МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора
СФУ _____ *Румянцев М.В.*
" " _____ 20__ г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 21.01.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Направление 19.04.04 Технология продукции и организацияобщественного питания магистерская программа 19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"
заочная форма обучения
год набора 2020

Программа магистратуры: Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Кафедра: Кафедра технологии и организации общественного питания (ТООП_ТТФ)

Факультет: Товароведно-технологическое отделение

Квалификация: Магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: заочная форма
Срок получения образования: 2г 6м

+	*Виды профессиональной деятельности*
+	производственно-технологическая
+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1482 от 20.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Руководитель УД _____ */ Козель Н.А./*

Директор ТЭИ _____ */ Суслова Ю.Ю./*

Зав. Кафедрой ТООП_ТТФ _____ */ Губаненко Г.А./*

Руководитель магистерской программы _____ */ Иванова Г.В./*

План Учебный план магистратуры '1904040001_ЗП-20.plz.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания, год начала подготовки 2020

Дата и время: 22.01.2020 14:26

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2												Курс 3							Закреп
															-	Сессия 2					Сессия 3						-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Ауд.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)																																															
Базовая часть																																															
+	Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	1				4	4	36	144	144	14	121	9	4	4		10	121	9	э																										372
+	Б1.Б.02	Иностранный язык для профессионального общения		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2			10	58	4	з																										366
+	Б1.Б.03	Математическое моделирование		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2			10	58	4	з																										369
+	Б1.Б.04	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания		1			2	2	36	72	72	18	50	4	2							6		12	50	4	з																				371
+	Б1.Б.05	Методология научных исследований в индустрии питания		1			2	2	36	72	72	14	54	4	2							4		10	54	4	з																				371
+	Б1.Б.06	Современные проблемы науки в разработке и производстве новых продуктов питания	1				4	4	36	144	144	20	115	9	4							6		14	115	9	э																				371
							16	16		576	576	86	456	34	16	4		30	237	17		16		36	219	17																					
Вариативная часть																																															
+	Б1.В.01	Оптимизация технологических процессов общественного питания	2				4	4	36	144	144	12	123	9														4									12	123	9	э							371
+	Б1.В.02	Высокотехнологичные производства в общественном питании	1				4	4	36	144	144	16	119	9	4								12	4	119	9	э																				371
+	Б1.В.03	Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции	2				4	4	36	144	144	16	119	9														4			16	119	9	э													371
+	Б1.В.04	Современные методы исследований сырья и продукции питания		1		1	2	2	36	72	72	20	48	4	2								20		48	4	зр																				371
+	Б1.В.05	Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	2		2		4	4	36	144	144	20	115	9														4								20		115	9	эп							371
+	Б1.В.06	Применение вторичного сырья и рециклинг отходов индустрии питания		2			2	2	36	72	72	20	48	4														2	4		16	48	4	з													371
+	Б1.В.07	Проектирование новых видов пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания		2			3	3	36	108	108	16	92															3	4		12	92		з													371
+	Б1.В.08	Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов		2			2	2	36	72	72	14	54	4														2	4		10	54	4	з													371
+	Б1.В.09	Инновационный менеджмент предприятий питания		2			3	3	36	108	108	14	90	4														3							4		10	90	4	з							371
+	Б1.В.10	Статистическая обработка результатов научных исследований		1			2	2	36	72	72	12	56	4	2									12	56	4	з																				371
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**			**2**	**2**		**72**	**72**	**12**	**56**	**4**	**2**	**4**		**8**	**56**	**4**	**з**																										
+	Б1.В.ДВ.01.01	Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции		1			2	2	36	72	72	12	56	4	2	4		8	56	4	з																										371
-	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы технологии продуктов питания для детей и подростков		1			2	2	36	72	72	12	56	4	2	4		8	56	4	з																										372
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**2**			**2**	**2**		**72**	**72**	**16**	**52**	**4**														2									**16**	**52**	**4**	**з**							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование предприятий питания		2			2	2	36	72	72	16	52	4														2									16	52	4	з							371
-	Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование специализированных цехов при предприятиях питания		2			2	2	36	72	72	16	52	4														2									16	52	4	з							371
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**2**			3	**3**		**108**	**108**	**12**	**92**	**4**														3								**12**		**92**	**4**	**з**							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Основы производства быстрозамороженных продуктов		2			3	3	36	108	108	12	92	4														3								12		92	4	з							371
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы производства функциональных продуктов питания		2			3	3	36	108	108	12	92	4														3								12		92	4	з							371
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**1**			3	**3**		**108**	**108**	**10**	**94**	**4**	3			**10**	**94**	**4**	**з**																										
+	Б1.В.ДВ.04.01	Нутрициология в индустрии питания		1			3	3	36	108	108	10	94	4	3			10	94	4	з																										371
-	Б1.В.ДВ.04.02	Современные аспекты создания геронтологических продуктов питания		1			3	3	36	108	108	10	94	4	3			10	94	4	з																										371
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**1**			2	**2**		**72**	**72**	**12**	**56**	**4**	2								**12**		**56**	**4**	**з**																				
+	Б1.В.ДВ.05.01	Микробиология и эпидемиология в области питания		1			2	2	36	72	72	12	56	4	2								12		56	4	з																				371
-	Б1.В.ДВ.05.02	Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля		1			2	2	36	72	72	12	56	4	2								12		56	4	з																				371
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**16**	**52**	**4**														2	**4**	**12**		**52**	**4**	**з**														
+	Б1.В.ДВ.06.01	Пищевая биотехнология		2			2	2	36	72	72	16	52	4														2	4	12		52	4	з														371
-	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерные технологии в создании новых пищевых продуктов		2			2	2	36	72	72	16	52	4														2	4	12		52	4	з														369
							44	44		1584	1584	238	1266	80	15	4		18	150	8			44	16	279	21		29	16	12	54	365	21		4	32	38	472	30								
							60	60		2160	2160	324	1722	114	31	8		48	387	25		16	44	52	498	33		29	16	12	54	365	21		4	32	38	472	30								
Блок 2.Практики																																															
Вариативная часть																																															
+	Б2.В.01(П)	научно-исследовательская работа		122			18	18	36	648	648		636	12	6										212	4	з	12				212	4	з				212	4	з							371
+	Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	1				6	6	36	216	216		207	9	6				207	9	э																										371
+	Б2.В.03(П)	преддипломная практика		3			27	27	36	972	972		968	4														4										144			23				824	4	з	371
							51	51		1836	1836		1811	25	12				207	9					212	4		16				212	4					356	4		23				824	4		
							51	51		1836	1836		1811	25	12				207	9					212	4		16				212	4					356	4		23				824	4		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																															
Базовая часть																																															

Пользователь: 8733

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2												Курс 3							Закреп
															-	Сессия 2						Сессия 3					-	Сессия 2						Сессия 3						-	Сессия 2						ленна
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Ауд.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Код
+	Б3.Б.01(Г)	подготовка и сдача государственного экзамена	3				3	3	36	108	108	14	58	36																										3	14			58	36	э	371
+	Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216		216																											6				216			371
							9	*9*		*324*	*324*	*14*	*274*	*36*																										*9*	*14*			*274*	*36*		
							9	*9*		*324*	*324*	*14*	*274*	*36*																										*9*	*14*			*274*	*36*		
ФТД.Факультативы																																																
+	ФТД.В.01	Современные аспекты создания продуктов для питания спортсменов		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2	4		6	58	4	з																										372
+	ФТД.В.02	Цифровые технологии в создании новых пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания		2			2	2	36	72	72	12	56	4														2	4		8	56	4	з													372
							4	*4*		*144*	*144*	*22*	*114*	*8*	*2*	*4*		*6*	*58*	*4*								*2*	*4*		*8*	*56*	*4*														
							4	*4*		*144*	*144*	*22*	*114*	*8*	*2*	*4*		*6*	*58*	*4*								*2*	*4*		*8*	*56*	*4*														