## УТВЕРЖДАЮ:

Ректор/проректор

Электронный документ, подписанный ПЭП, храннтся в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Потапова М.В. Пользователь: ротарочати Дата подписания: 08.04.2025 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы

по направлению подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

Институт спорта, туризма и сервиса

Выпускающая кафедра:

Технология и организация общественного питания

Уровень образования: магистратура

 Срок обучения:
 2 года, 6 мес.

 Форма обучения:
 заочная

 на базе высшего образования

Язык обучения:

<u>Русский</u>

Прием 2025/26 уч. года

## 1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

/bc	C	ентя	ябр	Ъ	IX - 5 X	O۴	тяб	ірь	X - 2 XI	F	Ноя	ібр	Ь		Деі			5	<u>-</u>		зарі	-	-		•	-	-		Ma <sub>l</sub>			II - 5	Αп			IV - 3 V			ай				онь		/I - 5 VII		Λюл		/II - 1 VIII	,	Авг	уст	Г	ическое	чение куточная	тация	ктики	Итоговая аттестация	1КУЛЫ	EΓO
Σ	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	1	5 2	2 8	82	5 1	2 1	9	26	2	9 1	6	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	28	6	13	20	7	2	9	16	23	ppeT	Me S	Ĕ	Тра	Итогов ттеста	Кань	BC
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30								8 2			8 1				8 ′					12						24								19			8	15	22	31		ооу Проме;	Б	_	a E	Χ.	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	5 10	6 1	7 1	8 1	9 2	20 2	21 2	22 2	23 2	24 2	5 2	26 2	27 2	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
1							2	2	4	4	4	4	4	4									2	2	2	2	7	7							4	4	4	4	4	4	2	2				7	7	7	7	7	7	7	7	22	8	;	12		10	52
П				2	2	4	4	4	4	4	4										2 2	2	2	2	7	7										4	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	20	8	3	16		8	52
Ш	4	4	4	4	2										4	4	. 2	2 ;	5 :	5	6 6	6	6	6	7	7	7										-			-				-			-							9	2		6	6	3	26
																																																						51	18	3	34	6	21	130
	Ocy	ицес	сте	злег	ние	обр	азо	ват	ель	ной	дея	яте	эльн	юсі	mu .	по	обр	азо	вап	ель	ной	і пр	огр	ами	ев	нер	або	чие	пр	азді	нич	ные	Эни	и не	пр	080	Эum	пся																						

ОБОЗНАЧЕНИЯ: Теоретическое обучение 6 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1 НИР 7 Каникулы
2 Промежуточная аттестация 8 Учебная практика (распр.)
3 Учебная практика 9 Производственная практика (распр.)
4 Производственная практика 10 Научно-исследовательская практика

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена \* Предаттестационные консультации

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО,

утвержденным <u>14.08.2020</u> приказом Минобрнауки России № 1028

			Распреде	пение по се	местрам					Объем по	боты студе	HTOR HOC					Расп	репепе	шие по н	O/DCOM I	A COMOC.			$\neg$
			г аспреде.	тение по се	эместрам					Оовем ра								ределе	INIC IIO I		и семест	paw		
				E			) 3E				Из	них				l Ky	ypc 2	2		II K	/pc	$\dashv$	III кур 5	_
Цикл № п/п	Название дисциплины	Экз.	3ач.	заче	<b>≓</b>	σ.	всего зе	0 0	pa6.		æ		F	CPC			· '		ì	,	$\vec{}$		Ť	
		ō	eg.	Ди <del>ф</del>	ᅶ	Σ.	ā	Boe	так	КЦИ	КТИК	. pa6	нс. и м. атт	O <sub>L</sub> O	час	3E	час	3E	час	3E	час	3E	час	3E
				4					Кон	Дē	Практ	Лаб.	Конс Пром.	Bo										
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
<u>Блок 1</u>	<u>Дисциплины (модули)</u>						<u>60</u>	<u>2160</u>	<u>393,75</u>	<u>86</u>	<u>78</u>	<u>76</u>	<u>153,75</u>	1766,25										
1.0	Обязательная часть						29	1044	186,00	40	60	16	70,00	858,00										
1.0.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	1				4	144	26,75		16		10,75	117,25	8	2	8	2						
1.0.02	История и методология науки		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2								
1.0.03	Философия научного знания		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2								
1.0.04	Педагогика высшей школы		3				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75					8	2				
1.0.05	Планирование и организация эксперимента		1				2	72	12,25		8		4,25	59,75	8	2							_	
1.0.06	Методология проектирования продуктов питания	1					4	144	26,5	4	4	8	10,5	117,5	16	4					-	<b>-</b>	$\dashv$	
1.0.07	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				
1.0.08	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	3					3	108	20,5	4		8	8,5	87,5					12	3			_	
1.0.09	Инновационный менеджмент		3				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75					12	3		_	-	
1.0.10	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 отношен	ий, вклю	чая элект	ивные д	исципли	ны	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.M0.03.01	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.Φ.M0.04.02	Бизнес-планирование в ресторанной деятельности																							
<u>Блок 2</u>	<u>Практика</u>						<u>51</u>		<u>204</u>				<u>204</u>											
2.0	Обязательная часть						39		156				156											
2.0.01	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			1, 2, 3, 4, 5			39		156				156			9		9		9		9		3
2.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношен	ий					12		48				48										_	
2.Ф.М0	Профиль						12		48				48											
2.Ф.М0.01	Производственная практика (технологическая)			4			6		24				24									6		
2.Φ.M0.02	Производственная практика (преддипломная)			5			6		24				24								$\Box$			6
<u>Блок 3</u>	Государственная итоговая аттестация						<u>9</u>		<u>43</u>				<u>43</u>											
3.M0	Профиль						9		43				43											
3.M0.01	Государственный экзамен	5					3		3				3											3
3.M0.02	Выпускная квалификационная работа магистра	5					6		40				40											6
<u>ФД</u>	Факультативные дисциплины						<u>4</u>	<u>144</u>	24,50	<u>8</u>	<u>8</u>		<u>8,50</u>	<u>119,50</u>										
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			T	
					•																			

ИСТС\ТОП\2,6 года\19.04.04\заочная\2025/26 уч. год

			Распреде	пение по се	местрам					Объем ра	оботы студе	нтов, час					Распр	еделен	ие по к	урсам и	семест	рам		
							끮				И:	в них				lкy	/рс			II ку	рс		Шку	рс
Цикл № п/п	Название дисциплины			₽			ë		9					0	1	1	2		3		4		5	
		Экз.	Зач.	Диф. зач	П.	Э.	BCE	Boero	Контак ра	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	Bcero CP(	час	3E	час	3E	час	3E	час	3E	час	3E
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

60	2160	393,75	86	78	76	153,75	1766,25	60	15	60	15	56	14	40	10	24	6
120									24		24		23		25		24
										1		1				1	
								2		3		3		2		1	
								4		3		3		2		1	
	400	100	400	400	400	400	100	400	400	100	400	400	400	400	400	400	400

<sup>\*</sup> Без "физической культуры и спорт", "факультативных дисциплин"

Начальник УМУ

Электронный документ, подписанный ПЭП, харанится 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 Лата полписания: 26.03.2025