

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета	
	СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
	Кому выдан:	Потапова М.В.
	Пользователь:	rotapovamv
Дата подписания:		16.08.2024

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	1	8	15		22	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	29	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	23	24		25	26	27	28		29	30	32	33		34	36	37	38		39	40	41	42	43	45	46	47		48	49	50	51		52									
I															*	*	7	2	2	2	7											*	2	2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	7	35	6	4		7	52												
II															*	2	7	2	2	2	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	*	2	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	34	7	4		7	52												
III															*	2	7	2	2	2	7											*	2	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	34	7	4		7	52												
IV															*	2	7	2	2	7	4	4	4	4								2	2	5	5	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	29	5	4	6	8	52												
																																																		132	25	16	6	29	208								

приказом Минобрнауки России № 936

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			
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.	1		2		3		4		5		6		7		8			
														16		3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	12
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	
Блок 1	Дисциплины (модули)	204					7344	4334,75	1452	1556	808	518,75	3009,25																		
1.О	Обязательная часть	127					4572	2590,25	916	968	376	330,25	1981,75																		
1.О.00	Физическая культура		6				2	72	68,25		64		4,25	3,75											4	2					
1.О.01	История России	2	1				4	144	116,75	64	32		20,75	27,25	3	2	3	2													
1.О.02	Основы российской государственности			1			2	72	64,5	20	40		4,5	7,5	3,75	2															
1.О.03	Философия	4					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5						3	3										
1.О.04	Иностранный язык	3	1, 2				7	252	161		144		17	91	3	2	3	2	3	3											
1.О.05	Деловой иностранный язык			4			3	108	54,5		48		6,5	53,5						3	3										
1.О.06	Русский язык и культура речи		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2													
1.О.07	Правоведение		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2													
1.О.08	Политология		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75											2	2					
1.О.09	Социология		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2													
1.О.10	Психология		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2													
1.О.11	Экономика	4					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5						4	4										
1.О.12	Экономика предприятия (организации)	6					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5											3	3					
1.О.13	Бизнес-планирование	7			7		3	108	57,5	32	16		9,5	50,5													3	3			
1.О.14	Математика	1, 2					8	288	149	64	64		21	139	4	4	4	4													
1.О.15	Физика	2, 3					6	216	113	32	32	32	17	103			3	3	3	3											
1.О.16	Неорганическая химия	1					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5	4	4															
1.О.17	Органическая химия		2				2	72	36,25	16	8	8	4,25	35,75			2	2													
1.О.18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5					4	4											
1.О.19	Информатика и программирование		3	4			6	216	36,75		24		12,75	179,25					1	3	0,5	3									
1.О.20	Инженерная графика			2			2	72	36,5		32		4,5	35,5			2	2													
1.О.21	Компьютерная графика			3			2	72	36,5		32		4,5	35,5					2	2											
1.О.22	Электротехника и электроника	4					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5							4	4									
1.О.23	Стандартизация и метрология		3				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75					2	2											
1.О.24	Теплотехника	5					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5									3	3							
1.О.25	Основы биохимии	1					3	108	72,5	32		32	8,5	35,5	4	3															
1.О.26	Биология и анатомия пищевого сырья	1					4	144	90,5	32	16	32	10,5	53,5	5	4															
1.О.27	Нутрициология и экология человека	3					3	108	72,5	32	32		8,5	35,5					4	3											
1.О.28	Основы микробиологии	2					3	108	88,5	32	16	32	8,5	19,5			5	3													
1.О.29	Теоретические основы биотехнологии		3				3	108	70,25	32		32	6,25	37,75					4	3											
1.О.30	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	3					4	144	106,5	32	16	48	10,5	37,5					6	4											
1.О.31	Безопасность сырья и готовой продукции	5					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5									3	3							
1.О.32	Основы рационального использования сырья		5				3	108	70,25	32		32	6,25	37,75									4	3							
1.О.33	Процессы и аппараты пищевых производств	5					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5									4	4							
1.О.34	Технология получения и хранения мяса и молока	4				4	4	144	107,5	16	32	48	11,5	36,5						6	4										
1.О.35	Введение в направление подготовки			1			4	144	72,5	16	32	16	8,5	71,5	4	4															
1.О.36	Экология		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75											2	2					
1.О.37	Безопасность жизнедеятельности	6					3	108	56,5	32		16	8,5	51,5											3	3					
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины	77					2772	1744,50	536	588	432	188,50	1027,50																		
1.Ф.01	Дегустационный анализ продуктов питания		4				2	72	52,25	16		32	4,25	19,75						3	2										
1.Ф.02	Основы технологии консервирования		5				3	108	70,25	32		32	6,25	37,75									4	3							
1.Ф.03	Теория планирования эксперимента и обработка данных		7				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75													2	2			
1.Ф.04	Технологическое проектирование предприятий отрасли	8	7		8		4	144	79,75	28	40		11,75	64,25												2	2	3	2		
1.Ф.05	Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности	8	7			8	5	180	97,75	44	40		13,75	82,25													3	3	3	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	Контак. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и пром. атт.		1	2	3	4	5	6	7	8								
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
	Элективные дисциплины (модули)						0	0	0	0	0	0	0	0																
1.Ф.06.00	Физическая культура и спорт		1, 2, 3, 4, 5					328	289,25	16	272		1,25	38,75	4		4		4		4		2							
1.Ф.06.01	Адаптивная физическая культура и спорт																													
1.Ф.06.02	Фитнес																													
1.Ф.06.03	Силовые виды спорта																													
1.Ф.П0	Профиль						61	2196	1408,25	400	492	368	148,25	787,75																
1.Ф.П0.01	Практикум по виду профессиональной деятельности	8	7				4	144	122,75		112		10,75	21,25												4	2	4	2	
1.Ф.П0.02	Формирование пищевых предпочтений к инновационным продуктам питания		1				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75	3	3														
1.Ф.П0.03	Пищевая химия		5				3	108	70,25	16	16	32	6,25	37,75								4	3							
1.Ф.П0.04	Пищевые добавки и наполнители в пищевой промышленности	5					4	144	90,5	32	32	16	10,5	53,5								5	4							
1.Ф.П0.05	Биотехнологические и физико-химические основы переработки сырья животного происхождения	5					4	144	90,5	32	16	32	10,5	53,5								5	4							
1.Ф.П0.06	Технология производства молочных продуктов	6	5			5	6	216	143,75	48	32	48	15,75	72,25								3	3	5	3					
1.Ф.П0.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза		6				3	108	70,25	16	16	32	6,25	37,75									4	3						
1.Ф.П0.08	Технология производства мясных продуктов	7	6			7	7	252	145,75	32	32	64	17,75	106,25									3	3	5	4				
1.Ф.П0.09	Технология рыбы, гидробионтов и продуктов их переработки	6				6	4	144	107,5	32	32	32	11,5	36,5									6	4						
1.Ф.П0.10	Технология обработки вторичного сырья животного происхождения			7			4	144	72,5	16	16	32	8,5	71,5												4	4			
1.Ф.П0.11	Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности	7					4	144	90,5	32	16	32	10,5	53,5												5	4			
1.Ф.П0.12	Технология производства функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения		8				3	108	66,25	24	12	24	6,25	41,75														5	3	
1.Ф.П0.13	Промышленная санитария и гигиена	8					3	108	80,5	24	24	24	8,5	27,5														6	3	
	Элективные дисциплины (модули)						9	324	203,00	80	104		19,00	121,00																
1.Ф.П0.14.01	Проектирование поликомпонентных пищевых систем		7				3	108	70,25	32	32		6,25	37,75												4	3			
1.Ф.П0.14.02	Компьютерное моделирование биотехнологических процессов																													
1.Ф.П0.15.01	Управление технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности		8				2	72	40,25	12	24		4,25	31,75														3	2	
1.Ф.П0.15.02	Контроль производственных процессов																													
1.Ф.П0.16.01	Методология разработки нормативно-технической документации		8				2	72	40,25	12	24		4,25	31,75														3	2	
1.Ф.П0.16.02	Управление технической документацией на пищевых предприятиях																													
1.Ф.П0.17.01	Система менеджмента безопасности пищевых производств		8				2	72	52,25	24	24		4,25	19,75														4	2	
1.Ф.П0.17.02	Технологический менеджмент в пищевой промышленности																													
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																	

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						I курс				II курс				III курс				IV курс				
									Контакт. раб.					Всего СРС	1		2		3		4		5		6		7		8		
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. агт.		16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	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	24	25	26	27	28	29	30	31	
2.Ф.П0.01	Производственная практика (организационно-управленческая)			4			6		24				24								6										
2.Ф.П0.02	Производственная практика (технологическая)			6			6		24				24												6						
2.Ф.П0.03	Производственная практика (преддипломная)			8			6		24				24																	6	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация						9	28						28																	
3.П0	Профиль						9	28						28																	
3.П0.01	Государственный экзамен	8					3		3				3																	3	
3.П0.02	Выпускная квалификационная работа бакалавра	8					6		25				25																	6	
ФД	Факультативные дисциплины						18	648	329,75	48	240	41,75			318,25																
ФД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	7	5, 6				12	432	219		192		27	213								4	4	4	4	4	4				
ФД.02	Моделирование пищевых систем		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75									2	2							
ФД.03	Проектная деятельность в пищевой промышленности	7					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5												4	4				

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	204	7344	4334,75	1452	1556	808	518,75	3009,25	33,75	28	30	26	29	27	23,5	23	35	30	32	25	32	27	31	18
Всего 3Е, включая практики и итоговую аттестацию	240									28		32		27		32		30		31		27		33
Число курсовых проектов																					1		1	
Число курсовых работ															1		1		1		1		1	
Число экзаменов									4		4		5		4		5		4		3		4	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									5		7		4		3		4		5		6		4	

* 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: 16.08.2024

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: 16.08.2024

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: 22.08.2023