

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:

00D05D015A41D43C257354CF2FDDDD93F88

Владелец: РОСБИОТЕХ

Действителен: с 11.11.2024 по 04.02.2026

*План одобрен Ученым советом  
РОСБИОТЕХ*

*Протокол № 9 от 27.02.2025*

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания; Направленность(профиль):  
Гастротехнологии и ресторанный бизнес

<i>Квалификация: магистр</i>
<i>Форма обучения: Заочная форма</i>
<i>Срок получения образования: 2 г. 3 м.</i>

Год начала подготовки  
(по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт  
(ФГОС)

№ 1028 от 14.08.2020

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад. часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КвЭкз		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								51	1836	332	1581	131	
<b>Обязательная часть</b>								23	828	206	735	57	
+	Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	1					4	144	42	133	9	
+	Б1.О.02	Стратегический менеджмент	1					4	144	42	133	9	
+	Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации		1				2	72	22	66	4	
+	Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования		1				2	72	38	64	4	
+	Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности		2				2	72	38	66	4	
+	Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	1					3	108	8	91	9	
+	Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	1					3	108	8	91	9	
+	Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	2					3	108	8	91	9	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								28	1008	126	846	74	
+	Б1.В.01	Тенденции мировой гастрономии		1				2	72	8	60	4	
+	Б1.В.02	Комплексное проектирование и техническое оснащение предприятий питания	1			1		3	108	14	82	18	
+	Б1.В.03	Ресторанный сервис		2				2	72	8	60	4	
+	Б1.В.04	Маркетинговое управление предприятий общественного питания	1					3	108	8	91	9	
+	Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений		2				2	72	8	60	4	
+	Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	2					3	108	8	91	9	
+	Б1.В.07	Правовое обеспечение деятельностью предприятий питания		2				2	72	40	60	4	
+	Б1.В.08	Деловой этикет и протокольные мероприятия		2				3	108	8	96	4	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>2</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>123</b>	<b>9</b>	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Оценка качества и безопасность продукции и услуг в индустрии питания	2					4	144	12	123	9	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Гигиенические аспекты предприятий индустрии питания	2					4	144	12	123	9	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>2</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>123</b>	<b>9</b>	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление потребительским поведением: стратегия и тактика продаж	2					4	144	12	123	9	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление предпринимательской деятельностью в индустрии питания	2					4	144	12	123	9	
<b>Блок 2. Практика</b>								60	2160	8	2136	16	1920
<b>Обязательная часть</b>								48	1728	6	1710	12	1710
+	Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика			2			15	540	2	534	4	534
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика			11			33	1188	4	1176	8	1176
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								12	432	2	426	4	210
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			3			12	432	2	426	4	210
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>								9	324	2	313	9	
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	324	2	313	9	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>								9	324	80	236	8	
+	ФТД..01	Философия науки и техники		1				2	72	16	52	4	
+	ФТД..02	<b>Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"</b>	<b>3</b>	<b>34</b>				<b>7</b>	<b>252</b>	<b>64</b>	<b>184</b>	<b>4</b>	
+	ФТД..02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	3					3	108	24	82	2	









-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад. часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КвЭкз	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	ФТД..02.02	Психолого-педагогические основы преподавания химикобиологических дисциплин		3				2	72	24	47	1	
+	ФТД..02.03	Педагогический практикум		4				2	72	16	55	1	









Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Умеет анализировать проблемные ситуации, используя системный подход	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД..01	Философия науки и техники	
УК-1.2	Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД..01	Философия науки и техники	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Использует методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита 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	Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Анализирует аксиологические системы; обосновывает актуальность их учета в социальном и профессиональном взаимодействии	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом культурных особенностей представителей разных этносов, конфессий и социальных групп	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Оценивает свои личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Владеет индивидуально значимыми способами самоорганизации и саморазвития, выстраивает гибкую профессионально образовательную траекторию	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Стратегически планирует развитие производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения	-
Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Формирует конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания	-
Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Организует работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.08	Стратегическое планирование и управление в индустрии питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Создает математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	-
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Проводит поиск и анализ научно-технической информации для разработки новых технологических решений с учетом организационных особенностей предприятий	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса	ПК
ПК-4.1	Планирует результаты обучения в соответствии с нормативными документами в сфере образования, возрастными особенностями обучающихся, дидактическими задачами урока	-
ФТД..02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД..02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД..02.03	Педагогический практикум	
ПК-4.2	Осуществляет отбор предметного содержания, методов, приемов и конкретных методик обучения технологии и информатики, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения	-
ФТД..02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД..02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД..02.03	Педагогический практикум	
ПК-4.3	Формирует познавательную мотивацию обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности	-
ФТД..02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД..02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД..02.02	Психолого-педагогические основы преподавания химикобиологических дисциплин	
ФТД..02.03	Педагогический практикум	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-1.1	Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Управление потребительским поведением: стратегия и тактика продаж	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Разрабатывает новые технологические решения, технологии и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б1.В.01	Тенденции мировой гастрономии	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление предпринимательской деятельностью в индустрии питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.4	Разработка проектных предложений производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б1.В.02	Комплексное проектирование и техническое оснащение предприятий питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.5	Проводит патентные исследования и определяет показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-
Б1.О.06	Инновационные технологии гастроиндустрии и ресторанного бизнеса	
Б1.О.07	Моделирование новых видов продукции общественного питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ПК-2.1	Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка качества и безопасность продукции и услуг в индустрии питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Способен скорректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	-
Б1.В.ДВ.01.01	Оценка качества и безопасность продукции и услуг в индустрии питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-3	Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятия питания	ПК
ПК-3.1	Определяет задачи и цели развития предприятия питания	-
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Гигиенические аспекты предприятий индустрии питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Реализует стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие	-
Б1.В.04	Маркетинговое управление предприятий общественного питания	
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Проводит организационную диагностику и проектирует организационную структуру предприятия питания	-
Б1.В.03	Ресторанный сервис	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.07	Правовое обеспечение деятельностью предприятий питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.4	Разрабатывает и принимает управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания	-
Б1.В.03	Ресторанный сервис	
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.08	Деловой этикет и протокольные мероприятия	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.5	Выявляет стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывает меры по их устранению	-
Б1.В.03	Ресторанный сервис	
Б1.В.05	Методы принятия управленческих решений	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.06	Реализация бизнес-планов и стартапов в ресторанной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Гигиенические аспекты предприятий индустрии питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	