

2021г.

Квалификация: магістр

Срок обучения: 2 года 6 месяцев

На основе: высшего профессионального образования

Шифр: 3 ТП(м) 21

Подготовки магистра с 2021 года

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения: заочная

I. График учебного процесса

[illegible]

II. Сводные данные о бюджете времени, недель

Годы обучения	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Защита ВКР	Каникулы	Итого
I	31	6	4			11	52
II	35	6				11	52
III	2		16	1	5	2	26
Итого	68	12	20	1	5	24	130

III. Практика

Тип и название практики	Семестр	Недели
Научно-исследовательская работа студента (НИР)	1-3	
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в т.ч. технологическая практика)	2	4
Производственная (преддипломная) практика	5	16
Итого		20

IV. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Форма ГИА	Семестр	Неделя
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, Технология специальных продуктов, Технологические основы безопасности управления качеством продуктов питания)	5	1
Преддипломная практика	5	5
Итого		6

V. План учебного процесса

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам				
		экзамены	зачеты	Курсовые проекты	Контрольные работы		Общий объем	Всего	Аудиторных			Смостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия		1 семестр 20 дней	2 семестр 20 дней	3 семестр 20 дней	4 семестр 20 дней	5 семестр
													часы / зачетные единицы				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Блок 1.																	
Б.1.Б Базовая часть																	
Общенаучный цикл																	
Б.1.Б.1	История и философия науки		4		4	3	108	18	10		8	90				18 / 3	
Б.1.Б.2	История культуры России	1				3	108	12	8		4	96	12 / 3				
Б.1.Б.3	Педагогика высшей школы		3			2	72	10	4		6	62			10 / 2		
Б.1.Б.4	Методология и методы научных исследований	1			1	2,5	90	12	8		4	78	12 / 2,5				
Всего:						10,5	378	52	30		22	326	24 / 5,5		10 / 2	18 / 3	
Профессиональный цикл																	
Б.1.Б.5	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	2,3		2п	3	6	216	32	20	12		184		16 / 3	16 / 3		
Б.1.Б.6	Научные основы конструирования продуктов питания	4			4	2,5	90	16	6	10		74				16 / 2,5	
Б.1.Б.7	Современные методы исследований сырья и продуктов питания	1			1	3,5	126	24	14	10		102	24 / 3,5				
Б.1.Б.8	Охрана труда в отрасли	2			2	1,5	54	16	8	8		38		16 / 1,5			
Всего:						13,5	486	88	48	40		398	24 / 3,5	32 / 4,5	16 / 3	16 / 2,5	
Всего базовая часть, Блок 1						24	864	140	78	40	22	724	48 / 9	32 / 4,5	26 / 5	34 / 5,5	
Б.1.В Вариативная часть																	
Общенаучный цикл																	
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																	
Б.1.В.1	Экономика и организация предпринимательской деятельности	2	1		1,2	4	144	24	14		10	120	12 / 2	12 / 2			
Б.1.В.2	Иностранный язык профессиональной направленности	3	2		1,2	3	108	18			18	90	6 / 1	6 / 1	6 / 1		
Дисциплины свободного выбора студентов																	
Б.1.В.3	Договорное право		1			2	72	10	6		4	62	10 / 2				
	Психология межличностных отношений																
Б.1.В.4	Математико-статистические методы исследований и системный анализ		3		3	2	72	10	6		4	62			10 / 2		
	Патентоведение и основы научных исследований в технической сфере																
Б.1.В.5	Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	4			4	2,5	90	16	6		10	74				16 / 2,5	
	Современные проблемы науки и техники																
Всего:						13,5	486	78	32		46	408	28 / 5	18 / 3	16 / 3	16 / 3	
Профессиональный цикл																	
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																	
Б.1.В.6	Технология специальных продуктов		3		3	3	108	16	10	6		92			16 / 3		
Б.1.В.7	Технологические основы безопасности и управления качеством продуктов питания	2			2	3	108	16	10		6	92		16 / 3			
Б.1.В.8	Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства		2		2	3	108	16	10		6	92		16 / 3			

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам					
		экзамены	зачеты	Курсовые проекты	Контрольные работы		Общий объем	Аудиторных			Сюсюстоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		
								Всего	в том числе			1 семестр 20 дней	2 семестр 20 дней	3 семестр 20 дней	4 семестр 20 дней	5 семестр		
									Лекции	Лабораторные занятия		Практические и семинарские занятия	часы / зачетные единицы					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Б.1.В.9	Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве		4		4	3	108	20	10		10	88				20 / 3		
Б.1.В.10	Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях		2		2	2	72	16	10		6	56		16 / 2				
Б.1.В.11	Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании		1		1	2	72	16	10		6	56	16 / 2					
Б.1.В.12	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	3		3п		2	72	16	6		10	56			16 / 2			
Дисциплины свободного выбора студентов																		
Б.1.В.13	Математическое моделирование производства пищевых продуктов	4			4	2,5	90	16	8		8	74				16 / 2,5		
	Статистическая обработка экспериментальных данных																	
Б.1.В.14	Диетология и диетотерапия	3			3	2	72	16	6		10	56			16 / 2			
	Гигиена и экспертиза кулинарной продукции																	
Всего:						22,5	810	148	80	6	62	662	16 / 2	48 / 8	48 / 7	36 / 5,5		
Всего вариативная часть, Блок 1						36	1296	226	112	6	108	1070	44 / 7	66 / 11	64 / 10	52 / 8		
Блок 2. Практика																		
Б.2.В Вариативная часть																		
Б.2.В.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в т.ч. технологическая практика)					6	216					216		0 / 6				
Б.2.В.2	Преддипломная практика					24	864					864					0 / 24	
Б.2.В.3	Научно-исследовательская работа студента (НИР)					21	756					756	0 / 10,5	0 / 1,5	0 / 9			
Всего вариативная часть, Блок 2						51	1836					1836	0 / 11	0 / 7,5	0 / 9	0 / 0	0 / 24	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																		
Б.3.Б Базовая часть																		
Б.3.Б.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)					1,5	54					54					0 / 1,5	
Б.3.Б.2	Защита выпускной квалификационной работы					7,5	270					270					0 / 7,5	
Всего базовая часть, Блок 3						9	324					324					0 / 9,0	
Общая трудоёмкость программы						120	4320	366	190	46	130	3954						
	Количество часов / зачетных единиц												92 / 26,5	98 / 23,0	90 / 24	86 / 13,5	0 / 33	

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам				
		экзамены	зачеты	Курсовые проекты	Контрольные работы		Общий объем	Аудиторных				Смостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс
								в том числе					1 семестр 20 дней	2 семестр 20 дней	3 семестр 20 дней	4 семестр 20 дней	5 семестр
								Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия	часы / зачетные единицы						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Количество экзаменов	14											3	4	4	3	
	Количество зачетов		11										3	3	3	2	
	Количество курсовых проектов			2										1	1		
	Количество контрольных работ				20								5	6	4	5	

Первый проректор

Л.А. Омелянович

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



Л.В. Крылова

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

В.А. Антонова

УЧЕБНЫЙ
ОТДЕЛ