

Ректор

А. Л. Шестаков

208

по направлению подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Нестеров М.И.

Институт спорта, туризма и сервиса

Выпускающая кафедра:

Технология и организация общественного питания

Профиль: Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

Уровень образования **Магистратура**

Срок обучения: **2 года**

Форма обучения: очная

на базе высшего образования

Прием 2021/22 уч.года

1.ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Группы: ИСТС-177;

[illegible]

Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

☐ Теоретическое обучение

1 НИР

2 Промежуточная аттестация

3 Учебная практика

4 Производственная практика

5 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

6	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	Каникулы

8 Учебная практика (распр.)

9 Производственная практика (распр.)

10 Научно-исследовательская практика

* Предаттестационные консультации

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО,
утвержденным 14.08.2020
приказом Минобрнауки России № 1028

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам								
			экз.	зач.	диф.зачет	К.П.	К.Р.		Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				
										Конс.раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс и Пром. атт.		1		2		3		4		
																16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	12	ЗЕ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Блок 1	Дисциплины (модули)		60	2160	1115	328	304	328	155	1045														
1.О	Обязательная часть		30	1080	556,25	172	224	88	72,25	523,75														
1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Ин яз	2	1					4	144	74,75		64		10,75	69,25	2	2,0	2	2,0				
1.О.02	История и методология науки и техники	ТОП		1					2	72	36,25	16	16		4,25	35,75	2	2,0						
1.О.03	Философия технических наук	Фил		2					2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2,0				
1.О.04	Суперкомпьютерное моделирование технических устройств и процессов	СП		2					2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2,0				
1.О.05	Педагогика высшей школы	БЖД		3					2	72	36,25	16	16		4,25	35,75					2	2,0		
1.О.06	Планирование и организация эксперимента	ТОП		1					3	108	54,25		48		6,25	53,75	3	3,0						
1.О.07	Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	ТОП		2					3	108	54,25	16		32	6,25	53,75			3	3,0				
1.О.08	Техническое регулирование на предприятиях питания	ТОП	1						3	108	56,50	16	32		8,50	51,50	3	3,0						
1.О.09	Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	ТОП	4	2,3					6	216	115	44		56	15	101			2	2,0	2	2,0	3	2,0
1.О.10	Инновационный менеджмент	Мен	3						3	108	56,50	32	16		8,50	51,50					3	3,0		
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины		30	1080	558,75	156	80	240	82,75	521,25														
1.Ф.01	Методология проектирования продуктов питания	ТОП	1						3	108	56,50	16	16	16	8,50	51,50	3	3,0						
1.Ф.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	ТОП	3						3	108	56,50	16		32	8,50	51,50					3	3,0		
1.Ф.03	Научные принципы создания продуктов спортивного питания	ТОП	4	3			4		4	144	79,75	8	20	40	11,75	64,25					2	2,0	3	2,0
1.Ф.04	Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	ТОП	2						3	108	56,50	16	32		8,50	51,50			3	3,0				
1.Ф.М1	Профиль		17	612	309,50	100	12	152	45,50	302,50														
1.Ф.М1.01	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания	ТОП		4					3	108	54,25	12	12	24	6,25	53,75							4	3,0
1.Ф.М1.02	Технология специализированных продуктов питания	ТОП	4	3			4		4	144	79,75	28		40	11,75	64,25					2	2,0	3	2,0
	Элективные дисциплины (модули)		10	360	175,50	60	88																	
1.Ф.М1.03.01	Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков	ТОП	1				1		4	144	59,50	16		32	11,50	84,50	3	4,0						
1.Ф.М1.03.02	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания	ТОП																						
1.Ф.М1.04.01	Инновационные технологии в производстве продуктов питания	ТОП	4	2,3			3		6	216	116	44		56	16	100			2	2,0	2	2,0	3	2,0
1.Ф.М1.04.02	Бизнес-планирование в ресторанной деятельности	ТОП																						
Блок 2	Практика		51						204						204									
2.О	Обязательная часть		39						156															
2.О.01	Производственная практика, научно-исследовательская работа	ТОП				1,2,3,4			39		156				156			12,0		9,0		12,0		6,0
2.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		12						48						48									
2.Ф.М1	Профиль		12						48						48									
2.Ф.М1.01	Производственная практика, технологическая практика	ТОП				2			6		24				24					6,0				
2.Ф.М1.02	Производственная практика, преддипломная практика	ТОП				4			6		24				24								6,0	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация		9						43						43									
3.М1	Профиль		9						43						43									
3.М1.01	Государственный экзамен	ТОП	4						3		3				3								3,0	
3.М1.02	Выпускная квалификационная работа магистра	ТОП	4						6		40				40								6,0	

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					Всего 3Е	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам									
			экз.	зач.	диф.зачет	К.П.	К.Р.		Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				
										Контакт раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс и Пром.атт.		1		2		3		4		
																16	3Е	16	3Е	16	3Е	12	3Е	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
ФД	Факультативные дисциплины							7	252	129	64	48		17	123									
ФД.01	Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания	ТОП		3				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75					2	2,0			
ФД.02	Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания	ТОП		3				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75					2	2,0			
ФД.03	Управление проектами	ЭПиУП	2					3	108	56,50	32	16		8,50	51,50			3	3,0					

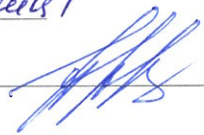
Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	60	2160	1115	328	304	328	155	1045	16	17	16	16	16	16	16	11
Всего 3Е, включая практики и итоговую аттестацию	120									29		31		28		32
Число курсовых проектов																
Число курсовых работ									1					1		2
Число экзаменов									3		2			2		4
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									3		5			5		1

* без "факультативных дисциплин".

Зав. кафедрой ТОП  А. Д. Тошев

Исполнитель  / А.А. Пустынова /

Начальник ОПКУД  А. В. Постникова

Старший инспектор ОПКУД _____

Перечень факультативов элитной подготовки ежегодно утверждается приказом ректора