ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

Подписано цифровой подписью: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
DN: c=RU, st=Тамбовская область, street=Интернациональная, 101, l=Мичуринск, title=исполняющий обязанности ректора, o=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ", 1.2.643.100.1=120D3130323638303130363333353038, 1.2.643.100.3=120B3036333636037343734363 2, 1.2.643.100.4=120A3638327303032383934, 1.2.643.3.131.1.1=120C3638323730323030830333433, email=it-security@mgau.ru, givenName=Сергей Александрович, sn=Жидков, cn=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Дата: 2023.08.06 15:35:38 +03'00'

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Мичуринский государственный аграрный университет"
Институт фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора _____ *Жидков С.А.*

"31" 05 2023 г.

План утвержден Ученым советом университета

Протокол № 13 от 30.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4 г. 10 м.

Основной	*Виды профессиональной деятельности*
+	научно-исследовательская
-	производственно-технологическая
-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-воспитательной работе и молодежной политике _____ */ Соловьёв С.В./*

Начальник управления образовательной деятельности _____ */ Лобанов К.Н./*

Начальник учебного отдела _____ */ Синепупова О.С./*

Директор института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина _____ */ Григорьева Л.В./*

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
															-	Сессия 1							-	Сессия 1							-	Сессия 1							-	Сессия 1							-	Сессия 1						
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экзлерное	Факт	Часов в з.е.	Экзлерное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)							213	213		7996	7996	1004	6635	357	50	1800	60		140	1523	77		47	2020	76	18	110	1742	74		33	1188	80		120	929	59		40	1440	84	12	104	1158	82		43	1548	70	6	124	1283	65	
Базовая часть							110	110		3960	3960	476	3289	195	42	1512	44		114	1290	64		31	1116	50	18	62	937	49		11	396	26		40	305	25		23	828	44	12	54	665	53		3	108	4		8	92	4	
Б1.Б.01	Иностранный язык	1				1	9	9	36	324	324	26	289	9	9	324			26	289	9	зк																																	
Б1.Б.02	История		1			1	3	3	36	108	108	16	88	4	3	108	6		10	88	4	зк																																	
Б1.Б.03	Философия		2			2	3	3	36	108	108	14	90	4									3	108	6		8	90	4	зк																									
Б1.Б.04	Социология		1			1	2	2	36	72	72	10	58	4	2	72	4		6	58	4	зк																																	
Б1.Б.05	Математика	1				1	9	9	36	324	324	24	291	9	9	324	8		16	291	9	зк																																	
Б1.Б.06	Физика	2				2	8	8	36	288	288	32	247	9									8	288	12		20	247	9	зк																									
Б1.Б.07	Экология	1				1	3	3	36	108	108	16	83	9	3	108	6		10	83	9	зк																																	
Б1.Б.08	Информатика		1			1	3	3	36	108	108	16	88	4	3	108	6		10	88	4	зк																																	
Б1.Б.09	Механика	2				2	5	5	36	180	180	28	143	9									5	180	10		18	143	9	зк																									
Б1.Б.10	Биохимические основы технологии продуктов общественного питания	2				2	8	8	36	288	288	26	253	9									8	288	10		16	253	9	зк																									
Б1.Б.11	Неорганическая химия	2				2	4	4	36	144	144	16	119	9									4	144	6	10		119	9	зк																									
Б1.Б.12	Аналитическая химия и физико химические методы анализа	2				2	3	3	36	108	108	14	85	9									3	108	6	8		85	9	зк																									
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия	3				3	3	3	36	108	108	20	79	9																	3	108	8		12	79	9	зк																	
Б1.Б.14	Технология продукции общественного питания	4			4		5	5	36	180	180	24	147	9																									5	180	12	12		147	9	эр								
Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4			4		3	3	36	108	108	16	83	9																									3	108	4		12	83	9	эр								
Б1.Б.16	Санитария и гигиена питания		4			4	2	2	36	72	72	10	58	4																									2	72	4		6	58	4	зк								
Б1.Б.17	Проектирование предприятий общественного питания	4			4		4	4	36	144	144	18	117	9																									4	144	6		12	117	9	эр								
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности		5			5	3	3	36	108	108	12	92	4																																	3	108	4		8	92	4	зк
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	4				4	3	3	36	108	108	14	85	9																									3	108	6		8	85	9	зк								
Б1.Б.20	Физиология питания		3			3	2	2	36	72	72	20	48	4																	2	72	8		12	48	4	зк																	
Б1.Б.21	Оборудование предприятий общественного питания	4			4		3	3	36	108	108	14	85	9																									3	108	6		8	85	9	эр								
Б1.Б.22	Электротехника и электроника		3			3	2	2	36	72	72	10	58	4																	2	72	4		6	58	4	зк																	
Б1.Б.23	Теплотехника		3			3	2	2	36	72	72	10	58	4																	2	72	4		6	58	4	зк																	
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		1			1	2	2	36	72	72	12	56	4	2	72			12	56	4	зк																																	
Б1.Б.25	Русский язык		1			1	2	2	36	72	72	6	62	4	2	72	2		4	62	4	зк																																	
Б1.Б.26	Правоведение		1			1	2	2	36	72	72	6	62	4	2	72	2		4	62	4	зк																																	
Б1.Б.27	Культурология		1			1	3	3	36	108	108	10	94	4	3	108	4		6	94	4	зк																																	
Б1.Б.28	Экономика		3			3	2	2	36	72	72	6	62	4																	2	72	2		4	62	4	зк																	
Б1.Б.29	Микробиология	1				1	4	4	36	144	144	16	119	9	4	144	6		10	119	9	зк																																	
Б1.Б.30	Основы строительства и инженерное оборудование		4			4	3	3	36	108	108	14	90	4																									3	108	6		8	90	4	зк								
Вариативная часть							103	103		4036	4036	528	3346	162	8	288	16		26	233	13		16	904	26		48	805	25		22	792	54		80	624	34		17	612	40		50	493	29		40	1440	66	6	116	1191	61	
Б1.В.01	Традиции и культура питания народов мира		2			2	3	3	36	108	108	20	84	4									3	108	8		12	84	4	зк																									
Б1.В.02	Научные и практические аспекты рационального питания	2				2	9	9	36	324	324	20	295	9									9	324	8		12	295	9	зк																									
Б1.В.03	История русской кухни		1			1	3	3	36	108	108	20	84	4	3	108	8		12	84	4	зк																																	
Б1.В.04	Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания		3			3	2	2	36	72	72	10	58	4																	2	72	4		6	58	4	зк																	
Б1.В.05	Научные основы применения холода в технологии производства продуктов питания		4			4	3	3	36	108	108	12	92	4																									3	108	6		6	92	4	зк								
Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами		5			5	2	2	36	72	72	6	62	4																																	2	72	2		4	62	4	зк
Б1.В.07	Физиолого-биохимические основы производства молочных и мясных продуктов		3			3	3	3	36	108	108	30	74	4																	3	108	12		18	74	4	зк																	
Б1.В.08	Безопасность продовольственного сырья	4				4	3	3	36	108	108	22	77	9																									3	108	8		14	77	9	зк								
Б1.В.09	Метрология, стандартизация и сертификация		3			3	2	2	36	72	72	6	62	4																	2	72	2		4	62	4	зк																	
Б1.В.10	Холодильная техника и технология		4			4	3	3	36	108	108	14	90	4																									3	108	6		8	90	4	зк								
Б1.В.11	Технология продукции специальных видов питания	5			5		7	7	36	252	252	30	213	9																																	7	252	12		18	213	9	эр
Б1.В.12	Организация специальных видов питания	5			5		7	7	36	252	252	30	213	9																																	7	252	12		18	213	9	эр
Б1.В.13	Специальные виды обслуживания	5				5	5	5	36	180	180	20	151	9																																	5	180	8		12	151	9	зк
Б1.В.14	Современные технологии хранения пищевых продуктов		5			5	3	3	36	108	108	24	80	4																																	3	108	8		16	80	4	зк
Б1.В.15	Элективная дисциплина физическая культура и спорт		2							328	328	4	320	4										328			4	320	4	з																									
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**3**				**3**	6	**6**		**216**	**216**	**28**	**179**	**9**																	6	216	**12**		**16**	**179**	**9**	**зк**																	
Б1.В.ДВ.01.01	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3	6	6	36	216	216	28	179	9																	6	216	12		16	179	9	зк																	
Б1.В.ДВ.01.02	Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок	3				3	6	6	36	216	216	28	179	9																	6	216	12		16	179	9	зк																	
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**1**				**1**	5	**5**		**180**	**180**	**22**	**149**	**9**	5	180	**8**		**14**	**149**	**9**	**зк**																																	
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия пищевого сырья	1				1	5	5	36	180	180	22	149	9	5	180	8		14	149	9	зк																																	

Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые концентраты	1				1	5	5	36	180	180	22	149	9	5	180	8		14	149	9	зк																																
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**2**			**2**	2	**2**		**72**	**72**	**16**	**52**	**4**									2	72	**4**		**12**	**52**	**4**	**зк**																										
Б1.В.ДВ.03.01	Теоретические основы экспертизы продукции общественного питания		2			2	2	2	36	72	72	16	52	4									2	72	4		12	52	4	зк																										
Б1.В.ДВ.03.02	Теоретические основы товароведения и экспертизы продуктов питания		2			2	2	2	36	72	72	16	52	4									2	72	4		12	52	4	зк																										
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**2**			**2**	2	**2**		**72**	**72**	**14**	**54**	**4**									2	72	**6**		**8**	**54**	**4**	**зк**																										
Б1.В.ДВ.04.01	Физико-химические свойства продуктов питания		2			2	2	2	36	72	72	14	54	4									2	72	6		8	54	4	зк																										
Б1.В.ДВ.04.02	Пищевые свойства продуктов питания		2			2	2	2	36	72	72	14	54	4									2	72	6		8	54	4	зк																										
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**4**			**4**	3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**																								3	108	**8**		**8**	**88**	**4**	**зк**										
Б1.В.ДВ.05.01	Основы ресторанного дела		4			4	3	3	36	108	108	16	88	4																								3	108	8		8	88	4	зк										
Б1.В.ДВ.05.02	Барное дело		4			4	3	3	36	108	108	16	88	4																								3	108	8		8	88	4	зк										
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**5**			**5**	2	**2**		**72**	**72**	**18**	**50**	**4**																															2	72	**6**		**12**	**50**	**4**	**зк**
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевая биотехнология		5			5	2	2	36	72	72	18	50	4																															2	72	6		12	50	4	зк
Б1.В.ДВ.06.02	Основы биотехнологии		5			5	2	2	36	72	72	18	50	4																															2	72	6		12	50	4	зк
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**5**			**5**	3	**3**		**108**	**108**	**20**	**84**	**4**																															3	108	**8**		**12**	**84**	**4**	**зк**
Б1.В.ДВ.07.01	Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания		5			5	3	3	36	108	108	20	84	4																															3	108	8		12	84	4	зк
Б1.В.ДВ.07.02	Сертификация продукции общественного питания		5			5	3	3	36	108	108	20	84	4																															3	108	8		12	84	4	зк
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**4**			**4**	2	**2**		**72**	**72**	**14**	**54**	**4**																								2	72	**6**		**8**	**54**	**4**	**зк**										
Б1.В.ДВ.08.01	Товароведная характеристика продовольственного сырья		4			4	2	2	36	72	72	14	54	4																								2	72	6		8	54	4	зк										
Б1.В.ДВ.08.02	Товароведная характеристика нетрадиционного пищевого сырья		4			4	2	2	36	72	72	14	54	4																								2	72	6		8	54	4	зк										
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**	**3**				**3**	6	**6**		**216**	**216**	**30**	**177**	**9**																	6	216	**12**		**18**	**177**	**9**	**зк**																
Б1.В.ДВ.09.01	Технология блюд национальной кухни	3				3	6	6	36	216	216	30	177	9																	6	216	12		18	177	9	зк																
Б1.В.ДВ.09.02	Технология экологически безопасной пищевой продукции	3				3	6	6	36	216	216	30	177	9																	6	216	12		18	177	9	зк																
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**5**				**5**	6	**6**		**216**	**216**	**24**	**183**	**9**																															6	216	**6**	**6**	**12**	**183**	**9**	**зк**
Б1.В.ДВ.10.01	Технология продуктов питания функционального назначения	5				5	6	6	36	216	216	24	183	9																															6	216	6	6	12	183	9	зк
Б1.В.ДВ.10.02	Технология продуктов для персонифицированного питания	5				5	6	6	36	216	216	24	183	9																															6	216	6	6	12	183	9	зк
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**5**				**5**	5	**5**		**180**	**180**	**16**	**155**	**9**																															5	180	**4**		**12**	**155**	**9**	**зк**
Б1.В.ДВ.11.01	Контроль качества пищевой продукции	5				5	5	5	36	180	180	16	155	9																															5	180	4		12	155	9	зк
Б1.В.ДВ.11.02	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5				5	5	5	36	180	180	16	155	9																															5	180	4		12	155	9	зк
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**3**			**3**	3	**3**		**108**	**108**	**30**	**74**	**4**																	3	108	**12**		**18**	**74**	**4**	**зк**																
Б1.В.ДВ.12.01	Пищевые добавки		3			3	3	3	36	108	108	30	74	4																	3	108	12		18	74	4	зк																
Б1.В.ДВ.12.02	Пищевые биологически активные добавки		3			3	3	3	36	108	108	30	74	4																	3	108	12		18	74	4	зк																
Б1.В.ДВ.13	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13**		**4**			**4**	3	**3**		**108**	**108**	**12**	**92**	**4**																								3	108	**6**		**6**	**92**	**4**	**зк**										
Б1.В.ДВ.13.01	Рациональное использование вторичного сырья		4			4	3	3	36	108	108	12	92	4																								3	108	6		6	92	4	зк										
Б1.В.ДВ.13.02	Переработка вторичного сырья		4			4	3	3	36	108	108	12	92	4																								3	108	6		6	92	4	зк										
Блок 2.Практики							18	18		648	648	150	482	16									6	216	144			68	4		6	216	2			210	4		3	108	2			102	4		3	108	2			102	4	
Вариативная часть							18	18		648	648	150	482	16									6	216	144			68	4		6	216	2			210	4		3	108	2			102	4		3	108	2			102	4	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2			6	6	36	216	216	144	68	4									6	216	144			68	4	о																									
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			3			6	6	36	216	216	2	210	4																	6	216	2			210	4	о																
Б2.В.03(П)	Производственная практика научно-исследовательская работа			4			3	3	36	108	108	2	102	4																								3	108	2			102	4	о										
Б2.В.04(П)	Производственная преддипломная практика			5			3	3	36	108	108	2	102	4																															3	108	2			102	4	о
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	4	320																																9	324	4			320		
Базовая часть							9	9		324	324	4	320																																9	324	4			320		
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						3	3	36	108	108	2	106																																3	108	2			106		
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						6	6	36	216	216	2	214																																6	216	2			214		
ФТД.Факультативы							2	2		72	72	8	56	8									2	72	4		4	56	8																									
Вариативная часть							2	2		72	72	8	56	8									2	72	4		4	56	8																									
ФТД.В.01	Основы здорового питания		2				1	1	36	36	36	4	28	4									1	36	2		2	28	4	з																									
ФТД.В.02	Основы сбалансированного питания		2				1	1	36	36	36	4	28	4									1	36	2		2	28	4	з																									