МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ
Ректор СФУ
_____ *Румянцев М.В.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
магистерская программа 19.04.02.01 "Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий"
год набора 2024

Программа магистратуры: Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Кафедра: Кафедра технологии и организации общественного питания

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 4 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА	№ 556н от 02.09.2020 г.

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0082d105bb4b144bee62e009ea3e4216d8
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 14 июля 2023 г по 06 октября 2024 г.

ПланСвод Учебный план магистратуры '1904020001_ЗП-24.plz.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3
																	-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
Блок 1.Дисциплины (модули)								78	78	2808	2808	310	310	2357	141		46	32	
Обязательная часть								55	55	1980	1980	216	216	1665	99		35	20	
+	Б1.О.01	Методология научных исследований		1			1	3	3	108	108	12	12	92	4		3		
+	Б1.О.02	Интегрированная система менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	2			2		4	4	144	144	18	18	117	9			4	
+	Б1.О.03	Системы менеджмента качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		1			1	3	3	108	108	8	8	96	4		3		
+	Б1.О.04	Маркетинговые исследования хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		1			1	3	3	108	108	14	14	90	4		3		
+	Б1.О.05	Иностранный язык для профессионального общения		1			1	3	3	108	108	12	12	92	4		3		
+	Б1.О.06	Стратегическое планирование и управление развитием производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		2			2	3	3	108	108	18	18	86	4			3	
+	Б1.О.07	Моделирование и оптимизация технологических процессов в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерский изделий	1				1	4	4	144	144	10	10	125	9		4		
+	Б1.О.08	Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий	1				1	5	5	180	180	14	14	157	9		5		
+	Б1.О.09	Информационные технологии в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	1				1	3	3	108	108	10	10	89	9		3		
+	Б1.О.10	Современные методы исследований свойств сырья, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		1			1	3	3	108	108	10	10	94	4		3		
+	Б1.О.11	Современные технологии в производстве кондитерский изделий	1				1	4	4	144	144	14	14	121	9		4		
+	Б1.О.12	Инновационный менеджмент предприятия		2			2	3	3	108	108	22	22	82	4			3	
+	Б1.О.13	Системы автоматизированного проектирования		2			2	3	3	108	108	16	16	88	4			3	
+	Б1.О.14	Современные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий с заданными составом и свойствами	1		1		1	4	4	144	144	12	12	123	9		4		
+	Б1.О.15	Статистическая обработка результатов научных исследований		2			2	3	3	108	108	16	16	88	4			3	
+	Б1.О.16	Биоконверсия растительного сырья в производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2				2	4	4	144	144	10	10	125	9			4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								23	23	828	828	94	94	692	42		11	12	
+	Б1.В.01	Пищевая биотехнология		2				3	3	108	108	10	10	94	4			3	
+	Б1.В.02	Научно-исследовательский семинар		11			11	4	4	144	144	16	16	120	8		4		
+	Б1.В.03	Технология производства замороженного хлеба и хлебобулочных изделий		2			2	3	3	108	108	20	20	84	4			3	
+	Б1.В.04	Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	1				1	4	4	144	144	14	14	121	9		4		
+	Б1.В.05	Бережливое производство		2				2	2	72	72	6	6	62	4			2	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**	**2**		**2**		**2**	4	**4**	**144**	**144**	**18**	**18**	**117**	**9**			4	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технологическое проектирование специализированных цехов по производству хлеба, хлебобулочных изделий	2		2		2	4	4	144	144	18	18	117	9			4	

ПланСвод Учебный план магистратуры '1904020001_ЗП-24.plz.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3
																	-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое проектирование специализированных цехов по производству мучных кондитерских изделий	2		2		2	4	4	144	144	18	18	117	9			4	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**1**			**1**	3	**3**	**108**	**108**	**10**	**10**	**94**	**4**		3		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технико-технологическое обоснование процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		1			1	3	3	108	108	10	10	94	4		3		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Комплексное технологическое оснащение хлебопекарных и кондитерских производств		1			1	3	3	108	108	10	10	94	4		3		
Блок 2.Практика								33	33	1188	1188			1164	24		6	15	12
Обязательная часть								18	18	648	648			636	12		6	12	
+	Б2.О.01(П)	технологическая практика		112				18	18	648	648			636	12		6	12	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								15	15	540	540			528	12			3	12
+	Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа		23				9	9	324	324			316	8			3	6
+	Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		3				6	6	216	216			212	4				6
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	14	14	301	9				9
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3					3	3	108	108	14	14	85	9				3
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216			216					6
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4	144	144	28	28	108	8		2	2	
+	ФТД.01	Цифровые технологии на предприятиях хлебопекарного и кондитерских производств		2			2	2	2	72	72	20	20	48	4			2	
+	ФТД.02	Функциональные ингредиенты в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		1			1	2	2	72	72	8	8	60	4		2		