

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гончаров А.Г.
Должность: ректор Университета
Дата подписания: 21.02.2024 14:22:17
Уникальный программный ключ:
a70b95286f9fe44b8a5180b2851f894afce7f09c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 21.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Технология и организация общественного питания

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная


Срок получения образования: 2 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Декан  / Васильев И.В./

Руководитель ОПОП  / Яичкин В.Н./

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	-
УК-1.2	Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	-
УК-1.3	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	-
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
УК-3.2	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	-
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-
УК-4.2	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.	-
УК-4.3	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	-
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения	-
УК-5.2	Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	-
УК-5.3	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
УК-6.2	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
УК-6.3	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	-
ОПК-1.2	Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения	-
ОПК-1.3	Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.2	Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.3	Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	-
ОПК-3.2	Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	-
ОПК-3.3	Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
ФТД.02	История пищевых производств	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	-
ОПК-4.2	Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	-
ОПК-4.3	Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	-
ОПК-5.2	Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	-
ОПК-5.3	Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
ПК-1 .1	Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.В.02	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.03	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	-
ПК-2 .1	Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	-
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	-
ПК-3 .1	Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	-
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
ФТД.02	История пищевых производств	
ПК-4	Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	-
ПК-4 .1	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	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
Б1.О	Обязательная часть	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
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6; ОПК-1
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	УК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.03	Физиология питания	УК-4; ОПК-4; ПК-3
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	УК-4; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-2; УК-4; ОПК-3; ОПК-5
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.В.02	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	ПК-1
Б1.В.03	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	ПК-1
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	УК-3; ПК-2
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения	ПК-4
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	ПК-3
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	УК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	УК-2; ПК-1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	УК-2; ПК-1
Б2	Практика	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-3 ; ПК-4
Б2.О	Обязательная часть	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-3 ; ПК-4
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-1
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	УК-1; УК-4; УК-5; ОПК-2; ПК-3 ; ПК-4
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-4
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	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
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	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
ФТД	Факультативные дисциплины	ОПК-3; ПК-3
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	ОПК-3; ПК-3
ФТД.02	История пищевых производств	ОПК-3; ПК-3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого						Курс 1			Курс 2		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
				Мин.	Макс.	Факт						
Итого (с факультативами)				107	139	124	62	24	38	62	23	39
Итого по ОП (без факультативов)				105	135	120	60	22	38	60	21	39
Дисциплины (модули)	36%	64%	28.5%	51	66	66	45	22	23	21	21	
Обязательная часть				20	24	24	19	16	3	5	5	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				30	42	42	26	6	20	16	16	
Практика	100%	0%	0%	45	60	45	15		15	30		30
Обязательная часть				45	60	45	15		15	30		30
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2		2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.8	-	54	59.2	-	51.8	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
	в период гос. экзаменов						-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					18,6	-	16,9	21,3	-	17,9	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					854	-	270	298	-	286	
	Блок Б2					1620	-		540	-		1080
	Блок Б3					36	-			-		36
	Блок ФТД					64	-	32		-	32	
	Итого по всем блокам					2574	-	302	838	-	318	1116
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)						4	1	3	5	2	3
	ЗАЧЕТЫ (За)						11	6	5	4	4	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)						1		1	1	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					34.5%						
	в интерактивной форме					5.5%						
Объем обязательной части от общего объема программы (%)						57.5%						
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						35.94%						