

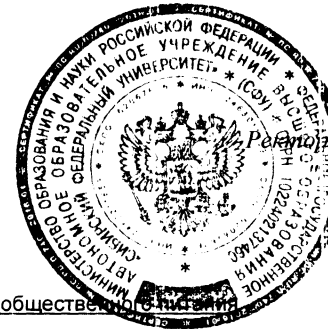
Министерство образования и науки РФ
ФГАОУ ВО "Сибирский федеральный Университет"
Торгово-экономический институт

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол №

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров



Е.А. Ваганов

20 г.

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"
год набора 2016

Кафедра: Кафедра технологии и организации общественного питания (ТООП_ТТФ)

Факультет: ТТФ_ТЭИ

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академ. магистратура</i>
Форма обучения: <i>заочная</i>
Срок обучения: <i>2г 6м</i>
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/

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	Числа	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			
Нед	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	Э		П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К			
II											Э	Э	Э	Н	Н	Н	Н			К	К														Э	Э	Э			Н	Н	Н	Н	Н	Н				К	К	К	К	К	К	К	К
III	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	Д	Д	Д	Г	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	27	26		53
Э	Экзаменационные сессии	7	6		13
Н	Научно-исследовательская работа	4	10		14
П	Производственная практика	4		18	22
Д	Подготовка магистерской диссертации			3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита диссертации			1	1
К	Каникулы	10	10	4	24
Итого		52	52	26	130
Студентов					
Групп					

ПЛАН Учебный план магистров '190404001_ЗП-16.plz.xml', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов							ЗЕТ		Распределение по курсам															Итого часов в интерактивной форме	Зачетная 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							Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов					Лек	Лаб	Пр	СРС			Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ
									Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СРС									Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр														
4	Итого	6	17	1	1	22	4392	4392	338	52	80	206	1772	122	122	28	48	102	943	67	45	24	32	104	829	55	44							33	-	72				
6	Итого по ООП (без факультативов)	6	16	1	1	21	4320	4320	328	48	80	200	1714	118	120	24	48	96	885	63	43	24	32	104	829	55	44							33	-	72				
8	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%								15%	15%	24%	61%	79%	5%																										
9	Итого по блоку Б1	6	16	1	1	21	2160	2160	328	48	80	200	1714	118	60	60	24	48	96	885	63	31	24	32	104	829	55	29							-	72				
11	Б=40% В=60% ДВ(от В)=30.5%								15%	15%	24%	61%	79%	5%																										
12	Б1 Дисциплины (модули)	6	16	1	1	21	2160	2160	328	48	80	200	1714	118	60	60	24	48	96	885	63	31	24	32	104	829	55	29							-	72				
14	Б1.Б Базовая часть	2	7		1	8	864	864	136	20	20	96	682	46	24	24	4	20	30	285	21	10	16		66	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									23	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	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	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	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	4	2								36	2	371		
44	Б1.В Вариативная часть	4	9	1		13	1296	1296	192	28	60	104	1032	72	36	36	20	28	66	600	42	21	8	32	38	432	30	15							-	42				
46	Б1.В.ОД Обязательные дисциплины	4	4	1		8	900	900	130	20	36	74	718	52	25	25	16	16	48	430	30	15	4	20	26	298	22	10								-	28			
47	Б1.В.ОД.1 Современные проблемы науки в производстве продуктов питания	1				1	144	144	20	6		14	115	9	4	4	6		14	115	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	19	9	4							36	6	371			
59	Б1.В.ОД.5 Инновационный менеджмент предприятий питания		1			1	72	72	18	6		12	50	4	2	2	6			12	50	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	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		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			
82	Б1.В.ДВ.2																																							



ПЛАН Учебный план магистров '1904040001_ЗП-16.plz.xml', код направления 19.04.04, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов							ЗЕТ		Распределение по курсам															Часов в ЗЕТ	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра																	
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	в том числе				Контроль	Экспертное	Факт	Курс 1					Курс 2					Курс 3																							
										из них							Часов					Часов					Часов																							
										Лек	Лаб	Пр	СРС				Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб				Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ													
83	1	Пищевая биотехнология		2		2	72	72	16	4		12	52	4	2	2																36	6	371																
86	2	Компьютерные технологии в науке и образовании		2		2	72	72	16	4		12	52	4	2	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														36		371																	
93	2	Основы производства функциональных продуктов питания		2		2	108	108	12			12		92	4	3	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																																																		
114	Индекс	Наименование	Экз	Зач	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя			Часов			ЗЕТ			Неделя			Часов			ЗЕТ			Часов в ЗЕТ																		
115	Б2	Практики					1944	1944						54	54	8		432			12	10		540			15	18		972		27																		
120	Б2.Н	Научно-исследовательская работа					756	756						21	21	4		216			6	10		540			15																							
121	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа (в том числе научно-исследовательский семинар)	Вар				756	756						21	21	4		216			6	10		540			15					36																		
124	Б2.П	Производственная практика					1188	1188						33	33	4		216			6						18		972		27																			
125	Б2.П.1	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар				216	216						6	6	4		216			6											36																		
126	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар				972	972						27	27												18		972		27	36																		
129																																																		
130	Индекс	Наименование	Экз	Зач	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя			Часов			ЗЕТ			Неделя			Часов			ЗЕТ			Часов в ЗЕТ																		
131	Б3	Государственная итоговая аттестация					216	216						6	6													4			6	36																		
133																																																		
134	Индекс	Наименование	Экз	За	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Лек			Лаб			Пр			СРС			Контр Оль			ЗЕТ			Лек			Лаб			Пр			СРС			Контр Оль			ЗЕТ			Часов в ЗЕТ
135	ФТД	Факультативы		1			72	72	10	4		6	58	4	2	2	4		6	58	4	2																			-									
136	ФТД.1	Основы педагогики и андрологии		1			72	72	10	4		6	58	4	2	2	4		6	58	4	2																		36	372									

