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
«__» 03 20__ г.

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

Для обучающихся 2017 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 от 20.11.2014 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

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.i – обязательные дисциплины: i – порядковый номер дисциплины;
В.k.i – дисциплины по выбору обучающихся для магистратуры: k – номер группы альтернативных дисциплин, предлагаемых обучающимся на выбор, i – порядковый номер альтернативной дисциплины в группе;
ПР.i –практики общие для направления: i – порядковый номер практики;
ГИА.i – аттестационные испытания государственной итоговой аттестации выпускников: i – порядковый номер испытания;
Ф.i – факультативные дисциплины: i – 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				Длительность, нед			
	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 – 4 янв	5-11 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 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	Обучение	Промеж аттестация	Каникулы	Всего
	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	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																А	К	К	А	II триместр (весенний)(ТО+НИР)															А	А	У	У	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
2	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																А	К	К	А	пп	пп	НИР																	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	40	2	10	52
																																																				ИТОГО	78	6	20	104

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

Год обучения>		1			2			ВСЕГО
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	
№ учебного периода		*1*	*2*	*3*	*А*	*Б*	*В*	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>		16+2	16+2	6	16+2	18	6	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		20	20		20			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	24	9	120
	в учебном году>	60			60			120

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

НИР - научно-исследовательская работа

ТО - теоретическое обучение

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 аттеста- ционные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. час						1 год			2 год			Пре-рекви-зиты дисцип-лины	Обеспечи-вающая кафедра
			ВСЕГО	Часть		Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование		БАЗ	ВАР						Всего ауд.	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6		
															16	16	6	16	16	6		
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	**120**	**29**	**91**	**7**			**4320**	**1680**	**480**	**144**	**32**	**304**	**26**	**26**	**8**	**27**	**24**	**9**		
БЛОК 1		**ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**																				
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	**60**	**20**	**40**	**7**			**2160**	**1680**	**480**	**144**	**32**	**304**	20	20		20				
О.1		Философские проблемы науки и техники	2	2					72	56	16			16	•							ФИиК
О.2		Государственная политика в области продукции питания	4	4					144	112	32	16		16	•							ТПОП
О.3		Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	4	4		1			144	112	32	16		16	•							ЭОУП
О.4		Качество кулинарной продукции общественного питания на основе принципов НАССР	4	4					144	112	32	16		16		•					О.6	ТПОП
О.5		Научные основы производства кулинарной продукции	4	4		1			144	112	32	16		16	•							ТПОП
О.6		Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 9000	2	2					72	56	16			16	•							ТПОП
О.7		Защита интеллектуальной собственности	2		2				72	56	16			16		•						ТПОП
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		•					О.3	ТПОП

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

О.10		Анализ питания в мире и будущие перспективы	2		2				72	56	16			16		*				О.2	ТПОП
О.11		Формирование стратегического плана развития предприятия общественного питания	2		2				72	56	16			16		*				О.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		*				О.9	ТПОП
О.14		Технология продукции питания различного назначения	4		4	1			144	112	32	16	16				*			О.5	ТПОП
О.15		Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность кулинарной продукции	4		4	1			144	112	32	16	16				*			О.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		*Оценка рисков качества и безопасности кулинарной продукции*	4		4				144	112	32	16		16			*				ТПОП
В.1.2		*Технология индивидуального питания*	4		4				144	112	32	16		16			*			О.3	ТПОП
		ДВО 2	4		4				144	112	32			32			*				
В.2.1		*Современные методы исследования сырья и кулинарной продукции*	4		4				144	112	32			32			*			О.8	ТПОП
В.2.2		*Инспекционный контроль качества и безопасности в общественном питании*	4		4				144	112	32			32			*			О.4	ТПОП
		ДВО 3	4		4				144	112	32			32			*				
В.3.1		*Оптимизация технологических процессов в общественном питании*	4		4				144	112	32			32			*			О.15	ТПОП
В.3.2		*Инновации в создании продукции общественного питания*	4		4				144	112	32			32			*			О.5	ТПОП

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

		Факультативные дисциплины (прим. объем не входит в объем программы)							144	112		32									
Ф.1		*Этика деловых отношений*	2		2				72	56		16				•					ТППРУП
Ф.2		*Правовая защита информации*	2		2				72	56		16						•			ГПП
БЛОК 2		**ПРАКТИКИ, в том числе научно-исследовательская работа**																			
		Практика и научно-исследовательская работа для программы магистратуры	**51**		**51**				**1836**						6	6	8	7	24		
ПР.1		Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	3		3				108								•				ТПОП
ПР.2		Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая))	5		5				180								•				ТПОП
ПР.3		Преддипломная практика	3		3				108										•		ТПОП
ПР.4		Научно-исследовательская работа																			ТПОП
ПР.4.1		Научно-исследовательская работа	6		6				216						•						ТПОП
ПР.4.2		Научно-исследовательская работа	6		6				216							•					ТПОП
ПР.4.3		Научно-исследовательская работа	7		7				252									•			ТПОП
Пр.4.4		Научно-исследовательская работа	21		21				756										•		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													ГОЭ
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	**120**	**28**	**91**	**7**			**4320**	**1680**	**480**	**144**	**32**	**304**	**26**	**28**	**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» «16» января 2017г. (протокол № 6).

Зав. кафедрой И.В. Хамаганова

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии «13» февраля 2017г. (протокол № 4).

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	Недель
ПР.1	Учебная практика	3	2
ПР.2	Производственная практика	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	Недель	Э	КР/КП
ПР.3	Преддипломная практика	3	2		
ПР.4.4	НИР	21	16		
	ИТОГО	**24**			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
ГИА.1	**Защита ВКР**	9	6
	- Консультации по выполнению ВКР		
	- Нормоконтроль		
	- Защита ВКР		
	ИТОГО	**9**	

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
«__» августа 20 17 г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ В УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
№ УПО.190404.00-2017:2017 от «19» 03 20 17 г.

1. С целью приведения графика учебного процесса требованиям Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам магистратуры (приказ Минобрнауки России №301 от 05.04.2017 года) заменить Раздел I. Календарный график учебного процесса на следующий:

Изменения и дополнения в учебный план программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

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	1-9 янв*	10-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	23 фев – 1 мар*	2-9 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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																А	К	НПД		К	А	II триместр (весенний) (ТО+НИР)														А	А	У	У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																А	К	НПД		К	А	ПП	ПП	НИР															Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

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

Сводные данные по бюджету времени в календарных неделях (н) и днях (д)

Курс	I триместр					II триместр					III триместр				Итого						Всего
	Теоретическое обучение+НИР	Аттестация	Каникулы	Практика	ГИА	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика+НИР	ГИА	Теоретическое обучение	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	8 н 1д	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 3 д	х	х	8 н 1д	х	5 н 6 д	15 н 6 д	2	9	17 н 3 д	5 н 6 д	2	52 н 1 д

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

ГИА (государственная итоговая

Д - защита выпускной квалификационной работы

НИР - научно-исследовательская работа
ТО - теоретическое обучение
НПД - нерабочие праздничные дни

Составители:

Доцент И.И. Бадмаева

Учебный план обсужден на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания» «31» августа 2017г. (протокол № 1).

Зав. кафедрой И.В. Хамаганова

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии «31» августа 2017 г. (протокол № 1).

Директор института А.С. Матуев

М.П.