



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

магистерская программа: Технология продукции и организация общественного питания

Группы: ЭММ-010, ЭММ-110, ЭММ-610

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года

Квалификация: Магистр

Год набора: 2014

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	Объем работы										Виды самостоятельной работы				Экзамены	Зачеты	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс		Кафедра, ведущая дисциплину	
			в зачетных единицах	в часах										Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания, рефераты			Контрольные работы	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр	11 семестр		
				Всего	в т. ч. аудиторная								Консультации																			Самостоятельная работа
					В контактной форме	Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация																						
Число недель теоретического обучения в семестре																			18	10	8											
Б1. Дисциплины (модули)																																

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Философия	Б1.1	3	108	45	18		18	24	2	7	63			1		1		1	2	1											Философия
2	Математическое моделирование	Б1.2	3	108	45		36	16	2	7	63			1		1		1	3	108												ИМ
3	Оптимизация технологических процессов общественного питания	Б1.3	3	108	49	8	32	16	2	7	59			3			ДЗ		3	108												ТОПП
4	Деловой иностранный язык	Б1.4	3	108	61		54	20	2	5	47				1						1	5	4									ТОПП
5	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	Б1.5	3	108	61	18	36		24	2	5	47			1		1		3	108												ИЯ ТФ
6	Микробиология и эпидемиология в области питания	Б1.6	3	108	61	18	36		20	2	5	47			1		1		3	108												ТОПП
7	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Б1.7	3	108	67	10	40	10	24	2	5	41			2		2Г		3	108												ТОПП
8	Инженерно-конструкторское обеспечение инновационных технологий производства кулинарной продукции	Б1.8	3	108	47	8	32	24	2	5	61			3		3Г			1	108												ТОПП

Вариативная часть

9	Правовое регулирование хозяйственной деятельности предприятий	Б1.Б1.9	3	108	45	18	18	16	2	7	63			1		1		1	2	1												ГПП
10	Управление персоналом на предприятии общественного питания	Б1.Б1.10	3	108	49		40	16	2	7	59			2		Д2			4	4												ТОПП

11	Управление инновациями	Б1.В1.11	4	144	52	20		20	24	2	10	92	1					Д1	1,2 2, 1,2 4 4 144															ОКО
12	Стратегический менеджмент	Б1.В1.12	3	108	61	18		36	24	2	5	47			1			Д1	1 3 2 3 108															КМ
13	Формирование кухонь народов мира и факторы, влияющие на их развитие	Б1.В1.13	4	144	56	6	30	10	20	2	8	88			2		2			0,6 3 5 1 4 144													ТОПП	
14	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	Б1.В1.14	3	108	57		40	10	20	2	5	51			2		2			5 4 3 108													ТОПП	
15	Автоматизированные системы управления и учета в общественном питании	Б1.В1.15	3	108	49	8	32		16	2	7	59			3			3			1 5 4 3 108												УиС	
16	Научно-технический семинар	Б1.В1.16	2	72	37		28		4	5	35							1 2	1 1 1 1 1 36 1 36														ТОПП	

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

17.1	Конкурентная среда и риски в предприятиях общественного питания	Б1.В2.17.1 ОУ	4	144	48			36	16	2	10	96			1			Д1	2 2 4 144																	ТОПП	
17.2	Маркетинговые стратегии предприятий общественного питания	Б1.В2.17.2 М																																			ТОПП

По выбору 1 из 2

18.1	Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании	Б1.В2.18.1 ОУ	4	144	74	10		52	36	4	8	70			3		3	2		¹ 3 ₂	⁴ 4 ₄												ТОПП
18.2	Системы управления процессами производства и обслуживания и информационные технологии	Б1.В2.18.2 ПТ																		² 72 ₂	² 72 ₂												ТОПП

По выбору 1 из 2

19.1	Технология и организация ресторанного бизнеса	Б1.В2.19.1 М ОУ ПТ	3	108	49	8		32	18	2	7	59		3		3				1	5	4												ТОПП
19.2	Технология и организация питания организованных контингентов населения	Б1.В2.19.2 ОУ ПТ																		3	108													ТОПП

По выбору 1 из 2

Б2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)

Вариативная часть. Производственная практика

20	Производственная практика: научно-производственная практика	Б2.В1.20	24	864	4					4		860						Д2 Д3		14 504 10 360																ТОПП
21	Производственная практика: научно-исследовательская работа	Б2.В1.21	15	540	4					4		536						Д3 Д4																		ТОПП
22	Производственная практика: педагогическая практика	Б2.В1.22	6	216	2					2		214						Д4			6 216 9 324															ТОПП
23	Производственная (преддипломная) практика: научно-исследовательская работа	Б2.В1.23	6	216	2					2		214						Д4				6 216														ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

[illegible]

Факультативные дисциплины

[illegible]

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	
Индив	Практи ки
З.Е.	Часов в з.к.

Обозначения курсовых проектов:

n - дисциплинарный в n -ом семестре
 Kn - комплексный (междисциплинарный) в n -ом семестре
 Mn - межкафедры в n -ом семестре

Обозначения зачетов и экзаменов:

n - n-ом семестре
 Дn - дифференцированный зачет в n-ом семестре
 Г - входит в государственный экзамен
 К - кандидатский экзамен

Часов всего: 4320 Часов аудиторных 846

			Семестр											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	120		30	30	30	30								
Часов аудиторных в неделю			23,4	23,6	24	0								
Часов всего в неделю			57	56,7	54									
Часов в сессию в неделю			42	54	48									
Часов на практиках в неделю			0	53,1	50,1	50,4								
Часов на ВКР и ГА в неделю						54								
Экзаменов	10		4	3	3	0								
Зачетов	17		6	4	4	3								
Курсовых проектов	1		1	0	0	0								
Курсовых работ	1		0	0	1	0								
РГЗ, рефераты	15		7	4	4	0								
Контрольных работ	0		0	0	0	0								

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Дисциплины (модули)	60
Базовая часть	24
в том числе по выбору	11
Вариативная часть	36
Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51
Вариативная часть	51
Государственная итоговая аттестация	9
Базовая часть	9
Объем программы	120

Ответственный за образовательную программу
 Декан факультета мехатроники и автоматизации
 Заведующий кафедрой



Рождественская Л. Н.
 Щуров Н. И.
 Сапожников А. Н.



Образовательная программа принята ученым советом факультета мехатроники и автоматизации, протокол №2 от 04.02.2015