

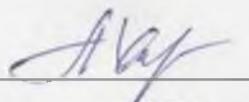


**Программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

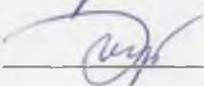
УЧЕБНЫЙ ПЛАН

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО:

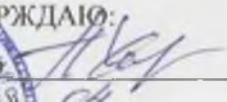
Проректор по учебной работе  П.К. Хардаев

Начальник

Учебно-методического управления  Э.Б. Гыргенова

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

 В.Е. Сактоев

2018 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Для обучающихся 2018 года приема

Квалификация: *магистр*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования по программе: *2 года*

Направленности образовательной программы академической магистратуры

1. Технология продукции и организация общественного питания

Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1482 от 20.11.2014 г.



Программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Используемые обозначения и сокращения:

з.е. – зачетные единицы

БАЗ – распределение объема элемента программы на базовую часть

ВАР – распределение объема элемента программы на вариативную часть

КР – курсовая работа;

КП – курсовой проект;

ЛК – занятия лекционного типа;

ЛБ, ПР – занятия семинарского типа;

СРС – самостоятельная работа студента;

ак.час – академический час;

О.і – обязательные дисциплины: і – порядковый номер дисциплины;

В.к.і – дисциплины по выбору обучающихся для магистратуры: к – номер группы альтернативных дисциплин, предлагаемых обучающимся на выбор, і – порядковый номер альтернативной дисциплины в группе;

ПР.і – практики общие для направления: і – порядковый номер практики;

ГИА.і – аттестационные испытания государственной итоговой аттестации выпускников: і – порядковый номер испытания;

Ф.і – факультативные дисциплины: і – порядковый номер дисциплины.



Программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																											
	1-7 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	9-11 фев	12-18 фев	19-25 фев	26 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 мая	18-24 мая	25-31 мая	1-7 июн	8-14 июн	15-21 июн	22-28 июн	29 июн - 5 июл	6-12 июл	13-19 июл	20-26 июл	27 июл - 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг	31 августа						
	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	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
	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																	II триместр (весенний) (ТО+НИР)																																											
	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																	НИР																																											

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

Курс	Сводные данные по бюджету времени в календарных неделях (н) и днях (д)																Всего					
	I триместр				II триместр				III триместр				Итого									
	Теоретическое обучение+НИР	Аттестация	Каникулы	Практика	ГИА	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика+НИР	ГИА	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	ГИА	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	ГИА	НПД	
1	15 н 6 д	2	6 д	х	х	15 н 3 д	2	х	х	х	х	х	8 н 1 д	5 н 6 д	х	31 н 2 д	4	9	5 н 6 д	х	2	52 н 1 д
2	15 н 6 д	2	6 д	х	х	х	х	х	17 н 4 д	х	х	х	8 н 1 д	х	5 н 6 д	15 н 6 д	2	9	17 н 4 д	5 н 6 д	2	52 н 2 д

Условные обозначения:

- У - Учебная практика
- П - производственная практика
- ПП - преддипломная практика
- А - Аттестационные недели
- К - Каникулы

ГИА (государственная итоговая

аттестация).

Д - защита выпускной квалификационной работы

ТО - теоретическое обучение

НПД - нерабочие праздничные дни

НИР - научно-исследовательская работа

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

Год обучения: Учебные периоды: № учебного периода аттестационные недели	1			2			ВСЕГО
	I	II	III	I	II	III	
	1	2	3	А	Б	В	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	20	20	6	20	18	6	60
ПРАКТИКА и НИР	6	6	8	7	24		51
Учебная практика			3				3
Производственная практика			5				5
Преддипломная практика				3			3
Научно-исследовательская работа	6	6		7	21		40
ГИА						9	9
Защита выпускной квалификационной работы						9	9
ВСЕГО	в триместре			26	26	8	27
	в учебном году			60			60



Программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

III. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. час						Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра					
		ВСЕГО	Часть		Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа			1 год			2 год				
			БАЗ	ВАР						Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР			I	II	III	I	II
Код	Наименование											1	2	3	4	5	6			
	ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	120	29	91	7			4320	1680	480	144	32	304	16	16	6	16	16	6	
БЛОК 1	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																			
	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	60	20	40	7			2160	1680	480	144	32	304	20	20		20			
O.1	Философские проблемы науки и техники	2	2					72	56	16			16	*					ФИиК	
O.2	Государственная политика в области продукции питания	4	4					144	112	32	16		16	*					ТПОП	
O.3	Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	4	4		1			144	112	32	16		16	*					ЭОУП	
O.4	Качество кулинарной продукции общественного питания на основе принципов HACCP	4	4					144	112	32	16		16		*				O.6 ТПОП	
O.5	Научные основы производства кулинарной продукции	4	4		1			144	112	32	16		16	*					ТПОП	
O.6	Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 9000	2	2					72	56	16			16	*					ТПОП	
O.7	Защита интеллектуальной собственности	2		2				72	53	16			16		*				ТПОП	



**Программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

О.8	Методология научных исследований	4	4	1		144	112	32	16		16	*						ТПОП
О.9	Логистика в общественном питании	2	2			72	56	16			16		*				0.3	ТПОП
О.10	Анализ питания в мире и будущие перспективы	2	2			72	56	16			16		*				0.2	ТПОП
О.11	Формирование стратегического плана развития предприятия общественного питания	2	2			72	56	16			16		*				0.2	ТПОП
О.12	Деловой иностранный язык по профилю подготовки	4	4	1		144	112	32			32		*					АЯМК
О.13	Современные технологии хранения кулинарной продукции	4	4	1		144	112	32	16		16		*				0.9	ТПОП
О.14	Технология продукции питания различного назначения	4	4	1		144	112	32	16	16				*			0.5	ТПОП
О.15	Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность кулинарной продукции	4	4	1		144	112	32	16	16				*			0.5	ТПОП
	ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО)																	
30,0%	ДВО ДЛЯ ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	12	12			432	336	96	16		80					12		
	ДВО 1	4	4			144	112	32	16		16		*					
В.1.1	<i>Оценка рисков качества и безопасности кулинарной продукции</i>	4	4			144	112	32	16		16		*					ТПОП
В.1.2	<i>Технология индивидуального питания</i>	4	4			144	112	32	16		16		*				0.3	ТПОП



Программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация	9	9				324											9		
ГИА.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	9	9				324											*	ТПОП	
	ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	120	29	91	7		4320	1680	480	144	32	304	26	26	8	27	24	9		
								Количество курсовых работ												
								Количество курсовых проектов												
								Количество экзаменов					3	2		2				

Составители:

Доцент

И.И. Бадмаева

Учебный план обсужден на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания» «09» апреля 2018 г. (протокол № 9).

Зав. кафедрой

И.В. Хамаганова

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии «13» апреля 2018 г. (протокол № 7).

Директор института

А.С. Матуев

М.П.





Программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам

1 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.1	Философские проблемы науки и техники	2	0-0-16		
О.2	Государственная политика в области продукции питания	4	16-0-16		
О.3	Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	4	16-0-16	Э	
О.5	Научные основы производства кулинарной продукции	4	16-0-16	Э	
О.6	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 9000	2	0-0-16		
О.8	Методология научных исследований	4	16-0-16	Э	
ПР.4.1	НИР	6			
	ИТОГО	26	64-0-96	3	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.4	Качество кулинарной продукции общественного питания на основе принципов НАССР	4	16-0-16		
О.7	Защита интеллектуальной собственности	2	0-0-16		
О.9	Логистика в общественном питании	2	0-0-16		
О.10	Анализ питания в мире и будущие перспективы	2	0-0-16		
О.11	Формирование стратегического плана развития предприятия общественного питания	2	0-0-16		
О.12	Деловой иностранный язык по профилю подготовки	4	0-0-32	Э	
О.13	Современные технологии хранения кулинарной продукции	4	16-0-16	Э	
ПР.4.2	НИР	6			
Ф.1	Этика деловых отношений	2	16-0-0		
	ИТОГО	26	32-0-128	2	

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Неделя
ПР.1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	3	2
ПР.2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	5	4

2 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.14	Технология продукции питания различного назначения	4	16-16-0	Э	
О.15	Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность кулинарной продукции	4	16-16-0	Э	
В.1.1	Оценка рисков качества и безопасности кулинарной продукции	4	16-0-16		
В.1.2	Технология индивидуального питания				
В.2.1	Современные методы исследования сырья и кулинарной продукции	4	0-0-32		
В.2.2	Инспекционный контроль качества и безопасности в общественном питании				
В.3.1	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	4	0-0-32		
В.3.2	Инновации в создании продукции общественного питания				
ПР.4.3	НИР	7			
Ф.2	Правовая защита информации	2	16-0-0		
	ИТОГО	27	48-32-80	2	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Неделя	Э	КР/КП
ПР.3	Преддипломная практика	3	2		
ПР.4.4	НИР	21	16		
	ИТОГО	24			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Неделя
ГИА.1	Защита ВКР включая подготовку к защите и процедуру защиты	9	6
	- Консультации по выполнению ВКР		
	- Нормоконтроль		
	- Защита ВКР		
	ИТОГО	9	