

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "МАУ"
Естественно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ И.М. Шадрина
"__" _____ 20__ г.

План одобрен Ученым советом с изменениями и дополнениями
Протокол № 8 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	технологический
-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД _____ / Яценко В.В./

Начальник УМУ _____ / Кизима Е.И./

Директор ЕТИ _____ / Петрова Л.А./

Зав. кафедрой _____ / Гроховский В.А./

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов					Курс 1		Курс 2	
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1. Дисциплины (модули)								66	66	2376	2376	802	1286	288	24	34	5	3
Обязательная часть								49	49	1764	1764	604	908	252	17	29	3	
Б1.О.01	История и философия науки	1				1		4	4	144	144	54	54	36	4			
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании	1						4	4	144	144	54	54	36	4			
Б1.О.03	Иностранный язык	2	1		12			4	4	144	144	72	36	36	2	2		
Б1.О.04	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания и инновационный менеджмент	2				2		4	4	144	144	36	72	36		4		
Б1.О.05	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	2						4	4	144	144	36	72	36		4		
Б1.О.06	Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания		2					4	4	144	144	54	90			4		
Б1.О.07	Микробиология и эпидемиология в области питания		2					4	4	144	144	30	114			4		
Б1.О.08	Компьютерные технологии в науке и образовании	2					2	4	4	144	144	36	72	36		4		
Б1.О.09	Основы прикладных научных исследований		1					4	4	144	144	36	108		4			
Б1.О.10	Логистика		2					4	4	144	144	20	124			4		
Б1.О.11	Высокотехнологичные производства продуктов питания	2	1					6	6	216	216	130	50	36	3	3		
Б1.О.12	Педагогика высшей школы		3					3	3	108	108	46	62				3	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								17	17	612	612	198	378	36	7	5	2	3
Б1.В.01	Учебно-исследовательская работа	4	2	3				7	7	252	252	102	114	36		2	2	3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		1			1		4	4	144	144	24	120		4			
Б1.В.ДВ.01.01	Документооборот		1			1		4	4	144	144	24	120		4			
Б1.В.ДВ.01.02	Документационное обеспечение управления		1			1		4	4	144	144	24	120		4			
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		1					3	3	108	108	36	72		3			
Б1.В.ДВ.02.01	Правовое обеспечение инновационной деятельности		1					3	3	108	108	36	72		3			
Б1.В.ДВ.02.02	Нормативно-правовая деятельность предприятия		1					3	3	108	108	36	72		3			
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		2					3	3	108	108	36	72			3		

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов					Курс 1		Курс 2	
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Индекс	Наименование																	
Б1.В.ДВ.03.01	Управление качеством в сфере общественного питания		2					3	3	108	108	36	72			3		
Б1.В.ДВ.03.02	Сертификация и лицензирование услуг питания		2					3	3	108	108	36	72			3		
Блок 2. Практика								45	45	1620	1620	15	1605			4	18	23
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								45	45	1620	1620	15	1605			4	18	23
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа			34				25	25	900	900	9	891				12	13
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4				10	10	360	360	3	357					10
Б2.В.03(П)	Технологическая практика			2				4	4	144	144	1	143			4		
Б2.В.04(П)	Педагогическая практика			3				6	6	216	216	2	214				6	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	61	227	36				9
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4						3	3	108	108	36	36	36				3
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			4				6	6	216	216	25	191					6
ФТД. Факультативные дисциплины								8	8	288	288	102	186			8		
ФТД.01	Современные процессы пищевых производств		2					2	2	72	72	36	36			2		
ФТД.02	Современные приоритеты техники и технологии		2					2	2	72	72	30	42			2		
ФТД.03	Технология проектов реконструкций предприятий питания			2				4	4	144	144	36	108			4		