

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета	
	СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
	Кому выдан:	Потапова М.В.
	Пользователь:	potapovamv
Дата подписания:		08.04.2025

Курс	Сентябрь				29 IX - 5 X	Октябрь				27 X - 2 XI	Ноябрь				Декабрь				29 XII - 4 I	Январь				26 I - 1 II	Февраль				23 II - 1 III	Март				30 III - 5 IV	Апрель				27 IV - 3 V	Май				Июнь				28 VI - 5 VII	Июль				27 VII - 1 VIII	Август				Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
	1	8	15	22		6	13	20	3		10	17	24	1	8	15	22	5		12	19	2	9		16	2	9	16		23	2	9	16		23	6	13	20		1	8	15	22	6	13	20	2		9	16	23												
	7	14	21	28		12	19	26	9		16	23	30	7	14	21	28	11		18	25	8	15		22	8	15	22		29	12	19	26		10	17	24	31		7	14	21	28	12	19	26	8		15	22	31												
	1	2	3	4		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	32	33		34	35	36	37	38	39	40	41		42	43	44	45		46	47	48	49						
I							2	2	4	4	4	4	4	4						2	2	2	2	7	7							4	4	4	4	4	2	2				7	7	7	7	7	7	7	7	22	8	12		10	52								
II				2	2	4	4	4	4	4								2	2	2	2	7	7											4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	20	8	16		8	52						
III	4	4	4	4	2									4	4	2	5	5	6	6	6	6	7	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	2	6	6	3	26								
																																																		51	18	34	6	21	130								

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО,
утвержденным 14.08.2020
приказом Минобрнауки России № 1028

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Всего	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам										
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс		
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		1		2		3		4		5		
															час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	
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	
Блок 1	Дисциплины (модули)	60						2160	393,75	86	78	76	153,75	1766,25											
1.О	Обязательная часть	29						1044	186,00	40	60	16	70,00	858,00											
1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	1				4	144	26,75		16		10,75	117,25	8	2	8	2							
1.О.02	История и методология науки		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2									
1.О.03	Философия научного знания		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2									
1.О.04	Педагогика высшей школы		3				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75					8	2					
1.О.05	Планирование и организация эксперимента		1				2	72	12,25		8		4,25	59,75	8	2									
1.О.06	Методология проектирования продуктов питания	1					4	144	26,5	4	4	8	10,5	117,5	16	4									
1.О.07	Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом	3	2				4	144	26,75	8	8		10,75	117,25			8	2	8	2					
1.О.08	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	3					3	108	20,5	4		8	8,5	87,5					12	3					
1.О.09	Инновационный менеджмент		3				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75					12	3					
1.О.10	Современные информационные технологии в производстве продуктов питания		4				3	108	18,25	4	8		6,25	89,75							12	3			
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины	31						1116	207,75	46	18	60	83,75	908,25											
1.Ф.01	Макро- и микронутриенты в пищевом сырье и продуктах питания	1					3	108	20,5	4		8	8,5	87,5	12	3									
1.Ф.02	Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	2					3	108	20,5	4		8	8,5	87,5			12	3							
1.Ф.03	Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	4					3	108	20,5	4	8		8,5	87,5							12	3			
1.Ф.04	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания		5				3	108	18,25	6	6		6,25	89,75									12	3	
1.Ф.М0	Профиль	19						684	128,00	28	4	44	52,00	556,00											
1.Ф.М0.01	Передовые технологии разработки БАД и функциональных ингредиентов для продуктов питания	3	2				4	144	26,75	4	4	8	10,75	117,25			8	2	8	2					
1.Ф.М0.02	Технология специализированных продуктов питания	5	4			5	5	180	33,75	8		12	13,75	146,25							8	2	12	3	
	Элективные дисциплины (модули)	10						360	67,5	16		24	27,5	292,5											
1.Ф.М0.03.01	Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов	2				2	4	144	27,5	4		12	11,5	116,5			16	4							
1.Ф.М0.03.02	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания																								
1.Ф.М0.04.01	Инновационные технологии в производстве продуктов питания	4	2, 3			3	6	216	40	12		12	16	176			8	2	8	2	8	2			
1.Ф.М0.04.02	Бизнес-планирование в ресторанной деятельности																								
Блок 2	Практика	51							204	204															
2.О	Обязательная часть	39							156	156															
2.О.01	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			1, 2, 3, 4, 5			39		156				156			9		9		9		9		3	
2.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	12							48	48															
2.Ф.М0	Профиль	12							48	48															
2.Ф.М0.01	Производственная практика (технологическая)			4			6		24				24									6			
2.Ф.М0.02	Производственная практика (преддипломная)			5			6		24				24										6		
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9							43	43															
3.М0	Профиль	9							43	43															
3.М0.01	Государственный экзамен	5					3		3				3											3	
3.М0.02	Выпускная квалификационная работа магистра	5					6		40				40											6	
ФД	Факультативные дисциплины	4						144	24,50	8	8		8,50	119,50											
ФД.01	Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания		3				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75					8	2					
ФД.02	Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания		3				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75					8	2					

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам										
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Контакт. раб.	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс	
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	1		2		3		4		5			
														час		ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час
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	

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	60	2160	393,75	86	78	76	153,75	1766,25	60	15	60	15	56	14	40	10	24	6
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	120									24		24		23		25		24
Число курсовых проектов																		
Число курсовых работ											1		1				1	
Число экзаменов									2		3		3		2		1	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									4		3		3		2		1	

* Без "физической культуры и спорт", "факультативных дисциплин"

Начальник УМУ

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	Нестеров М.И.
Пользователь:	nesterovmi
Дата подписания:	08.04.2025

Заведующий кафедрой

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	Тошев А.Д.
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	07.04.2025

Инспектор УМУ ОПКУД

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	Постникова А.В.
Пользователь:	postnikovaav
Дата подписания:	26.03.2025