


**УЧТВЕРЖДАЮ:**

Ректор/проректор

	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:	20.08.2024

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**

**Институт спорта, туризма и сервиса**

Выпускающая кафедра:  
**Технология и организация общественного питания**

**Профиль: Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания**

Уровень образования: **магистратура**

Срок обучения: **2 года**  
Форма обучения: **очная**  
*на базе высшего образования*

Прием 2024/25 уч. года

## 1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Язык обучения: **Русский**

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО		
	29 IX - 5 X					27 X - 2 XI				29 XII - 4 I				26 I - 1 II				23 II - 1 III				30 III - 5 IV				27 IV - 3 V				28 VI - 5 VII				27 VII - 1 VIII																								
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	31	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	6	13	20	27	3	10	17	24	31														
I	9	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	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	36	5	4		7	52
II	9	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	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	30	4	4	6	8	52	
																																															66	9	8	6	15	104						

Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Теоретическое обучение                                 | <input type="checkbox"/> 6 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| <input type="checkbox"/> 1 НИР  | <input type="checkbox"/> 7 Каникулы   |
| <input type="checkbox"/> 2 Промежуточная аттестация                             | <input type="checkbox"/> 8 Учебная практика (распр.)  |
| <input type="checkbox"/> 3 Учебная практика                                     | <input type="checkbox"/> 9 Производственная практика (распр.)   |
| <input type="checkbox"/> 4 Производственная практика                            | <input type="checkbox"/> 10 Научно-исследовательская практика   |
| <input type="checkbox"/> 5 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | <input type="checkbox"/> * Предаттестационные консультации  |

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 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				
									Контакт. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Прогр. атт.		16	3Е	16	3Е	16	3Е	12	3Е	
																							16
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
<b>Блок 1</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>						<b>60</b>	<b>2160</b>	<b>948,00</b>	<b>220</b>	<b>268</b>	<b>308</b>	<b>152,00</b>	<b>1212,00</b>									
<b>1.О</b>	<b>Обязательная часть</b>						<b>29</b>	<b>1044</b>	<b>540,25</b>	<b>156</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>72,25</b>	<b>503,75</b>									
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				3	108	54,25		48		6,25	53,75			3	3					
1.О.06	Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	2					4	144	74,5	16		48	10,5	69,5			4	4					
1.О.07	Техническое регулирование на предприятиях питания	1					3	108	56,5	16	32		8,5	51,5	3	3							
1.О.08	Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	4	2, 3				6	216	115	44		56	15	101			2	2	2	2	3	2	
1.О.09	Инновационный менеджмент	3					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5					3	3			
<b>1.Ф</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины</b>						<b>31</b>	<b>1116</b>	<b>407,75</b>	<b>64</b>	<b>60</b>	<b>204</b>	<b>79,75</b>	<b>708,25</b>									
1.Ф.01	Методология проектирования продуктов питания	1					4	144	74,5	16	16	32	10,5	69,5	4	4							
1.Ф.02	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	3					3	108	56,5	16		32	8,5	51,5					3	3			
1.Ф.03	Научные принципы создания продуктов спортивного питания	4	3				4	144	78,75	16	12	40	10,75	65,25					2	2	3	2	
1.Ф.04	Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	2					3	108	56,5	16	32		8,5	51,5			3	3					
<b>1.Ф.М1</b>	<b>Профиль</b>						<b>17</b>	<b>612</b>	<b>141,50</b>			<b>100</b>	<b>41,50</b>	<b>470,50</b>									
1.Ф.М1.01	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания: проектное обучение		4				3	108	24,25			12	12,25	83,75							1	3	
1.Ф.М1.02	Технология специализированных продуктов питания: проектное обучение	4	3			4	4	144	33,75			28	5,75	110,25					1	2	1	2	
	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>						<b>10</b>	<b>360</b>	<b>83,5</b>			<b>60</b>	<b>23,5</b>	<b>276,5</b>									
1.Ф.М1.03.01	Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: 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																						
<b>Блок 2</b>	<b>Практика</b>						<b>51</b>	<b>67,5</b>	<b>67,5</b>				<b>67,5</b>										
<b>2.О</b>	<b>Обязательная часть</b>						<b>39</b>	<b>19,5</b>	<b>19,5</b>				<b>19,5</b>										
2.О.01	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			1, 2, 3, 4			39	19,5	19,5				19,5		12		9		12			6	
<b>2.Ф</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						<b>12</b>	<b>48</b>	<b>48</b>				<b>48</b>										
<b>2.Ф.М1</b>	<b>Профиль</b>						<b>12</b>	<b>48</b>	<b>48</b>				<b>48</b>										
2.Ф.М1.01	Производственная практика (технологическая)			2			6	24	24				24				6						
2.Ф.М1.02	Производственная практика (преддипломная)			4			6	24	24				24										6
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>						<b>9</b>	<b>43</b>	<b>43</b>				<b>43</b>										
<b>3.М1</b>	<b>Профиль</b>						<b>9</b>	<b>43</b>	<b>43</b>				<b>43</b>										
3.М1.01	Государственный экзамен	4					3	3	3				3										3
3.М1.02	Выпускная квалификационная работа магистра	4					6	40	40				40										6
<b>ФД</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>						<b>7</b>	<b>252</b>	<b>129,00</b>	<b>64</b>	<b>48</b>		<b>17,00</b>	<b>123,00</b>									
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					Всего СРС	I курс				II курс			
									Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		1	2	3	4	5	6	7	8
															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

**Сводные данные**


Всего часов теоретического обучения	60	2160	948	220	268	308	152	1212	14	17	15	16	14	16	9	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	2		4		
Число зачетов, в том числе диф. зачетов									3		3	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