МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор СФУ _____ *Румянцев М.В.*

по программе магистратуры

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
2021 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) 2021

Форма обучения: очная форма

Срок получения образования: 2 г.

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: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

ПланСвод Учебный план магистратуры '1904040001_ОП-21.plm.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированно

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2	
																Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)							60	60	2160	2160	668	668	1204	288		22	20	18	
Обязательная часть							48	48	1728	1728	550	550	926	252		18	14	16	
+	Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	1				3	3	108	108	34	34	38	36		3			
+	Б1.О.02	Современные проблемы науки в разработке и производстве новой пищевой продукции	1				3	3	108	108	36	36	36	36		3			
+	Б1.О.03	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания		2			2	2	72	72	26	26	46				2		
+	Б1.О.04	Маркетинговые исследования в области инновационных технологий производства пищевой продукции		3			2	2	72	72	10	10	62					2	
+	Б1.О.05	Иностранный язык для профессионального общения		1			2	2	72	72	18	18	54			2			
+	Б1.О.06	Стратегическое планирование и управление развитием производства пищевой продукции		3			2	2	72	72	24	24	48					2	
+	Б1.О.07	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	2				3	3	108	108	28	28	44	36			3		
+	Б1.О.08	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3				3	3	108	108	32	32	40	36				3	
+	Б1.О.09	Информационные технологии в производстве пищевой продукции		2			2	2	72	72	28	28	44				2		
+	Б1.О.10	Современные методы исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и пищевой продукции		1		1	3	3	108	108	36	36	72			3			
+	Б1.О.11	Научные и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	3		3		3	3	108	108	30	30	42	36				3	
+	Б1.О.12	Проектирование новых видов пищевой продукции с заданным составом и свойствами		2			2	2	72	72	26	26	46				2		
+	Б1.О.13	Инновационный менеджмент предприятия индустрии питания		3			2	2	72	72	28	28	44					2	
+	Б1.О.14	Системы автоматизированного проектирования		3			2	2	72	72	30	30	42					2	
+	Б1.О.15	Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции		1			2	2	72	72	26	26	46			2			
+	Б1.О.16	Современные технологии в производстве функциональных продуктов питания	1				3	3	108	108	22	22	50	36		3			
+	Б1.О.17	Статистическая обработка результатов научных исследований в индустрии питания		3			2	2	72	72	20	20	52					2	
+	Б1.О.18	Региональные ресурсы в производстве пищевой продукции	2				3	3	108	108	36	36	36	36			3		
+	Б1.О.19	Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания		2			2	2	72	72	36	36	36				2		
+	Б1.О.20	Микробиология и эпидемиология в области питания		1			2	2	72	72	24	24	48			2			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12	12	432	432	118	118	278	36		4	6	2	
+	Б1.В.01	Современные технологии в производстве быстрозамороженных продуктов	2			2	3	3	108	108	20	20	52	36			3		
+	Б1.В.03	Научные основы технологии продуктов питания для детей и подростков		2			3	3	108	108	22	22	86				3		
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**3**			2	**2**	**72**	**72**	**20**	**20**	**52**					2	

ПланСвод Учебный план магистратуры '1904040001_ОП-21.plm.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированно

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2	
																Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.ДВ.01.01	Проектирование и реконструкция предприятий малой мощности индустрии питания		3			2	2	72	72	20	20	52					2	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование специализированных цехов по производству продуктов питания		3			2	2	72	72	20	20	52					2	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**1**			2	**2**	**72**	**72**	**20**	**20**	**52**			2			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные основы геронтологического питания		1			2	2	72	72	20	20	52			2			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология в индустрии питания		1			2	2	72	72	20	20	52			2			
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**			2			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевая биотехнология		1			2	2	72	72	36	36	36			2			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерные технологии в создании новых пищевых продуктов		1			2	2	72	72	36	36	36			2			
Блок 2.Практика							51	51	1836	1836	40	40	1796			3	15	6	27
Обязательная часть							6	6	216	216			216				6		
+	Б2.О.01(П)	технологическая практика		2			6	6	216	216			216				6		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							45	45	1620	1620	40	40	1580			3	9	6	27
+	Б2.В.01(П)	научно-исследовательская работа		123			18	18	648	648	40	40	608			3	9	6	
+	Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		4			27	27	972	972			972						27
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	14	14	274	36					9
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4				3	3	108	108	14	14	58	36					3
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216			216						6
ФТД.Факультативные дисциплины							8	8	288	288	130	130	158			2	2	4	
+	ФТД.01	Спортивная нутрициология		1			2	2	72	72	36	36	36			2			
+	ФТД.02	Цифровые технологии в создании новых пищевых продуктов для рационального питания		3			2	2	72	72	36	36	36					2	
+	ФТД.03	Современные аспекты использования кулинарных традиций народов Сибири и Севера в проектировании пищевой продукции		3			2	2	72	72	36	36	36					2	
+	ФТД.04	Биологически активные вещества растительного происхождения в производстве пищевой продукции		2			2	2	72	72	22	22	50				2		