

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:	14.06.2024

[illegible]

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	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	
Блок 1	Дисциплины (модули)	60						2160	396,00	80	68	92	156,00	1764,00											
1.О	Обязательная часть	29						1044	188,25	40	52	24	72,25	855,75											
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				3	108	18,25		12		6,25	89,75	12	3									
1.О.06	Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	2					4	144	26,5	4		12	10,5	117,5			16	4							
1.О.07	Техническое регулирование на предприятиях питания	3					3	108	20,5	4	8		8,5	87,5					12	3					
1.О.08	Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	4	2, 3				6	216	39	12		12	15	177			8	2	8	2	8	2			
1.О.09	Инновационный менеджмент	5					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5									12	3	
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины	31						1116	207,75	40	16	68	83,75	908,25											
1.Ф.01	Методология проектирования продуктов питания	2					4	144	26,5	4	4	8	10,5	117,5			16	4							
1.Ф.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	1					3	108	20,5	4		8	8,5	87,5	12	3									
1.Ф.03	Научные принципы создания продуктов спортивного питания	4	3				4	144	26,75	4	2	10	10,75	117,25					8	2	8	2			
1.Ф.04	Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	3					3	108	20,5	4	8		8,5	87,5					12	3					
1.Ф.М0	Профиль	17						612	113,50	24	2	42	45,50	498,50											
1.Ф.М0.01	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания		5				3	108	18,25	4	2	6	6,25	89,75									12	3	
1.Ф.М0.02	Технология специализированных продуктов питания	4	3			4	4	144	27,75	4		12	11,75	116,25					8	2	8	2			
	Элективные дисциплины (модули)	10						360	67,5	16		24	27,5	292,5											
1.Ф.М0.03.01	Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков	1				1	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							67,5	67,5															
2.О	Обязательная часть	39							19,5	19,5															
2.О.01	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			1, 2, 3, 4, 5			39		19,5				19,5			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	Из них						Всего СРС	I курс				II курс				III курс	
									Контакт. раб.					1		2	3	4	5						
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.							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	

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	60	2160	396	80	68	92	156	1764	64	16	56	14	64	16	32	8	24	6
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	120									25		23		25		23		24
Число курсовых проектов																		
Число курсовых работ									1					1		1		
Число экзаменов									2		3			2		4		1
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									4		2			5				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: 13.06.2024

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: 05.06.2024

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: 20.05.2024