Психология"	УК-3
												9	Кафедра "Менеджмента"	ПК-2
4	32		16	96								17	Кафедра "Дошкольное и специальное образование"	УК-6
						3	18		18	72		10	Кафедра "Экономика"	УК-2
												30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
												19	Кафедра "Психология"	УК-5
														ПК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
						3	18		18	72				ПК-4
						3	18		18	72		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
						3	18		18	72		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
10				360		11				396				
						11				396				
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5
						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
10				360										
10				360								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
						9				324				

План Учебный план магистратуры '19.04.04 ТОП_МБ_2023_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
						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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
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.01	Экономический риск	
Б1.О.10	Методология и организация научных исследований	
Б2.О.03(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.04	Организационное проектирование и управление проектами в сфере услуг	
Б2.О.03(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.О.05	Педагогика в высшей школе	
Б1.В.01	Психология в высшей школе	
Б2.О.01(П)	Производственная педагогическая практика	
Б2.О.03(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.В.05	Иностранный язык делового и профессионального общения	
Б2.О.03(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.06	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	
Б2.О.03(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.03	Самоорганизация и технологии личностного роста	
Б2.О.03(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
Б1.О.03	Стратегическое управление бизнесом	
Б1.О.04	Стратегия развития и продвижения новых продуктов в ресторанном бизнесе	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	

Индекс	Содержание	Тип
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.02	Современные научные теории и концепции питания	
Б2.О.03(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.03(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	Основы конструирования новых пищевых продуктов	
Б2.О.03(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.08	CRM и ERP системы в бизнесе	
Б1.О.10	Методология и организация научных исследований	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен анализировать и оценивать текущую деятельность предприятий питания и гостиничных комплексов с целью определения приоритетов в области управления процессами производства и обслуживания	-
Б2.В.01(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	
ПК-2	Способен определять цели и задачи развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с целью разработки стратегии развития предприятия	-
Б1.В.02	Инновационный менеджмент	
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	-
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Высокотехнологичные производства продуктов общественного питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-4	Способен определять задачи, методы и представлять результаты научных исследований для решения научно-производственных задач в сфере профессиональной деятельности	-
Б1.В.ДВ.02.01	Разработка функциональных продуктов общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
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
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
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