

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"
Естественно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

_____ М.А. Князева

27 февраля 2026 г.

План одобрен Ученым советом с изменениями и дополнениями
Протокол № 10 от 27.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Новые пищевые продукты для сбалансированного питания

Кафедра: Технологий пищевых производств

Факультет: Естественно-технологический институт

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	технологический
-	педагогический

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2026

Учебный год _____

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 1028 от 14.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД _____

/ Нестеренко Д.П./

Директор ЕТИ _____

/ Петрова Л.А./

Зав. кафедрой _____

/ Петров Б.Ф./

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Рефе рат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	
Блок 1. Дисциплины (модули)									66	66	2376	2376	274	1988	114	33				33				
Обязательная часть									51	51	1836	1836	206	1545	85	28				23				
Б1.О.01	Методология исследовательской деятельности		1					3	3	108	108	12	92	4	3		з							
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании	1						4	4	144	144	14	121	9	4			э						
Б1.О.03	Специализированный иностранный язык			1	1			3	3	108	108	8	96	4	3	ок								
Б1.О.04	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания и инновационный менеджмент	2					2	4	4	144	144	14	121	9					4	эф				
Б1.О.05	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	2						4	4	144	144	14	121	9					4		э			
Б1.О.06	Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания		1					4	4	144	144	14	126	4	4			з						
Б1.О.07	Микробиология и эпидемиология в области питания		1					4	4	144	144	14	126	4	4			з						
Б1.О.08	Компьютерные технологии в науке и образовании	1					1	4	4	144	144	14	121	9	4		эг							
Б1.О.09	Основы прикладных научных исследований		2					4	4	144	144	14	126	4					4	з				
Б1.О.10	Логистика		2					4	4	144	144	14	126	4					4	з				
Б1.О.11	Высокотехнологичные производства продуктов питания	2	2					4	4	144	144	40	91	13					4	з	э			
Б1.О.12	Педагогика высшей школы		2					3	3	108	108	10	94	4					3	з				
Б1.О.13	Разработка и управление проектами		1					3	3	108	108	12	92	4	3		з							
Б1.О.14	Технология самоорганизации и планирования карьеры		1				1	3	3	108	108	12	92	4	3		зф							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									15	15	540	540	68	443	29	5				10				
Б1.В.01	Учебно-исследовательская работа	2	1	2				5	5	180	180	34	129	17	2			з	3	о	э			
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		2				2	4	4	144	144	14	126	4					4		зф			
Б1.В.ДВ.01.01	Документооборот		2				2	4	4	144	144	14	126	4					4		зф			
Б1.В.ДВ.01.02	Документационное обеспечение управления		2				2	4	4	144	144	14	126	4					4		зф			
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		1					3	3	108	108	10	94	4	3		з							
Б1.В.ДВ.02.01	Правовое обеспечение инновационной деятельности		1					3	3	108	108	10	94	4	3		з							
Б1.В.ДВ.02.02	Нормативно-правовая деятельность предприятия		1					3	3	108	108	10	94	4	3		з							
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		2					3	3	108	108	10	94	4					3		з			
Б1.В.ДВ.03.01	Управление качеством в сфере общественного питания		2					3	3	108	108	10	94	4					3		з			
Б1.В.ДВ.03.02	Сертификация и лицензирование услуг питания		2					3	3	108	108	10	94	4					3		з			
Блок 2. Практика									45	45	1620	1620	15	1585	20	6				18			21	

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов					Курс 1			Курс 2			Курс 3			
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Рефе рат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Устано	Зимняя	Летняя	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.	з.е. на курсе	Формы контр.	Формы контр.
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								45	45	1620	1620	15	1585	20	6				18			21		
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа			23				24	24	864	864	9	847	8				12		о	12	о		
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			3				9	9	324	324	3	317	4							9	о		
Б2.В.03(П)	Технологическая практика			1				6	6	216	216	1	211	4	6		о							
Б2.В.04(П)	Педагогическая практика			2				6	6	216	216	2	210	4				6	о					
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	61	227	36							9			
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3						3	3	108	108	36	36	36							3	э		
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			3				6	6	216	216	25	191								6	о		
ФТД. Факультативные дисциплины								10	10	360	360	90	250	20	4				6					
ФТД.01	Современные процессы пищевых производств		1					2	2	72	72	8	60	4	2			з						
ФТД.02	Современные приоритеты техники и технологии		2					2	2	72	72	8	60	4				2	з					
ФТД.03	Технология проектов реконструкций предприятий питания			2				4	4	144	144	14	126	4				4		о				
ФТД.04	Русский язык как иностранный		11					2	2	72	72	60	4	8	2		з	з						