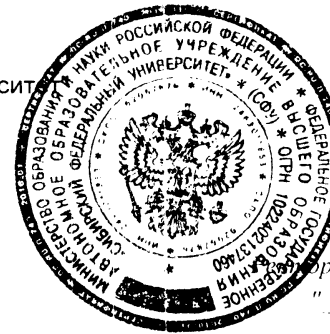


Министерство образования и науки РФ  
 ФГАОУ ВО "Сибирский федеральный Университет  
 Торгово-экономический институт



Утверждаю

Е.А. Ваганов  
 " " 20 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

План одобрен Ученым советом вуза  
 Протокол №

**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"

Кафедра: Кафедра технологии и организации общественного питания (ТООП\_ТТФ)

Факультет: ТТФ\_ТЭИ

Квалификация: Магистр
Программа подготовки:
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 2г 6м
<b>Виды деятельности</b>
- 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. выпускающей кафедрой ТООП / Т.Л. Камоза/  
 Руководитель магистерской программой / Г.В. Иванова/  
 Президент "Сибирской Ассоциации Гостеприимства" / М.Н. Безфамильная/  
 Работодатель / шеф-повар, Д.А. Гончаров/

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I											Э	Э	Э						К	К			Н	Н	Н	Н												Э	Э	Э		П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II											Э	Э	Э	Н	Н	Н	Н		К	К															Э	Э	Э		П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Г	К	К	К																													

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	28	24		52
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
Н	Научно-исследовательская работа	4	4	6	14
П	Производственная практика	4	8	10	22
Д	Подготовка магистерской диссертации			3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита диссертации			1	1
К	Каникулы	10	10	6	26
<b>Итого</b>		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	130
Студентов					
Групп					

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов							ЗЕТ		Распределение по курсам																		Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра		
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	в том числе					Экспертное	Факт	Курс 1					Курс 2					Курс 3											
									из них							Контроль	Часов					ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Часов								
									Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль				Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль		ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС		Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр			СРС	Контроль
4	Итого	6	16	2	1	20	4320	4320	320	44	80	196	1722	118	120	120	20	48	92	893	63	43	24	32	104	829	55	47						30	-	76	
6	Итого по ООП (без факультативов)	6	16	2	1	20	4320	4320	320	44	80	196	1722	118	120	120	20	48	92	893	63	43	24	32	104	829	55	47						30	-	76	
8	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%								15%	14%	25%	61%	80%	5%																							
9	Итого по блоку Б1	6	16	2	1	20	2160	2160	320	44	80	196	1722	118	60	60	20	48	92	893	63	31	24	32	104	829	55	29						-	76		
11	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%								15%	14%	25%	61%	80%	5%																							
12	Б1 Дисциплины (модули)	6	16	2	1	20	2160	2160	320	44	80	196	1722	118	60	60	20	48	92	893	63	31	24	32	104	829	55	29						-	76		
14	Б1.Б Базовая часть	2	7	1	1	7	864	864	136	20	20	96	682	46	24	24	4	20	30	285	21	10	16		65	397	25	14						-	30		
15	Б1.Б.1 Философские проблемы науки и техники	1				1	144	144	14	4		10	121	9	4	4	4		10	121	9	4												36	2	372	
18	Б1.Б.2 Деловой иностранный язык		1			1	72	72	10			10	58	4	2	2			10	58	4	2												36		366	
21	Б1.Б.3 Оптимизация технологических процессов общественного питания	2				2	144	144	12			12	123	9	4	4								12	123	9	4							36		371	
24	Б1.Б.4 Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП		2			2	72	72	20	4		16	48	4	2	2							4		16	48	4	2						36	4	371	
27	Б1.Б.5 Основы управления маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания		2			2	108	108	14	4		10	90	4	3	3							4		10	90	4	3						36	8	371	
30	Б1.Б.6 Математическое моделирование		1			1	72	72	10			10	58	4	2	2			10	58	4	2												36	4	369	
33	Б1.Б.7 Современные методы исследований сырья и продукции питания		1		1		72	72	20		20		48	4	2	2		20		48	4	2												36	4	371	
36	Б1.Б.8 Управление экономической и финансовой деятельностью предприятия питания		2			2	108	108	16	4		12	88	4	3	3							4		12	88	4	3						36	6	371	
39	Б1.Б.9 Проектирование предприятий питания		2	2			72	72	20	4		16	48	4	2	2							4		16	48	4	2						36	2	371	
44	Б1.В Вариативная часть	4	9	1		13	1296	1296	184	24	60	100	1040	72	36	36	16	28	62	608	42	21	8	32	38	432	30	15						-	46		
46	Б1.В.ОД Обязательные дисциплины	4	4	1		8	900	900	122	16	36	70	726	52	25	25	12	16	44	438	30	15	4	20	26	288	22	10						-	32		
47	Б1.В.ОД.1 Современные проблемы науки в производстве продуктов питания	1				1	144	144	16	4		12	119	9	4	4	4		12	119	9	4												36	10	371	
50	Б1.В.ОД.2 Статистическая обработка результатов научных исследований		1			1	108	108	12			12	92	4	3	3			12	92	4	3											36		371		
53	Б1.В.ОД.3 Высокотехнологичные производства в общественном питании	1				1	144	144	16		16		119	9	4	4		16		119	9	4												36	4	371	
56	Б1.В.ОД.4 Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции	2				2	144	144	16		16	119	9	4	4									16	119	9	4							36	6	371	
59	Б1.В.ОД.5 Инновационный менеджмент предприятий питания		1			1	72	72	14	4		10	54	4	2	2	4		10	54	4	2												36	4	371	
62	Б1.В.ОД.6 Стратегическое планирование и прогнозирование предприятий общественного питания		2			2	72	72	14	4		10	54	4	2	2							4		10	54	4	2							36	4	371
65	Б1.В.ОД.7 Бизнес -планирование предприятий питания		1			1	72	72	14	4		10	54	4	2	2	4		10	54	4	2												36	4	371	
68	Б1.В.ОД.8 Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	2		2		2	144	144	20		20		115	9	4	4								20		115	9	4						36		371	
73	Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору		5			5	396	396	62	8	24	30	314	20	11	11	4	12	18	170	12	6	4	12	12	144	8	5						-	14		
75	Б1.В.ДВ.1																																				
76	1 История и методология науки о пище		1			1	72	72	12	4		8	56	4	2	2	4		8	56	4	2												36	8	371	
79	2 История предпринимательства в Сибири		1			1	72	72	12	4		8	56	4	2	2	4		8	56	4	2												36	8	372	

ПЛАН Учебный план магистров '190404001\_ЗП-15.plz.xml', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2015

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов						ЗЕТ		Распределение по курсам															Часо в в ЗЕТ	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра										
		Экзамны	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	в том числе					Экспертное	Факт	Курс 1					Курс 2					Курс 3															
										Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль			Часов					Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб				Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ						
																	Итого	СР	Ауд	Итого	СР																Ауд	Итого	СР	Ауд		
82	Б1.В.ДВ.2																																									
83	1 Пищевая биотехнология		2	1		2	72	72	16	4	12	52	4	2	2												4	12	52	4	2									36	6	371
86	2 Компьютерные технологии в науке и образовании		2	2		2	72	72	16	4	12	52	4	2	2												4	12	52	4	2									36	6	369
89	Б1.В.ДВ.3																																									
90	1 Основы производства быстрозамороженных продуктов		2			2	108	108	12		12		92	4	3	3											12		92	4	3									36		371
93	2 Основы производства функциональных продуктов питания		2			2	108	108	12		12		92	4	3	3											12		92	4	3									36		371
96	Б1.В.ДВ.4																																									
97	1 Современные концепции здорового питания		1			1	72	72	10			10	58	4	2	2																								36		371
100	2 Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания		1			1	72	72	10			10	58	4	2	2																								36		371
103	Б1.В.ДВ.5																																									
104	1 Микробиология и эпидемиология в области питания		1			1	72	72	12		12		56	4	2	2																								36		371
107	2 Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля		1			1	72	72	12		12		56	4	2	2																								36		371
113	Индекс	Наименование	Вар.	Расср.	Экз	Зач	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часо в в ЗЕТ											
114									По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд													
115	Б2	Практики							1944	1944				54	54	8	432				12	12			648			18	16			864			24							
120	Б2.Н	Научно-исследовательская работа							756	756				21	21	4	216				6	4			216			6	6			324			9							
121	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар		1				756	756				21	21	4	216				6	4			216			6	6			324			9	36						
124	Б2.П	Производственная практика							1188	1188				33	33	4	216				6	8			432			12	10			540			15							
125	Б2.П.1	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар		1				216	216				6	6	4	216				6																		36			
126	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар		2				972	972				27	27						8				432			12	10			540			15	36						
129	Индекс	Наименование	Вар.	Расср.	Экз	Зач	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часо в в ЗЕТ											
130									По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд													
131	Б3	Государственная итоговая аттестация							216	216				6	6													4						6	36							