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

19.04.04

направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
магистрерская программа 19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"
заочная форма обучения
2024 год набора

Программа магистратуры: Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

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. 6 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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 '1904040001_ЗП-24.plz.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного

-	-	-	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)								64	64	2304	2304	312	312	1869	123		31	33	
Обязательная часть								46	46	1656	1656	234	234	1328	94		21	25	
+	Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания		1			1	3	3	108	108	14	14	90	4		3		
+	Б1.О.02	Современные проблемы науки в разработке и производстве новой пищевой продукции	1				1	3	3	108	108	16	16	83	9		3		
+	Б1.О.03	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания		2			2	3	3	108	108	22	22	82	4			3	
+	Б1.О.04	Маркетинговые исследования в области инновационных технологий производства пищевой продукции		2			2	2	2	72	72	14	14	54	4			2	
+	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 пищевой продукции		2			2	2	2	72	72	16	16	52	4			2	
+	Б1.О.07	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	2				2	3	3	108	108	12	12	87	9			3	
+	Б1.О.08	Высокотехнологичные производства продуктов питания	2				2	3	3	108	108	16	16	83	9			3	
+	Б1.О.09	Пищевая биотехнология		1			1	3	3	108	108	12	12	92	4		3		
+	Б1.О.10	Современные методы исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и пищевой продукции		1			1	3	3	108	108	14	14	90	4		3		
+	Б1.О.11	Научные и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	2		2		2	4	4	144	144	12	12	123	9			4	
+	Б1.О.12	Инновационный менеджмент предприятия индустрии питания		2			2	2	2	72	72	16	16	52	4			2	
+	Б1.О.13	Системы автоматизированного проектирования		2			2	3	3	108	108	12	12	92	4			3	
+	Б1.О.14	Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания		2			2	3	3	108	108	12	12	92	4			3	
+	Б1.О.15	Современные технологии в производстве функциональных продуктов питания	1				1	3	3	108	108	18	18	81	9		3		
+	Б1.О.16	Региональные ресурсы в производстве пищевой продукции	1				1	3	3	108	108	16	16	83	9		3		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18	648	648	78	78	541	29		10	8	
+	Б1.В.01	Современные технологии в производстве быстрозамороженных продуктов	2			2	2	4	4	144	144	12	12	123	9			4	
+	Б1.В.02	Научные основы технологии продуктов питания для детей и подростков		1			1	3	3	108	108	18	18	86	4		3		
+	Б1.В.03	Научно-исследовательский семинар		12				4	4	144	144	12	12	128	4		2	2	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**			**2**	2	**2**	**72**	**72**	**12**	**12**	**56**	**4**			2	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Проектирование и реконструкция предприятий малой мощности индустрии питания		2			2	2	2	72	72	12	12	56	4			2	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование специализированных цехов по производству продуктов питания		2			2	2	2	72	72	12	12	56	4			2	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**1**			**1**	3	**3**	**108**	**108**	**12**	**12**	**92**	**4**		3		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные основы геронтологического питания		1			1	3	3	108	108	12	12	92	4		3		

ПланСвод Учебный план магистратуры '1904040001_ЗП-24.plz.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного

-	-	-	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.02.02	Нутрициология в индустрии питания		1			1	3	3	108	108	12	12	92	4		3		
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**1**			**1**	2	**2**	**72**	**72**	**12**	**12**	**56**	**4**		2		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в производстве пищевой продукции		1			1	2	2	72	72	12	12	56	4		2		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерные технологии в создании новых пищевых продуктов		1			1	2	2	72	72	12	12	56	4		2		
Блок 2.Практика								47	47	1692	1692			1668	24		12	14	21
Обязательная часть								6	6	216	216			212	4		6		
+	Б2.О.01(П)	технологическая практика		1				6	6	216	216			212	4		6		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								41	41	1476	1476			1456	20		6	14	21
+	Б2.В.01(П)	научно-исследовательская работа		122				14	14	504	504			492	12		6	8	
+	Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		23				27	27	972	972			964	8			6	21
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								6	6	216	216	32	32	184			4	2	
+	ФТД.01	Спортивная нутрициология		1			1	2	2	72	72	14	14	58			2		
+	ФТД.02	Цифровые технологии в создании новых пищевых продуктов для рационального питания		2			2	2	2	72	72	6	6	66				2	
+	ФТД.03	Биологически активные вещества растительного происхождения в производстве пищевой продукции		1			1	2	2	72	72	12	12	60			2		