Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Среднерусский институт управления-филиал

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, OU=Среднерусский институт управления - филиал РАНХиГС, O=РАНХиГС, CN=Меркулов Павел Александрович, E=oo@orel.ranepa.ru
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2025.06.26 10:41:34+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.0

УТВЕРЖДЕНО
Директор Среднерусского института управления-филиала РАНХиГС
П.А. Меркулов

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновации в технологии продукции индустрии питания
(наименование образовательной программы)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

очная
(форма(формы) обучения)

Год набора - 2025

Орёл, 2024 г.

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2											
															Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							66	66		2376	2376	950	1210	216	15	72	48	84	4	278	54	15	64	72	58	4	288	54	16	88	88	54	4	288	54	20	110	124	72	4	356	54
Обязательная часть							33	33		1188	1188	450	630	108	15	72	48	84	4	278	54	15	64	72	58	4	288	54								3	18	26			64	
+	Б1.О.01	Методология научно-исследовательской деятельности	1				3	3	36	108	108	46	35	27	3	18		26	2	35	27																				
+	Б1.О.02	Психология и педагогика		1			2	2	36	72	72	28	44		2	10		18		44																				
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	2	1			4	4	36	144	144	30	87	27	2			14		58		2			14	2	29	27													
+	Б1.О.04	Психофизиология профессиональной деятельности		1			3	3	36	108	108	44	64		3	18		26		64																				
+	Б1.О.05	Инновационные технологии пищевых производств		2			4	4	36	144	144	54	90									4	18	36			90														
+	Б1.О.06	Экономика производственного процесса		2			2	2	36	72	72	28	44									2	10		18		44														
+	Б1.О.07	Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания	1			1	5	5	36	180	180	76	77	27	5	26	48		2	77	27																			
+	Б1.О.08	Системы качества и безопасности производства продуктов питания		4			3	3	36	108	108	44	64																							3	18	26			64	
+	Б1.О.09	Прогрессивные технологии производства продуктов питания	2			2	4	4	36	144	144	56	61	27								4	18	36		2	61	27													
+	Б1.О.10	Управление проектами в индустрии питания		2			3	3	36	108	108	44	64									3	18		26		64														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							33	33		1188	1188	500	580	108															16	88	88	54	4	288	54	17	92	98	72	4	292	54
+	Б1.В.01	Организация производства и сервис предприятий индустрии питания		3			3	3	36	108	108	44	64																3	18	26			64							
+	Б1.В.02	Функционально-технологические свойства пищевых продуктов и композиций	3			3	4	4	36	144	144	56	61	27															4	18	36		2	61	27						
+	Б1.В.03	Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания		3			3	3	36	108	108	44	64																3	18		26		64							
+	Б1.В.04	Правила разработки научно-технической документации	4				4	4	36	144	144	56	61	27																					4	18		36	2	61	27
+	Б1.В.05	Прогрессивные технологии проектирования предприятий питания	3				3	3	36	108	108	46	35	27															3	16		28	2	35	27						
+	Б1.В.06	Проектирование и реконструкция предприятий питания		4			3	3	36	108	108	54	54																							3	18		36		54	
+	Б1.В.07	Методы научных исследований в области продуктов питания		3			3	3	36	108	108	44	64																3	18	26			64							
+	Б1.В.08	**Элективные дисциплины (модули)**		**4**			3	**3**		**108**	**108**	**54**	**54**																							3	**18**	**36**			**54**	
+	Б1.В.08.01	Профилактическая диетология		4			3	3	36	108	108	54	54																							3	18	36			54	
+	Б1.В.09	**Элективные дисциплины (модули)**	**4**				3	**3**		**108**	**108**	**46**	**35**	**27**																							3	**18**	**26**		**2**	**35**	**27**
+	Б1.В.09.01	Организация питания различных групп населения	4				3	3	36	108	108	46	35	27																							3	18	26		2	35	27
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**4**			2	**2**		**72**	**72**	**28**	**44**																							2	**10**	**18**			**44**	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Медико-биологические основы нутрициологии		4			2	2	36	72	72	28	44																							2	10	18			44	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Медико-биологические основы производства продуктов питания		4			2	2	36	72	72	28	44																							2	10	18			44	
-	Б1.В.ДВ.01.03	Адаптационная специализированная дисциплина (Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)		4			2	2	36	72	72	28	44																							2	10	18			44	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**4**			2	**2**		**72**	**72**	**28**	**44**																							2	**10**	**18**			**44**	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современное оборудование предприятий индустрии питания		4			2	2	36	72	72	28	44																							2	10	18			44	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Техническое оснащение предприятий индустрии питания		4			2	2	36	72	72	28	44																							2	10	18			44	
Блок 2.Практика							45	45		1620	1620	8	1612		15	2				538		15	2				538		6	2				214		9	2				322	
Обязательная часть							15	15		540	540	4	536																6	2				214		9	2				322	
+	Б2.О.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4		9	9	36	324	324	2	322																							9	2				322	
+	Б2.О.02(П)	Педагогическая практика			3		6	6	36	216	216	2	214																6	2				214								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							30	30		1080	1080	4	1076		15	2				538		15	2				538														
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			1		15	15	36	540	540	2	538		15	2				538																				
+	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика			2		15	15	36	540	540	2	538									15	2				538														
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	4	320																							9			4		320	
+	Б3.01	Защита выпускной квалификационной работы. Включая выполнение, подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					9	9	36	324	324	4	320																							9			4		320	
ФТД.Факультативные дисциплины							6	6		216	216	88	128		3	18	26			64																3	18	26			64	
+	ФТД.01	Микробиология и эпидемиология в области питания		1			3	3	36	108	108	44	64		3	18	26			64																				
+	ФТД.02	Биохимические процессы пищевых производств		4			3	3	36	108	108	44	64																							3	18	26			64	