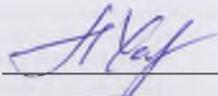


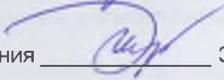
МИНОБРНАУКИ РОССИИ



ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ

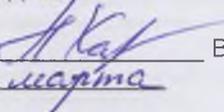
СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П.К. Хардаев

Начальник  
Учебно-методического управления  Э.Б. Гыргенова



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: **заочная**

Срок получения образования: **2 года 3 месяца**

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;
- Уст ЛК – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество установочных 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;
- ФРС – 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.
- о – отметкой обозначен учебный период, в котором планируется реализация элемента образовательной программы при заочной форме обучения
- у – отметкой обозначен учебный период, в котором планируется проведение установочных занятий (лекций) для обучающихся в заочной форме



III. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

УП.3.190404.00.2021:2021

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 экзаменационным сессиям						Обеспечивающая кафедра	
										Аудиторная работа						1 год		2 год		3 год			
																И	II	III	И	II	III		И
Код	Наименование	з.е.	з.е.	з.е.	Экз	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	
	<b>ВСЕГО ПО ПРОГРАММЕ</b>	<b>120</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>4</b>			<b>4320</b>	<b>1920</b>	<b>240</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>40</b>	<b>110</b>	20	26	28	29	17		
	<b>Трудоемкость блоков 1 и 2</b>	<b>111</b>	<b>91</b>	<b>20</b>																			
			75,8%										37,5%										
<b>БЛОК 1</b>	<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			<b>2160</b>	<b>1920</b>	<b>240</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>40</b>	<b>110</b>	16	20	12	12			
О.1	Государственная политика в области продукции питания		4				1			144	128	16		8		8	о						ТПОП
О.2	Высокотехнологичные производства в общественном питании		4		1					144	128	16	2	6		8		у	о				ТПОП
О.3	Моделирование продуктов здорового питания		4		1					144	128	16		8	8		о						ТПОП
О.4	Методология научных исследований		4		1					144	128	16	2	6		8	у	о					ТПОП
О.5	Современные методы исследований сырья и кулинарной продукции		4		1					144	128	16	2	6	8		у	о					ТПОП
О.6	Организация производства продукции различного назначения на предприятиях общественного питания		4		1					144	128	16	2	6		8	у	о					ТПОП
О.7	Качество кулинарной продукции на основе принципов НАССР		4		1					144	128	16	2	6		8	у	о					ТПОП
О.8	Формирование стратегического плана развития предприятия общественного питания		4				1			144	128	16	2	6		8			у	о			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 экзаменационным сессиям									Обеспечивающая кафедра			
																1 год			2 год			3 год						
										Аудиторная работа									I	II	III	I	II	III		I	II	III
																			1	2	3	4	5	6				
Код	Наименование	Экз	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6									
О.9	Философские проблемы науки и техники		4				144	128	16		8		8	о							ФИиК							
О.10	Деловой иностранный язык по профилю подготовки		4		1		144	128	16				16	о							ИЯМК							
Ф.1	Разработка и реализация проектов в общественном питании			4			144	128	16	2			14	у	о						ТПОП							
Ф.2	Логистика в общественном питании			4	1		144	128	16	2	6		8	у	о						ТПОП							
Ф.3	Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности в общественном питании			4	1		144	128	16	2	6		8								ЭОУП							
40,0%	<b>ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) (ЭД)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>			<b>288</b>	<b>256</b>	<b>32</b>			<b>24</b>	<b>8</b>			<b>4</b>	<b>4</b>											
	<b>ЭД 1</b>			4	1		144	128	16				16			о												
ЭД.1.1	Технология продукции общественного питания массового изготовления			4	1		144	128	16				16				о				ТПОП							
ЭД.1.2	Технология специализированных пищевых продуктов			4	1		144	128	16				16				о				ТПОП							
	<b>ЭД 2</b>			4	1		144	128	16			8	8				о											
ЭД.2.1	Идентификация и фальсификация продукции питания			4	1		144	128	16				8	8				о			ТПОП							
ЭД.2.2	Инспекционный контроль качества и безопасности в общественном питании			4	1		144	128	16				8	8					о		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 экзаменационным сессиям									Обеспечивающая кафедра									
																1 год			2 год			3 год												
										Аудиторная работа									I	II	III	I	II	III		I	II	III						
																			1	2		3	4			5	6							
Код	Наименование				Экз	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР																		
	<b>ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>	<b>8</b>		<b>8</b>						<b>288</b>	<b>256</b>	<b>32</b>				<b>32</b>																		
ФК 1	Анализ пищевой и биологической ценности сырья и кулинарной продукции			4			1			144	128	16				16																	ТПОП	
ФК 2	Оптимизация параметров производства кулинарной продукции			4			1			144	128	16				16																	ТПОП	
	<i>Примечание: 1) факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы; 2) факультативные дисциплины (модули) изучаются по желанию обучающихся</i>																																	
<b>БЛОК 2</b>	<b>ПРАКТИКА</b>	<b>51</b>	<b>51</b>				<b>6</b>			<b>1836</b>							<b>4</b>	<b>6</b>		<b>16</b>	<b>17</b>				<b>8</b>									
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					Трудоёмкость учебной работы, ак. час								Распределение учебной работы по годам обучения, по экзаменационным сессиям									Обеспечивающая кафедра
										Аудиторная работа								1 год			2 год			3 год			
Код	Наименование				Экз	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6					
БЛОК 3	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	9	9							324												9					
ГИА.1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		9							324													0				

Количество курсовых работ &gt;

Количество курсовых проектов &gt;

Количество экзаменов &gt;

Количество аттестаций &gt;

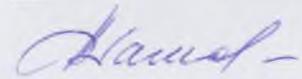
Количество зачетов &gt;

Составители:

 И.В. Хамаганова

Учебный план обсужден на заседании кафедры "Технология продуктов общественного питания"

«24» 02 2021 г. (протокол № 6)

Зав. кафедрой  И.В. Хамаганова

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета

«27» 02 2021 г. (протокол № 7)

Института пищевой инженерии и биотехнологии

Директор института 

А.Т. Бубеев

