

	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:		15.12.2025

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	2	9	16		23	2	9	16		23	6	13	20		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	9		10	11	12	13	14	15	16	17		18	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						
I							2	2											2	2	2	2	7	7												2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	7	7	7	31	8	4		9	52								
II					2	2													2	2	2	2	7	7											2	2	4	4			7	7	7	7	7	7	7	7	7	32	8	2		10	52								
III					2	2														2	2	2	2	7	7										2	2	2	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	7	29	9	4		10	52							
IV				2	2														2	2	2	2	7	7											2	2	2	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	7	29	9	4		10	52							
V		2	2	4	4	4	4								2	2	7	7	6	6	6	6	6	6	7	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	9	4	4	6	3	26									
																																																		130	38	18	6	42	234								

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО,
утвержденным 17.08.2020
приказом Минобрнауки России № 1041

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	Контакт. раб.	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс	
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	1		2	3		4	5		6	7		8		9						
																	час	ЗЕ		час	ЗЕ		час	ЗЕ	час	ЗЕ		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	26	27	28	29	30	31	32	33	
Блок 1	Дисциплины (модули)						204	7344	1358,00	358	314	146	540,00	5986,00																			
1.О	Обязательная часть						120	4320	809,75	202	222	58	327,75	3510,25																			
1.О.00	Физическая культура		6				2	72	14,25		10		4,25	57,75											10	2							
1.О.01	Иностранный язык	3	1, 2				7	252	45		28		17	207	8	2	8	2	12	3													
1.О.02	Деловой иностранный язык			4			3	108	18,5		12		6,5	89,5						12	3												
1.О.03	История России	2					4	144	58,5	12	4		42,5	85,5			16	4															
1.О.04	Основы российской государственности			1			2	72	12,5	4	4		4,5	59,5	8	2																	
1.О.05	Философия	4					3	108	20,5	6	6		8,5	87,5						12	3												
1.О.06	Русский язык и культура речи		1				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75	8	2																	
1.О.07	Экономика	4					4	144	26,5	8	8		10,5	117,5						16	4												
1.О.08	Экономика предприятия	7					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5													12	3					
1.О.09	Менеджмент	5					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5								12	3										
1.О.10	Правоведение		2				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75			8	2															
1.О.11	Психология		4				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75						8	2												
1.О.12	Математика	2	1				8	288	50,75	16	16		18,75	237,25	16	4	16	4															
1.О.13	Физика	3					3	108	20,5	4	4	4	8,5	87,5					12	3													
1.О.14	Физическая химия	4					3	108	20,5	4	4	4	8,5	87,5						12	3												
1.О.15	Цифровые технологии		3	4			6	216	36,75	8	16		12,75	179,25					12	3	12	3											
1.О.16	Неорганическая химия	1					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5	16	4																	
1.О.17	Органическая химия		2				2	72	12,25	4	2	2	4,25	59,75			8	2															
1.О.18	Биохимия	3					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5					16	4													
1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5					16	4													
1.О.20	Экология		6				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75										8	2								
1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	6					3	108	20,5	8		4	8,5	87,5										12	3								
1.О.22	Инженерная графика			2			2	72	12,5		8		4,5	59,5			8	2															
1.О.23	Электротехника и электроника	5					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5									16	4									
1.О.24	Теплотехника		5				3	108	18,25	8	4		6,25	89,75								12	3										
1.О.25	Микробиология	2					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5			16	4															
1.О.26	Безопасность продуктов питания	5					3	108	20,5	8		4	8,5	87,5								12	3										
1.О.27	Основные принципы переработки сырья	6					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5										12	3								
1.О.28	Биология продовольственного сырья		5				3	108	18,25	8		4	6,25	89,75						12	3												
1.О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	6					3	108	20,5	4	8		8,5	87,5										12	3								
1.О.30	Нутрициология и экология человека	3					3	108	20,5	8	4		8,5	87,5					12	3													
1.О.31	Промышленная микробиология		2				3	108	18,25	4	4	4	6,25	89,75			12	3															
1.О.32	Теоретические основы биотехнологии		3				3	108	18,25	8		4	6,25	89,75					12	3													
1.О.33	Основы проектной деятельности		1	2			4	144	24,75		16		8,75	119,25	8	2	8	2															
1.О.34	Проектная деятельность		6, 7	8	8		6	216	38		24		14	178										8	2		8	2	8	2			
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины						84	3024	548,25	156	92	88	212,25	2475,75																			
1.Ф.01	Дегустационный анализ продуктов питания		5				2	72	12,25	4		4	4,25	59,75									8	2									
1.Ф.02	Основы технологии консервирования		7				3	108	18,25	4		8	6,25	89,75												12	3						
1.Ф.03	Теория планирования эксперимента		9				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75																8	2		
1.Ф.04	Технологическое проектирование предприятий отрасли	9				9	4	144	27,5	8	8		11,5	116,5																16	4		
1.Ф.05	Управление технической документацией на пищевых предприятиях	8					4	144	26,5	8	8		10,5	117,5															16	4			
1.Ф.06	Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности	8	7			8	6	216	39,75	16	8		15,75	176,25												12	3	12	3				
1.Ф.07	Технология производства масел и жиров	9					4	144	26,5	8	8		10,5	117,5																16	4		
1.Ф.П0	Профиль						59	2124	385,25	104	56	76	149,25	1738,75																			

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				IV курс				V курс	
									Контакт раб.						1		2		3		4		5		6		7		8		9	
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	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	26	27	28	29	30	31	32	33
1.Ф.П0.01	Формирование пищевых предпочтений к инновационным продуктам питания	1					3	108	20,5	4	8		8,5	87,5	12	3																
1.Ф.П0.02	Пищевая химия		5				3	108	18,25	4	4	4	6,25	89,75									12	3								
1.Ф.П0.03	Технология хранения и переработки растительного сырья	4				4	4	144	27,5	4	4	8	11,5	116,5							16	4										
1.Ф.П0.04	Функционально-технологические добавки пищевой промышленности	6					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5											16	4						
1.Ф.П0.05	Биотехнологические и физико-химические основы переработки растительного сырья	5					3	108	20,5	4	4	4	8,5	87,5									12	3								
1.Ф.П0.06	Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий	5	4			4	4	144	27,75	8		8	11,75	116,25							8	2	8	2								
1.Ф.П0.07	Технология пищевых ингредиентов	7					4	144	26,5	8	4	4	10,5	117,5													16	4				
1.Ф.П0.08	Технология напитков		7				3	108	18,25	4	4	4	6,25	89,75													12	3				
1.Ф.П0.09	Биотехнологии бродильных производств	7				7	3	108	21,5	8		4	9,5	86,5													12	3				
1.Ф.П0.10	Технология пищевых концентратов		8				4	144	24,25	8		8	8,25	119,75															16	4		
1.Ф.П0.11	Технология переработки плодов и овощей	7	6			6	6	216	39,75	8	4	12	15,75	176,25											12	3	12	3				
1.Ф.П0.12	Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности	9					4	144	26,5	8	8		10,5	117,5																	16	4
1.Ф.П0.13	Биотехнология производства функциональных продуктов питания		9				4	144	24,25	8	4	4	8,25	119,75																	16	4
	Элективные дисциплины (модули)						10	360	63,25	20	8	12	23,25	296,75																		
1.Ф.П0.14.01	Проектирование поликомпонентных пищевых систем	8					4	144	26,5	8		8	10,5	117,5															16	4		
1.Ф.П0.14.02	Компьютерное моделирование биотехнологических процессов																															
1.Ф.П0.15.01	Управление технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности		7				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75													8	2				
1.Ф.П0.15.02	Система менеджмента безопасности пищевых производств																															
1.Ф.П0.16.01	Генетика растений			8			4	144	24,5	8	4	4	8,5	119,5															16	4		
1.Ф.П0.16.02	Генетическая инженерия																															
Блок 2	Практика						27		132				132																			
2.О	Обязательная часть						9		60				60																			
2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)			2			6		48				48					6														
2.О.02	Производственная практика (ориентированная, цифровая)			4			3		12				12								3											
2.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						18		72				72																			
2.Ф.П0	Профиль						18		72				72																			
2.Ф.П0.01	Производственная практика (организационно-управленческая)			6			6		24				24											6								
2.Ф.П0.02	Производственная практика (технологическая)			8			6		24				24																6			
2.Ф.П0.03	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			9			6		24				24																			6
Блок 3	Государственная итоговая аттестация						9		25				25																			
3.П0	Профиль						9		25				25																			
3.П0.01	Выпускная квалификационная работа бакалавра	9					9		25				25																			9
ФД	Факультативные дисциплины						4	144	24,50	8	8		8,50	119,50																		
ФД.01	Моделирование пищевых систем		6				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	Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				V курс	
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		1		2		3		4		5		6		7		8		9	
															час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	час	ЗЕ	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	26	27	28	29	30	31	32	33
ФД.02	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения		7				2	72	12,25	4	4		4,25	59,75													8	2				

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	204	7344	1358	358	314	146	540	5986	76	19	100	25	92	23	96	24	104	26	90	22	104	26	84	21	72	18	
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									19		31		23		27		26		28		26			27		33
Число курсовых проектов																								1		1	
Число курсовых работ															2					1		1					
Число экзаменов									2		3		5		4		5		4		4		3		3		
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									5		6		2		4		4		4		5		3		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: 15.12.2025

Заведующий кафедрой



Электронный документ, подписанный ПЭП,
хранится в системе электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Потороко И.Ю.
Пользователь: potorokoii
Дата подписания: 15.12.2025

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: 25.03.2025