

Министерство образования и науки РФ
ФГАОУ ВО "Сибирский федеральный Университет"
Торгово-экономический институт



Утверждаю

Е.А. Ваганов

20__ г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол №

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

19.04.04

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
магистерская программа 19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"
2015 год набора

Кафедра: Кафедра технологии и организации общественного питания (ТООП_ТТФ)

Факультет: ТТФ_ТЭИ

Квалификация: Магистр
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2г
Виды деятельности
- научно-исследовательская

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 1482

20 11.2014

Согласовано

Проректор по УР

/ М.В. Румянцев/

Начальник УУ

/ Н.А. Козель/

Директор ТЭИ

/ Ю.Л. Александров/

Зав. кафедрой ТООП

/ Т.Л. Камоза/

Руководитель магистерской программой

/ Г.В. Иванова/

Президент "Сибирской Ассоциации Гостеприимства"

/ М.Н. Безфамильная/

Работодатель

/ шеф-повар, к.т.н., Д.А. Гончаров/

Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов										ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																				Часы в ЗЕТ	Итого часов в интерактивной форме	Загряренная кафедра	
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	в том числе					Экспертное	Факт	Курс 1										Курс 2																
								из них							Семестр 1 [18 нед]					Семестр 2 [18 нед]					Семестр 3 [18 нед]					Семестр 4 [18 нед]											
								Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СРС			Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС				Контроль
4	Итого	6	16	2	1	4320	4320	846	174	198	474	1854	216	120	120	30	30	228	468	72	26	72	114	102	324	72	34	72	54	144	306	72	27			33	-	364			
6	Итого по ООП (без факультативов)	6	16	2	1	4320	4320	846	174	198	474	1854	216	120	120	30	30	228	468	72	26	72	114	102	324	72	34	72	54	144	306	72	27			33	-	364			
8	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%							39%	21%	23%	56%	51%	10%																												
9	Итого по блоку Б1	6	16	2	1	2160	2160	846	174	198	474	1098	216	60	60	30	30	228	468	72	23	72	114	102	324	72	19	72	54	144	306	72	18					364			
11	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%							39%	21%	23%	56%	51%	10%																												
12	Б1 Дисциплины (модули)	6	16	2	1	2160	2160	846	174	198	474	1098	216	60	60	30	30	228	468	72	23	72	114	102	324	72	19	72	54	144	306	72	18					364			
14	Б1.Б Базовая часть	2	7	1	1	864	864	332	82	36	214	460	72	24	24	10			106	244	72	12	18	36	18	72		4	54		90	144		8				159			
15	Б1.Б.1 Философские проблемы науки и техники	1				144	144	28	10		18	80	36	4	4	10			18	80	36	4															36	6	372		
18	Б1.Б.2 Деловой иностранный язык		1			72	72	28			28	44		2	2				28	44		2																36		366	
21	Б1.Б.3 Оптимизация технологических процессов общественного питания	1				144	144	36			36	72	36	4	4				36	72	36	4																36	36	371	
24	Б1.Б.4 Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП		2			72	72	36	18		18	36		2	2												2											36	17	371	
27	Б1.Б.5 Основы управления маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания		3			108	108	54	18		36	54		3	3													18		36	54		3					36	36	371	
30	Б1.Б.6 Математическое моделирование		1			72	72	24			24	48		2	2				24	48		2																36	8	369	
33	Б1.Б.7 Современные методы исследований сырья и продукции питания		2		2	72	72	36		36		36		2	2												2												36	16	371
36	Б1.Б.8 Управление экономической и финансовой деятельностью предприятий питания		3			108	108	54	18		36	54		3	3													18		36	54		3						36	36	371
39	Б1.Б.9 Проектирование предприятий питания		3	3		72	72	36	18		18	36		2	2													18		18	36		2						36	4	371
44	Б1.В Вариативная часть	4	9	1		1296	1296	514	92	162	260	638	144	36	36	20	30	122	224		11	54	78	84	52	72	15	18	54	54	162	72	10						205		
46	Б1.В.ОД Обязательные дисциплины	4	4	1		900	900	324	72	78	174	432	144	25	25				36	72		3	54	24	84	98	72	12	18	54	54	162	72	10					143		
47	Б1.В.ОД.1 Современные проблемы науки в производстве продуктов питания	2				144	144	54	18		36	54	36	4	4													18		36	54	36	4					36	48	371	
50	Б1.В.ОД.2 Статистическая обработка результатов научных исследований		1			108	108	36			36	72		3	3				36	72		3																36		371	
53	Б1.В.ОД.3 Высокотехнологичные производства в общественном питании	2				144	144	36		24	12	72	36	4	4																							36	16	371	
56	Б1.В.ОД.4 Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции	3				144	144	36			36	72	36	4	4																							36	32	371	
59	Б1.В.ОД.5 Инновационный менеджмент предприятий питания		2			72	72	36	18		18	36		2	2													18		18	36		2					36	18	371	
62	Б1.В.ОД.6 Стратегическое планирование и прогнозирование предприятий общественного питания		3			72	72	36	18		18	36		2	2													18		18	36		2					36	18	371	
65	Б1.В.ОД.7 Бизнес-планирование предприятий питания		2			72	72	36	18		18	36		2	2													18		18	36		2					36	11	371	
68	Б1.В.ОД.8 Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	3		3		144	144	54		54		54	36	4	4														54		54	36	4						36		371
73	Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору		5			396	396	190	20	84	86	206		11	11	20	30	86	152		8		54		54		3												62		
75	Б1.В.ДВ.1																																								
76	1 История и методологии науки о пище		1			72	72	28	10		18	44		2	2	10			18	44		2																36	10	371	
79	2 История предпринимательства в Сибири		1			72	72	28	10		18	44		2	2	10			18	44		2																36	10	372	
82	Б1.В.ДВ.2																																								
83	1 Пищевая биотехнология		1			72	72	46	10		36	26		2	2	10			36	26		2																36	36	371	
86	2 Компьютерные технологии в науке и образовании		1			72	72	46	10		36	26		2	2	10			36	26		2																36	36	369	
89	Б1.В.ДВ.3																																								
90	1 Основы производства быстрозамороженных продуктов		2			108	108	54		54		54		3	3													54		54		3						36		371	
93	2 Основы производства функциональных продуктов питания		2			108	108	54		54		54		3	3													54		54		3						36		371	
96	Б1.В.ДВ.4																																								

