

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе П.К. Хардаев

Начальник
Учебно-методического управления Э.Б. Гыргова



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор В.Е. Сактоев
«31» марта 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.04 **Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы: **Технология продукции и организация общественного питания**

Квалификация: *магистр*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования: *2 года*

Год приема: *2021*

Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования,
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от *14 августа 2020 г.* № *1028*

Используемые обозначения и сокращения:

- з.е. – зачетные единицы;
- ОБЯЗ – объемы элементов, относящихся к обязательной части образовательной программы;
- ФОРМ – объемы элементов, относящихся к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений;
- Экз – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым установлен экзамен в качестве обязательного вида аттестационного испытания при промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация осуществляется во время аттестационных недель;
- Аттест – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым не установлен экзамен, а промежуточная аттестация производится по шкале "отлично", "Хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Вид аттестационного испытания при промежуточной аттестации устанавливается преподавателем. Промежуточная аттестация осуществляется на зачетной неделе;
- Зачет – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым промежуточная аттестация производится по шкале "зачтено", "незачтено". Вид аттестационного испытания при промежуточной аттестации устанавливается преподавателем. Промежуточная аттестация осуществляется на зачетной неделе;
- КР – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым предусмотрено обязательное выполнение курсовой работы;
- КП – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым предусмотрено обязательное выполнение курсового проекта;
- ак.час – академический час;
- ЛК – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество учебных занятий лекционного типа;
- ЛБ – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество учебных занятий в виде лабораторных работ;
- ПР – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество учебных занятий семинарского типа;
- Всего ауд – в столбце указывается общее количество аудиторных занятий;
- СРС – в столбце указывается количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу;
- О.і – номер дисциплины (модуля) обязательной части образовательной программы (ОП); і – порядковый номер дисциплины (модуля);
- Ф.і – номер дисциплины (модуля) части ОП, формируемой участниками образовательных отношений; і – порядковый номер дисциплины (модуля);
- ЭД п – обозначение комплекта элективных дисциплин (модулей), предлагаемых к выбору для изучения в определенный учебный период: п – порядковый номер комплекта
- ЭД.п.і – номер элективной дисциплины (модуля): п – номер комплекта дисциплин (модулей), і – порядковый номер дисциплины (модуля) в комплекте;
- ФК.і – номер факультативной дисциплины (модуля): і – порядковый номер дисциплины (модуля)
- ПР.і – номер практики: і – порядковый номер практики
- ПР.і.ј – номер части практики: і – порядковый номер практики, ј – порядковый номер части практики
- ГИА.і – номер аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации выпускников: і – порядковый номер испытания.
- * – отметкой обозначен учебный период, в котором планируется реализация элемента образовательной программы при очной и очно-заочной формах обучения

I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

		Распределение периодов обучения и каникул по условным неделям*																																																																		
		Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																							
Курс	Курс	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																
		1	1	17 сен	8-14 сен	15-21 сен	22-28 сен	29 сен – 5 окт	6-12 окт	13-19 окт	20-26 окт	27 окт – 2 ноя	3-9 ноя**	10-16 ноя	17-23 ноя	24-30 ноя	1-7 дек	8-14 дек	15-21 дек	22-28 дек	29 дек – 31 дек	1-8 янв**	9-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	23 фев – 1 мар**	2-8 мар*	9-15 мар	16-22 мар	23-29 мар	30 мар – 5 апр	6-12 апр	13-19 апр	20-26 апр	27 апр – 3 мая**	4-10 мая**	11-17 май	18-24 май	25-31 май	1-7 июн	8-14 июн**	15-21 июн	22-28 июн	29 июн – 5 июля	6-12 июля	13-19 июля	20-26 июля	27 июля – 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг	31 августа											
2	2	I триместр (осенний)																	II триместр (весенний)																	A			A			A			П			К			К			К			К			К			К					
2	2	I триместр (осенний)																	II триместр (весенний)																	A			A			A			Д			К			К			К			К			К			К			К		

* Фактический график устанавливается ежегодно до начала учебного года с учетом календаря и установленного Правительством РФ переноса выходных дней

** - нерабочие праздничные дни (НПД): 4 ноября, 1-8 января, 23 февраля, 8 марта, 1 мая, 9 мая, 12 июня

Условные обозначения, применяемые в графике учебного процесса:

A - Аттестационные недели

НПД - нерабочие праздничные дни

K - Каникулы

П - производственная практика

Н - научно-исследовательская работа

ПП - преддипломная практика

Д - выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

		Сводные данные по бюджету времени в календарных неделях (н) и днях (д)*																				
		I триместр					II триместр					III триместр					Итого в учебном году					Всего
Курс	Курс	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация	Теоретическое обучение	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация	НПД	
		1	1	15 н 6 д	2 н 6 д	1 н	х	х	15 н 3 д	3 н	х	х	х	х	8 н 1 д	3 н 6 д	х	31 н 2 д	5 н 6 д	9 н 1 д	5 н 6 д	х
2	2	15 н 6 д	2 н 6 д	1 н	х	х	х	х	16 н 3 д	х	х	8 н 1 д	х	5 н 6 д	15 н 6 д	2 н 6 д	9 н 1 д	16 н 3 д	5 н 6 д	х	2 н	52 н 1 д

* Для фактического графика обучения сводные данные могут быть изменены в зависимости от распорядительных актов Правительства РФ о переносах выходных дней

II. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНЫМ ПЕРИОДАМ, з.е.

Год обучения>	1		2			ВСЕГО			
	I	II	III	I	II		III		
	1	2	3	4	5		6		
№ экзаменационной сессии	1	2	3	4	5	6			
Длительность учебных периодов + длительность аттестационных недель>	16+3	16+3	4	16+3	17	6			
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	20	24		16		60			
ПРАКТИКИ	4	6	6	10	25	51			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ						9			
ВСЕГО	в триместре>		24	30	6	26	25	9	120
	в учебном году>		60			60			120

III. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

УП О.190404.00.2021.2021

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы	Объем элементов обязательной части	Объем элементов формируемой части	Формы промежуточной аттестации					Трудоемкость учебной работы, ак. час						Распределение учебной работы по годам обучения, по триместрам						Обеспечивающая кафедра
										Аудиторная работа						1 год			2 год			
																И	II	III	И	II	III	
Код	Наименование	з.е.	з.е.	з.е.	ЭКЗ	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	
																16	16	4	16	16	6	
	ВСЕГО ПО ПРОГРАММЕ	120	100	20	9	8	4			4320	1680	480	176	80	224	24	30	6	26	25	9	
	Трудоемкость блоков 1 и 2	111	91	20																		
			75,8%									36,7%										
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)	60	40	20	9	2	4			2160	1680	480	176	80	224	20	24		16			
О.1	Государственная политика в области продукции питания		4				1			144	112	32	16		16	*						ТПОП
О.2	Высокотехнологичные производства в общественном питании		4		1					144	112	32	16		16				*			ТПОП
О.3	Моделирование продуктов здорового питания		4		1					144	112	32	16	16		*						ТПОП
О.4	Методология научных исследований		4		1					144	112	32	16		16	*						ТПОП
О.5	Современные методы исследований сырья и кулинарной продукции		4		1					144	112	32	16	16			*					ТПОП
О.6	Организация производства продукции различного назначения на предприятиях общественного питания		4		1					144	112	32	16		16		*					ТПОП
О.7	Качество кулинарной продукции на основе принципов HACCP		4		1					144	112	32	16		16		*					ТПОП
О.8	Формирование стратегического плана развития предприятия общественного питания		4				1			144	112	32	16		16		*					ТПОП

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы	Объем элементов обязательной части	Объем элементов формируемой части	Формы промежуточной аттестации					Трудоемкость учебной работы, ак. час					Распределение учебной работы по годам обучения, по триместрам						Обеспечивающая кафедра	
										Аудиторная работа					1 год			2 год				
															1	2	3	1	2	3		
Код	Наименование				ЭКЗ	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	
О.9	Философские проблемы науки и техники		4				1			144	112	32	16		16	*						ФИиК
О.10	Деловой иностранный язык по профилю подготовки		4		1					144	112	32			32	*						ИЯМК
Ф.1	Разработка и реализация проектов в общественном питании			4			1			144	112	32			32		*					ТПОП
Ф.2	Логистика в общественном питании			4	1					144	112	32	16		16				*			ТПОП
Ф.3	Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности в общественном питании			4	1					144	112	32	16		16					*		ЭОУП
40,0%	ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) (ЭД)	8	8	8	2					288	224	64		48	16		4		4			
	ЭД 1			4	1					144	112	32			32		*					
ЭД.1.1	Технология продукции общественного питания массового изготовления			4	1					144	112	32			32		*					ТПОП
ЭД.1.2	Технология специализированных пищевых продуктов			4	1					144	112	32			32		*					ТПОП
	ЭД 2			4	1					144	112	32		16	16				*			
ЭД.2.1	Идентификация и фальсификация продукции питания			4	1					144	112	32		16	16				*			ТПОП
ЭД.2.2	Инспекционный контроль качества и безопасности в общественном питании			4	1					144	112	32		16	16				*			ТПОП

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы	Объем элементов обязательной части	Объем элементов формируемой части	Формы промежуточной аттестации					Трудоемкость учебной работы, ак. час					Распределение учебной работы по годам обучения, по триместрам						Обеспечивающая кафедра			
										ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа			1 год			2 год						
												Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	I	II	III	I	II		III		
Код	Наименование				ЭКЗ	Аттест	Зачет	КР	КП						1	2	3	4	5	6				
	ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)	8		8						288	224	64			64				4		4			
ФК 1	Анализ пищевой и биологической ценности сырья и кулинарной продукции			4			1			144	112	32			32		*						ТПОП	
ФК 2	Оптимизация параметров производства кулинарной продукции			4			1			144	112	32			32						*		ТПОП	
	<i>Примечание: 1) факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы; 2) факультативные дисциплины (модули) изучаются по желанию обучающихся</i>																							
БЛОК 2	ПРАКТИКА	51		51			6			1836									4	6	6	10	25	
ПР.1	* Производственная практика																							
ПР.1.1	Технологическая практика			6			1			216										*				ТПОП
ПР.1.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.			8			1			288												*		ТПОП
ПР.1.3	* Научно-исследовательская работа						1																	
ПР.1.3.1	Научно-исследовательская работа 1			4			1			144									*					ТПОП
ПР.1.3.2	Научно-исследовательская работа 2			6			1			216										*				ТПОП
ПР.1.3.3	Научно-исследовательская работа 3			10			1			360											*			ТПОП
ПР.1.3.4	Научно-исследовательская работа 4			17			1			612												*		ТПОП

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы	Объем элементов обязательной части	Объем элементов формируемой части	Формы промежуточной аттестации					Трудоемкость учебной работы, ак. час				Распределение учебной работы по годам обучения, по триместрам						Обеспечивающая кафедра
														1 год			2 год			
										Код	Наименование	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа				I	II	
Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6											
БЛОК 3	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	9	9															9		
ГИА.1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		9							324									ТПОП	

Количество курсовых работ>						
Количество курсовых проектов>						
Количество экзаменов>	3	3		3		
Количество аттестации	1	2	1	2	2	
Количество зачетов	2	2				

Составители:

 И.В. Хамаганова

Учебный план обсужден на заседании кафедры "Технология продуктов общественного питания"
«24» 08 2021 г. (протокол № 6)

Зав. кафедрой  И.В. Хамаганова

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии
«24» 08 2021 г. (протокол № 7)



Директор института

 А.Т. Бубеев