

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

[illegible]

7

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

6

приказом Минобрнауки России №

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО 9Е	Всего	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам							
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.			Контак. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс			
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		1		2		3		4	
															16	3Е	16	3Е	16	3Е	12	3Е
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Блок 1	Дисциплины (модули)	60						2160	1101,75	332	316	300	153,75	1058,25								
1.О	Обязательная часть	29						1044	534,00	156	244	64	70,00	510,00								
1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	1				4	144	74,75		64		10,75	69,25	2	2	2	2				
1.О.02	История и методология науки		1				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75	2	2						
1.О.03	Философия научного знания		1				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75	2	2						
1.О.04	Педагогика высшей школы		3				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75					2	2		
1.О.05	Планирование и организация эксперимента		2				2	72	36,25		32		4,25	35,75			2	2				
1.О.06	Методология проектирования продуктов питания	1					4	144	74,5	16	16	32	10,5	69,5	4	4						
1.О.07	Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом	3	2				4	144	74,75	32	32		10,75	69,25			2	2	2	2		
1.О.08	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	3					3	108	56,5	16		32	8,5	51,5					3	3		
1.О.09	Инновационный менеджмент		3				3	108	54,25	32	16		6,25	53,75					3	3		
1.О.10	Современные информационные технологии в производстве продуктов питания		4				3	108	54,25	12	36		6,25	53,75							4	3
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины	31						1116	567,75	176	72	236	83,75	548,25								
1.Ф.01	Макро- и микронутриенты в пищевом сырье и продуктах питания	1					3	108	56,5	16		32	8,5	51,5	3	3						
1.Ф.02	Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	2					3	108	56,5	16		32	8,5	51,5			3	3				
1.Ф.03	Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	2					3	108	56,5	16	32		8,5	51,5			3	3				
1.Ф.04	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания		4				3	108	54,25	24	24		6,25	53,75							4	3
1.Ф.М0	Профиль	19						684	344,00	104	16	172	52,00	340,00								
1.Ф.М0.01	Передовые технологии разработки БАД и функциональных ингредиентов для продуктов питания	3	2				4	144	74,75	16	16	32	10,75	69,25			2	2	2	2		
1.Ф.М0.02	Технология специализированных продуктов питания	4	3			4	5	180	93,75	28		52	13,75	86,25					2	2	4	3
	Элективные дисциплины (модули)	10						360	175,5	60		88	27,5	184,5								
1.Ф.М0.03.01	Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов	1				1	4	144	59,5	16		32	11,5	84,5	3	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	116	44		56	16	100			2	2	2	2	3	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			39		156				156			12		9		12		6
2.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	12							48				48									
2.Ф.М0	Профиль	12							48				48									
2.Ф.М0.01	Производственная практика (технологическая)			2			6		24				24				6					
2.Ф.М0.02	Производственная практика (преддипломная)			4			6		24				24									6
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9							43				43									
3.М0	Профиль	9							43				43									
3.М0.01	Государственный экзамен	4					3		3				3									3
3.М0.02	Выпускная квалификационная работа магистра	4					6		40				40									6
ФД	Факультативные дисциплины	7						252	129,00	64	48		17,00	123,00								
ФД.01	Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания		3				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75					2	2		
ФД.02	Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания		3				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75					2	2		
ФД.03	Управление проектами	2					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5			3	3				

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	Из них						I курс				II курс			
									Контак. раб.					Всего СРС	1		2		3		4	
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	12	ЗЕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	60	2160	1101,75	332	316	300	153,75	1058,25	16	17	16	16	16	16	15	11
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	120									29		31		28		32
Число курсовых проектов																
Число курсовых работ									1				1		1	
Число экзаменов									3		3		3		2	
Число зачетов, в том числе диф. зачетов									3		4		4		2	

* 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: 27.03.2025