

Утверждаю

Первый проректор

профессор

Расторгуев Г.И.

"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

Основной вид деятельности: производственно-технологическая

Ориентированность: программа прикладной магистратуры

№ 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																									
						Лекции	Лабор. 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	31	

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Оптимизация технологических процессов в индустрии питания	Б1.1	3	108	63	18		36	16	2	7	45			1			1	1	3	2										топп
2	Деловой и профессиональный иностранный язык	Б1.2	3	108	61			54	20	2	5	47					1		3	3											ия
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Б1.3	3	108	61	18	36		24	2	5	47			1		1		3	2											топп
4	Комплексное проектирование предприятий индустрии питания	Б1.4	3	108	33	8		16	24	2	7	75	3				3				1	3	2								топп
5	Управление командообразованием в индустрии питания	Б1.5	3	108	41	10		20	16	2	9	67			2	2			1	3	2										топп
6	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	Б1.6	3	108	42	10		20	24	2	10	66		2		2			1	3	2										топп
7	Бизнес - планирование в индустрии питания	Б1.7	3	108	40	10		20	20	2	8	68			2		2		1	3	2										топп
8	Организация исследований в индустрии питания	Б1.8	3	108	52	8		36		2	6	56			1		1		0.5	2	5	2									топп

Вариативная часть

уу:

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	31	8		16		2	5	41			3			3			¹ 3 ² 2 72									АУФ
10	Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств	Б1.В1.10	2	72	24	8		8	8	2	6	48					3			¹ 2 ¹ 2 72										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 ² 3 108	²										ТОПП
13	Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения	Б1.В1.13	3	108	61	18		36	20	2	5	47			1			1	¹ 3 ² 3 108	²										ТОПП
14	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Б1.В1.14	3	108	30	10		10	16	2	8	78			2			2		¹ 2 ¹ 3 108										Правове дения
15	Управление продуктами и процессными инновациями на предприятии	Б1.В1.15	3	108	48	18		18	24	2	10	60			1			1	¹ 2 ¹ 3 108											КМ
16	Маркетинг и логистика в индустрии питания	Б1.В1.16	3	108	40	10		20	20	2	8	68			2		2			¹ 3 ² 3 108										МиС
17	Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания	Б1.В1.17	3	108	34	8		16	16	2	8	74			3			3			¹ 3 ² 3 108									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	52	8		36	36	2	6	56						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	51	8		32	18	2	9	93				3	3				¹ 5 ⁴ 4 144										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			14 504										ТОПП
22	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Б2.В1.22	25	900	4					4		896						Д3 Д4				16 576	9 324								ТОПП

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						3 108							ТОПП
25	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.25	6	216								216											6 216							ТОПП

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	27		20			2	5	45						2	² 2 72	² 2 72										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-71, ФБТХМ-81

Обозначения зачетов и экзаменов:

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

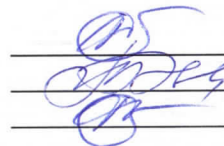
Часов всего: 4320 Часов аудиторных 750 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 28,3

			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



Рожdestвенская Л. Н.
 хайруллина М. В.
 Рожdestвенская Л. Н.



Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №6 от 21.06.2018