Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации"
Среднерусский институт управления-филиал

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 30.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Инновации в технологии продукции индустрии питания

Факультет: Технологий, товароведения и сервиса

Квалификация: магистр
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	технологический
-	организационно-управленческий
-	проектный
-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора */ Леонова О.В./*

Начальник УМУ */ Балашов А.Н./*

Декан факультета */Большакова Л.С./*

И.о. зав. кафедрой */Меркулова Е.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	СРкр	СР	КЭ	Каттэк	СРэк	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СРкр	СР	КЭ	Каттэк	СРэк	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СРкр	СР	КЭ	Каттэк	СРэк	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СРкр	СР	КЭ	Каттэк	СРэк	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							66	66		2376	2376	720	1503		15	50	16	54			350	4	30	36		18	72	54	38		9	372	6	43	54		26	102	74	48			605	6	47	54		7	30	22	12			176		12		
Обязательная часть							33	33		1188	1188	356	751		15	50	16	54			350	4	30	36		15	56	38	38		9	325	4	34	36		3	12	16				76		4													
+	Б1.О.01	Методология научно-исследовательской деятельности	1				3	3	36	108	108	43	47		3	14		18			47	2	9	18																																		
+	Б1.О.02	Психология и педагогика		1			2	2	36	72	72	24	48		2	10		10			48		4																																			
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	2	1			4	4	36	144	144	39	87		2			12			56		4			2			12			31	2	9	18																						
+	Б1.О.04	Психофизиология профессиональной деятельности		1			3	3	36	108	108	30	78		3	12		14			78		4																																			
+	Б1.О.05	Инновационные технологии пищевых производств		2			4	4	36	144	144	36	108													4	16	16				108		4																							
+	Б1.О.06	Экономика производственного процесса		2			2	2	36	72	72	22	50													2	8		10			50		4																							
+	Б1.О.07	Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания	1				5	5	36	180	180	41	121		5	14	16				121	2	9	18																																		
+	Б1.О.08	Системы качества и безопасности производства продуктов питания		3			3	3	36	108	108	32	76																								3	12	16				76		4													
+	Б1.О.09	Прогрессивные технологии производства продуктов питания	2			2	4	4	36	144	144	53	64													4	16	22			9	64	2	13	18																						
+	Б1.О.10	Управление проектами в индустрии питания		2			3	3	36	108	108	36	72													3	16		16			72		4																							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							33	33		1188	1188	364	752													3	16	16				47	2	9	18		23	90	58	48			529	6	43	54		7	30	22	12			176		12		
+	Б1.В.01	Организация производства и сервис предприятий индустрии питания		3			3	3	36	108	108	34	74																								3	14	16				74		4													
+	Б1.В.02	Функционально-технологические свойства пищевых продуктов и композиций	3				4	4	36	144	144	41	85																								4	14	16				85	2	9	18												
+	Б1.В.03	Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания		3			3	3	36	108	108	32	76																								3	12		16			76		4													
+	Б1.В.04	Правила разработки научно-технической документации	3				3	3	36	108	108	41	49																								3	14		16			49	2	9	18												
+	Б1.В.05	Прогрессивные технологии проектирования предприятий питания	3				4	4	36	144	144	41	85																								4	14		16			85	2	9	18												
+	Б1.В.06	Проектирование и реконструкция предприятий питания		4			3	3	36	108	108	26	82																																			3	10		12			82		4		
+	Б1.В.07	Методы научных исследований в области продуктов питания		3			3	3	36	108	108	30	78																								3	12	14				78		4													
+	Б1.В.08	Профилактическая диетология		4			2	2	36	72	72	26	46																																			2	10	12				46		4		
+	Б1.В.09	Организация питания различных групп населения	2				3	3	36	108	108	43	47													3	16	16				47	2	9	18																						
+	Б1.В.ДЭ.01	**Элективные дисциплины (модули) 1 (ДЭ.1)**		**3**			3	**3**		**108**	**108**	**26**	**82**																								3	**10**	**12**				**82**		**4**													
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Медико-биологические основы нутрициологии		3			3	3	36	108	108	26	82																								3	10	12				82		4													
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Медико-биологические основы производства продуктов питания		3			3	3	36	108	108	26	82																								3	10	12				82		4													
-	Б1.В.ДЭ.01.03	Адаптационная специализированная дисциплина (Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)		3			3	3	36	108	108	26	82																								3	10	12				82		4													
+	Б1.В.ДЭ.02	**Элективные дисциплины (модули) 2 (ДЭ.2)**		**4**			2	**2**		**72**	**72**	**24**	**48**																																			2	**10**	**10**				**48**		**4**		
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Современное оборудование предприятий индустрии питания		4			2	2	36	72	72	24	48																																			2	10	10				48		4		
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Техническое оснащение предприятий индустрии питания		4			2	2	36	72	72	24	48																																			2	10	10				48		4		
Блок 2.Практика							45	45		1620	1620	44	1576		14				2		493		9			12				2		430					1						27		9			18				4		626		18		
Обязательная часть							18	18		648	648	22	626																																			18				4		626		18		
+	Б2.О.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4		12	12	36	432	432	11	421																																			12				2		421		9		
+	Б2.О.02(П)	Педагогическая практика			4		6	6	36	216	216	11	205																																			6				2		205		9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							27	27		972	972	22	950		14				2		493		9			12				2		430					1						27		9													
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			1		14	14	36	504	504	11	493		14				2		493		9																																			
+	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика			3		13	13	36	468	468	11	457													12				2		430					1						27		9													
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	11	295																																			9						295	2	9	18	
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4				9	9	36	324	324	11	295																																			9						295	2	9	18	
ФТД.Факультативные дисциплины							5	5		180	180	68	112													3	16	16				72		4			2	14	14				40		4													
+	ФТД.01	Микробиология и эпидемиология в области питания		2			3	3	36	108	108	36	72													3	16	16				72		4																							
+	ФТД.02	Биохимические процессы пищевых производств		3			2	2	36	72	72	32	40																								2	14	14				40		4													