

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Силин Яков Петрович  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 04.06.2026 13:47:09  
 Уникальный программный ключ:  
 24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
 Протокол № 6 от 22.12.2025

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Силин Я.П.

22 декабря 2025 г.

19.04.04

### Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Управление бизнес-процессами в индустрии питания

Кафедра: Кафедра технологии питания

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очно-заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2 г. 4 м.

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

#### Типы задач профессиональной деятельности

технологический

организационно-управленческий

научно-исследовательский

#### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе и качеству образования

/ Карх Д.А./

Начальник учебно-методического управления

/ Ивлиева Е.А./

Руководитель магистерской программы

/ Чугунова О.В./

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра			
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>									60	60	2160	2160	296	296	1675	189		15	12	17	16					
<b>Обязательная часть</b>									18	18	648	648	96	96	498	54		5	7	6						
+	Б1.О.01	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания	2	1				6	6	216	216	40	40	149	27		3	3					10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.О.02	Современные методы научных исследований в индустрии питания			3			3	3	108	108	16	16	92					3				34	Кафедра биотехнологии и инжиниринга		
+	Б1.О.03	Моделирование и проектирование продуктов питания и технологических процессов			2			3	3	108	108	8	8	100				3					34	Кафедра биотехнологии и инжиниринга		
+	Б1.О.04	Организация научных исследований		1				2	2	72	72	12	12	60			2						10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.О.05	Управление проектами в индустрии питания	3					4	4	144	144	20	20	97	27			1	3				10	Кафедра технологии питания		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									42	42	1512	1512	200	200	1177	135		10	5	11	16					
+	Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык		2				2	2	72	72	8	8	64				2					15	Кафедра делового иностранного языка		
+	Б1.В.02	Аудит и сертификация систем качества на пищевых предприятиях		4				2	2	72	72	8	8	64					2				26	Кафедра управления качеством и экспертизы товаров и услуг		
+	Б1.В.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	1					6	6	216	216	16	16	173	27		6						10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.04	Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности	1					4	4	144	144	16	16	101	27		4						3	Кафедра менеджмента и предпринимательства		
+	Б1.В.05	Бизнес-коммуникации		3				3	3	108	108	16	16	92					3				2	Кафедра маркетинга и международного менеджмента		
+	Б1.В.06	Нутрициология и персонализированное питание		2				3	3	108	108	12	12	96				3					10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.07	Пищевая комбинаторика	3					4	4	144	144	20	20	97	27				4				10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.08	Управление бизнес-процессами на пищевых производствах	4	3		4		6	6	216	216	40	40	149	27				3	3			10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		4				4	4	144	144	16	16	128							4					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4				4	4	144	144	16	16	128							4		10	Кафедра технологии питания		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Пищевые добавки в технологии пищевых продуктов		4				4	4	144	144	16	16	128							4		10	Кафедра технологии питания		
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>			4			4	4	144	144	20	20	124							4					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы теории решения изобретательских задач			4			4	4	144	144	20	20	124							4		10	Кафедра технологии питания		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы планирования и обработки результатов научных экспериментов			4			4	4	144	144	20	20	124							4		34	Кафедра биотехнологии и инжиниринга		
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	4					4	4	144	144	28	28	89	27				1	3						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Использование искусственного интеллекта в индустрии питания	4					4	4	144	144	28	28	89	27				1	3			10	Кафедра технологии питания		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	4					4	4	144	144	28	28	89	27				1	3			10	Кафедра технологии питания		
<b>Блок 2. Практика</b>									51	51	1836	1836	8	8	1828				18	9	3	21				
<b>Обязательная часть</b>									30	30	1080	1080	6	6	1074				18	9	3					
+	Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа		2				12	12	432	432	2	2	430				12					10	Кафедра технологии питания		
+	Б2.О.02(П)	Организационно-управленческая практика		24				18	18	648	648	4	4	644				6	9	3			10	Кафедра технологии питания		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									21	21	756	756	2	2	754							21				
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		5				21	21	756	756	2	2	754							21		10	Кафедра технологии питания		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>									9	9	324	324			324								9			
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6					9	9	324	324			324									9	10	Кафедра технологии питания	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>									2	2	72	72	12	12	60					2						
+	ФТД.01	Законодательство и франчайзинг в индустрии питания		3				2	2	72	72	12	12	60					2				10	Кафедра технологии питания		