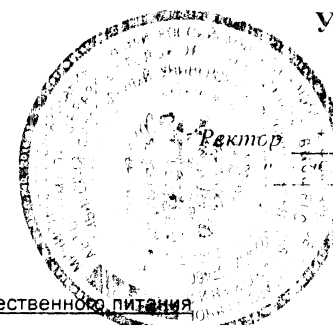


Министерство образования и науки РФ
ФГАОУ ВО "Сибирский федеральный Университет"
Торгово-экономический институт

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"
очная форма обучения
год набора 2016

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 2016

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/

Работодатель

/ шеф-повар, Д.А. Гончаров/

Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов							ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																				Часы в ЗЕТ	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра							
		Экзамны	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	в том числе				Контроль	Экспертное	Факт	Курс 1										Курс 2																		
									из них							Семестр 1 (18 нед)					Семестр 2 (18 нед)					Семестр 3 (18 нед)					Семестр 4 (18 нед)													
									Лек	Лаб	Пр	СРС				Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек				Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ		
4	Итого	6	17	1	1	4392	4392	872	186	186	492	1900	216	122	122	42	36	246	504	72	28	72	96	102	342	72	34	72	54	144	306	72	27					33	-	353				
6	Итого по ООП (без факультативов)	6	16	1	1	4320	4320	836	168	186	474	1864	216	120	120	24	36	228	468	72	26	72	96	102	342	72	34	72	54	144	306	72	27					33	-	353				
8	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%							38%	20%	22%	57%	52%	10%																															
9	Итого по блоку Б1	6	16	1	1	2160	2160	828	168	186	474	1115	216	60	60	24	36	228	468	72	23	72	96	102	342	72	19	72	54	144	306	72	18							33	-	353		
11	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%							38%	20%	22%	57%	52%	10%																															
12	Б1 Дисциплины (модули)	6	16	1	1	2160	2160	828	168	186	474	1115	216	60	60	24	36	228	468	72	23	72	96	102	342	72	19	72	54	144	306	72	18								33	-	353	
14	Б1.Б Базовая часть	2	7		1	864	864	326	80	36	210	466	72	24	24	8		102	250	72	12	18	36	18	72		4	54		90	144		8								159			
15	Б1.Б.1 Философские проблемы науки и техники	1				144	144	24	8		16	84	36	4	4	8		16	84	36	4																				36	6	372	
18	Б1.Б.2 Деловой иностранный язык		1			72	72	26			26	46		2	2			26	46		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			18	36	36						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											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									36		36	2															36	16	371
36	Б1.Б.8 Управление экономической и финансовой деятельностью предприятия питания		3			108	108	54	18		36	54		3	3												18		36	54												36	36	371
39	Б1.Б.9 Проектирование предприятий питания		3			72	72	36	18		18	36		2	2												18		18	36												36	4	371
44	Б1.В Вариативная часть	4	9	1		1296	1296	502	88	150	264	650	144	36	36	16	36	126	218		11	54	60	84	270	72	15	18	54	54	162	72	10										194	
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	192	72	12	18	54	54	162	72	10										134	
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								24	12	72	36	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	72	36	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												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	2	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													36		54	36	4										36		371
73	Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору		5			396	396	178	16	72	90	218		11	11	16	36	90	146		8		36		72		3																	60
75	Б1.В.ДВ.1																																											
76	1 История и методология науки о пище		1			72	72	26	8		18	46		2	2	8		18	46		2																					36	8	371
79	2 История предпринимательства в Сибири		1			72	72	26	8		18	46		2	2	8		18	46		2																					36	8	372
82	Б1.В.ДВ.2																																											

