

Утверждаю
Первый проректор
по учебной работе
профессор _____ Г.И. Расторгуев

"21"



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 предприятий в индустрии питания

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки: 2017 и последующие

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	в зачетных единицах	Объем работы										Виды самостоятельной работы				Экзамены	Зачеты	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс	Кафедра, ведущая дисциплину				
				в часах										Самостоятельная работа	Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), 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 контактной форме	в т. ч. аудиторная						Консультации*																							
						Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация																									
18	19	Число недель теоретического обучения в семестре															20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30								
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					

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Оптимизация технологических процессов в индустрии питания	B1.1	3	108	63	18		36	16	2	7	45			1			1	1	3	2										топп
2	Деловой и профессиональный иностранный язык	B1.2	3	108	61			54	20	2	5	47					1		3	3											ия
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания	B1.3	3	108	61	18	36		24	2	5	47			1		1		3	2											топп
4	Комплексное проектирование предприятий индустрии питания	B1.4	3	108	31	8		16	24	2	5	77	3				3				1	3	2								топп
5	Управление командообразованием в индустрии питания	B1.5	3	108	41	10		20	16	2	9	67				2	2			1	3	2									топп
6	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	B1.6	3	108	42	10		20	24	2	10	66		2			2			1	3	2									топп
7	Бизнес - планирование в индустрии питания	B1.7	3	108	37	10		20	20	2	5	71			2		2			1	3	2									топп
8	Организация исследований в индустрии питания	B1.8	3	108	48	8		36		2	2	60				1		1	0,5	2, 5	2										топп

Вариативная часть

уч: 108

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
9	Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания	Б1.В1.9	2	72	26	8		16		2		46			3			3			1 3 2									АУФ
10	Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств	Б1.В1.10	2	72	23	8		8	8	2	5	49						3			1 2 1									ТОПП
11	Микробиология и эпидемиология в области питания	Б1.В1.11	3	108	53	8	36		16	2	7	55			1			1	0,5 2, 5 3 108	2										ТОПП
12	Современные методы исследований сырья и продукции питания	Б1.В1.12	3	108	61	18	36		24	2	5	47			1		1		1 3 3 108	2										ТОПП
13	Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения	Б1.В1.13	3	108	59	18		36	20	2	3	49			1			1	1 3 3 108	2										ТОПП
14	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Б1.В1.14	3	108	29	10		10	16	2	7	79			2			2		1 2 3 108	1									ГПП
15	Управление продуктовыми и процессными инновациями на предприятии	Б1.В1.15	3	108	48	18		18	24	2	10	60			1			1	1 2 3 108	1										КМ
16	Маркетинг и логистика в индустрии питания	Б1.В1.16	3	108	40	10		20	20	2	8	68			2		2			1 3 3 108	2									МиС
17	Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания	Б1.В1.17	3	108	33	8		16	16	2	7	75			3			3			1 3 3 108	2								АУФ

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

18.1	Создание меню предприятия ресторанного бизнеса	Б1.В2.18.1	4	144	58	8	36		16	2	12	86			1		1		0,5 2, 5 4 144	2											ТОПП
18.2	Производство продуктов питания общего и специального назначения	Б1.В2.18.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

19.1	Статистические методы управления качеством	Б1.В2.19.1	3	108	50	8		36	36	2	4	58						1	0,5 2, 5 3 108	2											ТОПП
19.2	Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции	Б1.В2.19.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

20.1	Технология открытия предприятия питания	Б1.В2.20.1	4	144	49	8		32	18	2	7	95			3	3				1 5 4 144	4										ТОПП
20.2	Организация предпринимательской деятельности	Б1.В2.20.2																													КМ

По выбору 1 из 2

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

Вариативная часть. Производственная практика

21	Производственная практика: научно-исследовательская работа	Б2.В1.21	14	504	2					2		502					Д2														ТОПП
22	Производственная практика: технологическая практика	Б2.В1.22	25	900	4					4		896					Д3 Д4			14 504											ТОПП

16 576 9 324

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	
23	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.23	12	432	2					2		430						Д4					12	432							ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

24	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.24	3	108								108					Г														ТОП
25	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.25	6	216								216											3	108							ТОП
																							6	216							

Факультативные дисциплины

26	Технология работы с научной информацией	Ф.В1.26	2	72	42	18		18	8	2	4	30					1	1	2	1											Филологи и
27	Управление предприятием в конкурентной среде	Ф.В1.27	2	72	22		20			2		50					2		2	2											КМ
																			2	72											

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	
Практики	
3.Е.	Часов всего

Обозначения курсовых проектов:

п - по дисциплине в п-ом семестре

Кп - комплексный (междисциплинарный) в п-ом семестре

Мп - межфакультетский в п-ом семестре

*- указан суммарный планируемый объем консультаций по всем видам учебной работы в расчете на одну учебную группу. Фактический объем консультаций определяется на основе действующих в университете норм учебной нагрузки в расчете на одного обучающегося.

Примечание: ФБТХМ-71

Обозначения зачетов и экзаменов:

п - зачет или экзамен в п-ом семестре

Дп - дифференцированный зачет в п-ом семестре

Г - государственный экзамен

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	в зачетных единицах	Объем работы										Виды самостоятельной работы				Экзамены	Зачеты	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс	Кафедра, ведущая дисциплину																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
				в часах										Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), 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								Самостоятельная работа																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
					В контактной форме	Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Число недель теоретического обучения в семестре																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

Адаптационные дисциплины вариативной части*

A.1	Основы психологического здоровья	Б1.В1.А1	1	36	20					2	18	16						1														СРСА
A.2	Коммуникативный практикум	Б1.В1.А2	1	36	20					2	18	16						1	1	36												СРСА
A.3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Б1.В1.А3	1	36	20					2	18	16						2		1	36											СРСА

* место адаптационных дисциплин в вариативной части определяется в индивидуальном порядке, в зависимости от индивидуальных особенностей лица с ограниченными возможностями здоровья

Часов всего: 4320 Часов аудиторных 750 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 28,3

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	120	31	29	30	30								
Часов аудиторных в неделю		27	14	16	0								
Часов всего в неделю		58	54	54									
Часов в сессию в неделю		48	48	48									
Часов на практиках в неделю		0	53,1	50,1	50,4								
Часов на ГИА в неделю					54								
Экзаменов	10	4	4	2	0								
Зачетов	14	6	2	4	2								
Курсовых проектов	1	0	0	1	0								
Курсовых работ	1	0	1	0	0								
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	12	7	3	2	0								
Контрольных работ	3	1	1	1	0								

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1. Дисциплины (модули)	60
Базовая часть	24
Вариативная часть	36
в том числе по выбору	11
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51
Вариативная часть	51
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Базовая часть	9
Объем программы	120

Ответственный за образовательную программу
 Декан факультета бизнеса
 Заведующий кафедрой технологии организации пищевых производств


 _____ Рожественская Л. Н.
 _____ Хайруллина М. В.
 _____ Рожественская Л. Н.



Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №6 от 21.06.2017