

"УТВЕРЖДАЮ"

Первый проректор Янпольский В.В.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
29.08.2025
Владелец: Янпольский Василий Васильевич
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=70BD9DC89F9B22520CCDF6D336E5CE53

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
СОГЛАСОВАНО

Год начала подготовки: 2024 и последующие

Ответственный за образовательную программу

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
29.08.2025
Владелец: Рождественская Л. Н.
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=70BD9DC89F9B22520CCDF6D336E5CE53

Рождественская Л. Н.

Декан факультета бизнеса

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
29.08.2025
Владелец: Эзрох Ю. С.
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=70BD9DC89F9B22520CCDF6D336E5CE53

Эзрох Ю. С.

Заведующий кафедрой технологии и организации
пищевых производств

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
29.08.2025
Владелец: Рождественская Л. Н.
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=70BD9DC89F9B22520CCDF6D336E5CE53

Рождественская Л. Н.

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		
№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	Объем работы											Распределение по семестрам																	Кафедра, ведущая дисциплину
			в зачетных единицах	в часах										Семестр	в зачетку		Экзамены	Зачеты	Виды самостоятельной работы				Число недель теоретического обучения	Установочные лекции	Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	Консультации	Самостоятельная работа		
				Всего	В контактной форме	в т. ч. аудиторная					Самостоятельная работа	З.Е.	Часов		Курсовые проекты	Курсовые работы			Расчётно-графические задания (работы), рефераты	Контрольные работы											
						Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*																					
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		

Б1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

1	Разработка и моделирование технологических решений при создании продукции общественного питания	Б1.1	5	180	71	26		34	16	2	9	109	1	5	180	1				1		18		26		34	7	77	ТОПП
2	Деловой и профессиональный иностранный язык	Б1.2	3	108	49			44	20	2	3	59	1	3	108		1					18				44	3	61	ИЯ
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Б1.3	4	144	49	16	26		24	2	5	95	1	4	144	1				1		18		16	26		3	63	ТОПП
4	Управление человеческими ресурсами и командообразование в индустрии питания	Б1.4	4	144	41	10		20	16	2	9	103	2	4	144	2					2	10		10		20	7	89	ТОПП
5	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	Б1.5	4	144	42	10		20	16	2	10	102	2	4	144	2			2			10		10		20	8	79	ТОПП
6	Стратегическое управление развитием предприятия питания	Б1.6	5	180	40	10		20	20	2	8	140	2	5	180	2				2		10		10		20	6	108	ТОПП
7	Методология научных исследований в индустрии питания	Б1.7	3	108	42	8		26		2	6	66	1	3	108		1				1	18		8		26	6	68	ТОПП
8	Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Б1.8	5	180	55	16	32		24	2	5	125	1	5	180	1				1		18		16	32		3	111	ТОПП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

9	Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания	Б1.В1.9	5	180	39	10		20	16	2	7	141	3	5	180	3		3				10		10		20	5	118	ТОПП
10	Цифровые технологии в управлении финансово-экономической деятельностью предприятий питания	Б1.В1.10	5	180	49	10		30	20	2	7	131	3	5	180	3				3		10		10		30	5	117	АУФ
11	Управление инновациями	Б1.В1.11	3	108	44	16		16	18	2	10	64	1	3	108		1			1		18		16		16	10	66	КМ
12	Технология открытия предприятия питания	Б1.В1.12	4	144	41	10		20	18	2	9	103	3	4	144	3				3		10		10		20	7	80	ТОПП
13	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Б1.В1.13	3	108	30	10		10	6	2	8	78	2	3	108		2				2	10		10		10	8	80	Правоведения

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
14	Технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания	Б1.В1.14	3	108	42	8		26	20	2	6	66	1	3	108		1			1		18		8		26	6	68	МиС

Часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору)

15.1	Технология создания меню в ресторанном бизнесе	Б1.В2.15.1	4	144	48	8	26		16	2	12	96	1	4	144	1				1		18		8	26		10	64	ТОПП
15.2	Разработка продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Б1.В2.15.2											1	4	144	1				1		18		8	26		10	64	ТОПП

По выбору 1 из 2

16.1	Статистические методы управления качеством	Б1.В2.16.1	3	108	26	4		14	12	2	6	82	3	3	108		3				10		4		14	6	84	ТОПП
16.2	Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции	Б1.В2.16.2											3	3	108		3				10		4		14	6	84	ТОПП

По выбору 1 из 2

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

Обязательная часть. Производственная практика

17	Производственная практика: технологическая практика	Б2.17	12	432	2					2		430	3	12	432		Д3				10						432	ТОПП
18	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.18	12	432	2					2		430	4	12	432		Д4										432	ТОПП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика

19	Производственная практика: организационно-управленческая практика	Б2.В1.19	10	360	2					2		358	4	10	360		Д4										360	ТОПП
20	Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика	Б2.В1.20	14	504	2					2		502	2	14	504		Д2				10						504	ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Обязательная часть

21	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.21	3	108								108	4	3	108	Г											108	ТОПП
22	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3.22	6	216								216	4	6	216												216	ТОПП

Факультативные дисциплины

23	Технология работы с научной информацией	Ф.В1.23	3	108	38	16		16	8	2	4	70	1	3	108		1				18		16		16	4	72	Филологии
----	---	---------	---	-----	----	----	--	----	---	---	---	----	---	---	-----	--	---	--	--	--	----	--	----	--	----	---	----	-----------

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	
24	Управление предприятием в конкурентной среде	Ф.В1.24	3	108	27		20			2	5	81	2	3	108		2					10				20		5	83	КМ

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	
Практи ки	
З.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-41, ФБТХМ-51

Обозначения зачетов и экзаменов:

п - зачет или экзамен в *п*-ом семестре
Дп - дифференцированный зачет в *п*-ом семестре
Г - государственный экзамен

Часов всего: 4320 Часов аудиторных 556

			Семестр											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	120		30	30	29	31								
Часов аудиторных в неделю			18,8	11	12	0								
Часов всего в неделю			59	60,3	54									
Часов в сессию в неделю			42	54	24									
Часов на практиках в неделю			0	53,1	54	52,8								
Часов на ГИА в неделю						54								
Экзаменов	10		4	3	3	0								
Зачетов	10		4	2	2	2								
Курсовых проектов	1		0	0	1	0								
Курсовых работ	1		0	1	0	0								
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	9		6	1	2	0								
Контрольных работ	3		1	2	0	0								