

	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:		28.04.2025

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	23	2	9		16	23	6	13		20	4	11	18		25	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	10		11	12	13	14	15	16	17	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	50	51						
I	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	*	*	7	2	2	2	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	*	*	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52									
II	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	*	*	7	2	2	7	4	4	4	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	2	2	5	5	6	6	6	6	7	7	7	7	7	30	4	4	6	8	52									
																																																		66	9	8	6	15	104								

7

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

*

приказом Минобрнауки России №

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО 3Е	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.		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	917,75	228	300	248	141,75	1242,25										
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	383,75	72	56	184	71,75	732,25										
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.М1	Профиль	19						684	160,00	120				40,00	524,00									
1.Ф.М1.01	Передовые технологии разработки БАД и функциональных ингредиентов для продуктов питания: проектное обучения	3	2				4	144	42,75			32	10,75	101,25			1	2	1	2				
1.Ф.М1.02	Технология специализированных продуктов питания: проектное обучение	4	3			4	5	180	33,75			28	5,75	146,25					1	2	1	3		
	Элективные дисциплины (модули)	10						360	83,5	60				23,5	276,5									
1.Ф.М1.03.01	Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов: проектное обучение	1				1	4	144	33,5			16	17,5	110,5	1	4								
1.Ф.М1.03.02	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания: проектное обучение																							
1.Ф.М1.04.01	Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение	4	2, 3			3	6	216	50			44	6	166			1	2	1	2	1	2		
1.Ф.М1.04.02	Бизнес-планирование в ресторанной деятельности: проектное обучение																							
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.М1	Профиль	12							48	48														
2.Ф.М1.01	Производственная практика (технологическая)			2			6		24				24					6						
2.Ф.М1.02	Производственная практика (преддипломная)			4			6		24				24									6		
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9							43	43														
3.М1	Профиль	9							43	43														
3.М1.01	Государственный экзамен	4					3		3				3									3		
3.М1.02	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				

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО 3Е	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам								
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс			
									Контак. раб.						16	3Е	16	3Е	16	3Е	12	3Е
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ФД.03	Управление проектами	2					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5			3	3				

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	60	2160	917,75	228	300	248	141,75	1242,25	14	17	14	16	13	16	10	11
Всего 3Е, 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: 28.04.2025

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: 25.04.2025

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