## министерство науки и высшего образования российской федерации

	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,				
	федеральное государственное бюджетное образовательний институт фундаментальн	ное учреждение і ных и прикладны	высшего образования х агробиотехнологий і	"Мичуринский имени И.В. Ми	государственный аграрный университе нурина
					утверждаю
План утверз	жден Ученым советом университета	УЧЕБНЬ	ЫЙ ПЛАН	И.о. ректора	Huokos C.A.
Протокол Л	№ 13 om 30. 05. 2023				"31" 05 2023 ES
•		по программе	бакалавриата		* 303693 90 H. 10 27
	19.03.04				RINHABORAGE AN TITLE TO THE WINHABORAGE AND TH
	направление 19.03.04 Технология продукции и орган	низация обществ	венного питания, напра	авленность (пр	офиль) Технология и организация
5			видов питания		5
Квалификаци	Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработ	ки продукции живот	новодства Год начала подготовки (по	о учебно <b>м</b> у ппану)	2022
Коалафакаца	an. odkardop		Учебный год	y loonomy raidily	2023-2024
Форма обуче	ения: Заочная		Образовательный стан	ıдарт (ФГОС)	№ 1047 от 17.08.2020
Срок получен	ния образования: 4 г. 10 м.				
Основной	Типы задач профессиональной деятельности		СОГЛАСОВАНО		
+	технологический	-	Проректор по учебно-во	спитательной раб	боте Сербе / Соловьёв С.В./
4	проектный		и молодежной политике		/ Соловьёв С.В./
			Начальник управления с деятельности	бразовательной	/ Лобанов К.Н./
			Начальник учебного отд	ела	/ Синепупова О.С./
			Директор института фун прикладных агробиотех Мичурина		В. Д. Десе / Григорьева Л.В./

_	_	Форма конт	rnone		3.e.			Ит	Итого акад. часов Курс 1										Курс 2						Курс 3						Курс 4				Курс 5							
			1								-		Сесси	я 1	1 1		-		Cecc	ия 1			-	П	Сесси	R 1		-			Cer	ессия 1			-			Сессия 1	$\neg$			
Индекс	Наименование	Экза мен Зачет оц.	KP	Контр. Эко	опер ное Ф	чакт в з	ов Экспе .е. тное	ер По е плану	Конт. раб.	CP Koi	ть курс	e Mtoro		CP	Конт о роль і		курсс			рСР	роль	контр.	з.е. на курсе Итого	Лек	Лаб Пр	CP	Конт Фор роль кон	мы з.е. на тр. курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе		Пек Лаб			т Формы ь контр.		
	иплины (модули)				10 2		7888	8 7888	1004	6531 35		1836			77		42 1	1840 74	24 10	6 1562	74		35 1260	80			59	43	1548	80	12 :	108 12	261 87		39	1404	60 4	136 1	148 56	1		
<b>Обязательн</b> 51.0.01	Иностранный язык	1		1 1	07 1	8 3				3507 19 253 9		1548 288			9	эк	26 1	1264 50	24 b	6 10/1	53		11 396	24	30	311	25	24	864	42	12	50 /	707 53		3	108	4	8	12 4	+		
51.0.02	История (история России, всеобщая история)	1		1 :	_	3 3	_		_	88 4	_	_	6 10			зк																							_	1		
61.0.03	Философия	2		2	3	3 3	6 108	3 108	18	86 4							3	108 6	1	2 86	4	3к																				
51.0.04	Социология	1		1 2		2 3	_	_	10	58 4	_			58		3к																								_		
61.0.05 61.0.06	Математика	1			_	8 3 5 3	_	_	_	255 9 141 9	_	288	8 16	255	9	эк	-	100 13			9	эк																	_	_		
61.0.07	Физика Экология	1		2 !		5 3			30 16	141 9	_	144	6 10	119	9	эк	5	180 12	- 1	8 141	9	эк																	-	+		
51.O.08	Информатика	1		1 :	_	3 3	_		16	88 4	_	_		88		3K																							+	+		
61.0.09	Механика	2		2	3	3 3	6 108	3 108	28	71 9							3	108 12	1	6 71	9	эк																				
61.0.10	Биохимические основы технологии продуктов общественного питания	2				7 3				219 9								252 8		6 219	9	эк																				
51.0.11 51.0.12	Неорганическая химия Аналитическая химия и физико химические методы	2				3 3		180		153 9 81 9								180 6 108 6	12	153 81	9																		-	+-		
61.0.13	анализа Физическая и коллоидная химия	3		3 :						79 9					$\Box$		-			0.	-		3 108	8	12	79	9 э	к											士	+		
51.0.14	Технология продукции общественного питания	4	4	:	5	5 3	6 180	180	22	149 9	ı																	5	180	10	12	1	149 9	эр								
61.0.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4		4	4 3	6 144	144	14	121 9																		4	144	6		8 1	121 9	эр								
61.0.16	Санитария и пипиена питания	4		4	2	2 3	6 72	72	10	58 4																		2	72	4		6	58 4	3К								
61.0.17	Проектирование предприятий общественного питания	4	4		4	4 3	6 144	144	18	117 9																		4	144	6		12 1	117 9	эр								
51.0.18	Безопасность жизнедеятельности	5		5	3	3 3	6 108	3 108	12	92 4																									3	108	4	8	92 4	3К		
61.0.19	Процессы и аппараты пищевых производств	4		4 :	3	3 3	6 108	3 108	14	85 9																		3	108	6		8	85 9	эк					$\bot$	$\bot$		
61.0.20	Физиология питания	3		3	2	2 3	6 72	72	14	54 4							_						2 72	6	8	54	4 з	K											$\bot$	1		
61.0.21 61.0.22	Оборудование предприятий общественного питания	4	4			3 3				87 9 58 4														4				3	108	4		8	87 9	эр					$\perp$	$\perp$		
61.0.22 61.0.23	Электротехника и электроника Теплотехника	3		3 3		2 3			10	58 4 58 4			+++	+	+				+				2 72	4	6		4 3 4 3					+				$\dashv$	-	++	+	+		
61.0.24	Теплотехника  Физическая культура и спорт	1	-	1		2 3		72				72	17	56	4	3К		+		-			_ /2		-   0	30	. 3	-		$\vdash$	_	-					-		+	+		
61.0.25	Физическая культура и спорт Русский язык	1			-	3 3	_			98 4				98		3K															$\neg$								$\top$	1		
61.0.26	Правоведение	1			_	2 3	_	_	_	62 4	_	_				3К																										
51.0.27 51.0.28	Культурология	3		1		3 3			10	94 4	_	108	4 6	94	4	ЗК		$\perp$	1	-			7 77	,		- 62	4 з				1					_	-		+	+		
61.0.28 61.0.29	Эконовика Микробиология	1		1 !		5 3		72		155 9		180	6 10	155	9	эк							2 72	2	,	02	7 3															
61.0.30	Основы строительства и инженерное оборудование	4	1	4	3	3 3	6 108	108	14	90 4					1 [						Ī	ſ						3	108	6		8	90 4	3К	T							
61.0.31	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	2						328						1	L			328		320		3				L		1									╛		╛	1		
61.0.31.01 61.0.31.02	волейбол баскетбол	2	H	$-\mathbb{T}$	$-\Gamma$	3		328	4	320 4			$++$ $\mp$	+	$+ \exists$	$-\mathbb{I}$		328	- [-	320	4	3			$-\Gamma$	+ =			$+ \Box$		-1	$-\mathbb{F}$		H	$-\Box$	$\exists$		$\Box$	+	+		
Б1.О.31.03	легкая атлетика					3	6								$\Box$																								士	#		
	лыжная подготовка пируемая участниками образовательных отно	ошений	<u> </u>	10	03 1	103		8 3708	530	3024 15	4 8	288	16 26	233	13	_	16	576 24	4	0 491	21		24 864	56	84	690	34	19	684	38		58 5	554 34	H	36	1296	56 4	128 1	056 52	$\pm$		
61.B.01	Традиции и культура питания народов мира	2				3 3				84 4								108 8		2 84	4	3к																				
Б1.B.02	Научные и практические аспекты рационального питания	2		2 5	9	9 3	6 324	324	20	295 9							9	324 8	1	2 295	9	эк																				
61.B.03	История русской кухни	1		1	3	3 3	6 108	3 108	20	84 4	3	108	8 12	84	4	зк																										
61.B.04	Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания	3		3 2	2	2 3	6 72	72	6	62 4			$\Box$		$\Box$	$-\mathbb{I}$		$\Box$	$\Box$			J	2 72	2	4	62	4 3	ĸ	$\bot$		I	$\bot$				J			$\perp$	$\perp$		
61.B.05	Научные основы применения холода в технологии производства продуктов питания	4				3 3				90 4																		3	108	6		8	90 4	3К					$\perp$			
51.B.06	Системы управления технологическими процессами	5		5	3	3 3	6 108	108	14	90 4				1	$oxed{oxed}$				_								$oxed{\Box}$								3	108	4	10	90 4	3К		
B1.B.07	Физиолого-биохимические основы производства молочных и мясных продуктов	3		3	3	3 3	6 108	3 108	22	82 4													3 108	8	14	82	4 3	ĸ											$\perp$			
B1.B.08	Безопасность продовольственного сырья	4				3 3				79 9																		3	108	8		12	79 9	эк								
51.B.09	Метрология, стандартизация и сертификация	3		3		2 3	_					-	$\Box$		$\sqcup$			$\perp$	_				2 72	4	8	56	4 3	K			_	_					1		$\bot$	_		
51.B.10	Холодильная техника и технология	4			_	3 3			14	90 4				-		$\perp$					_	$\perp$				-		3	108	6	_	8	90 4	3К					+	+		
51.B.11	Технология продукции специальных видов питания	5	5		7	7 3	6 252			199 9																									7	252	12	32	199 9	+		
61.B.12	Технология мучных и кондитерских изделий	5	5	:	7	7 3	6 252	252	44	199 9	1																								7	252	12	32 1	199 9	эр		
61.B.13	Специальные виды обслуживания	4		4 !	5	5 3	6 180	180	24	147 9							_											5	180	8		16 1	147 9	эк					$\bot$			
51.B.14	Современные технологии хранения пищевых продуктов	3		3	3	3 3	6 108	108	22	86													3 108	10	12	86	3	ĸ														

										1																								1				
61.B.15	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания	3	3	6	6 36	216	216	26 1	11 9													6	216 10	16	181	9 эк												
51.B.16	Рациональное использование вторичного сырья	5	5	3	3 36	108	108	18 8	5 4																								3	108	6	12	86	4 зк
61.B.17	Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания	5	5	3	3 36	108	108	18 8	5 4																								3	108	6	12	86	4 зк
61.B.18	Пищевые и биологически активные добавки	3	3	3	3 36	108	108	22 8	2 4													3	108 10	12	82	4 3x												
61.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.1	1	1	5	5	180	180	22 1	19 9	5 180	0 8	B 14	149	9	эк																							
61.В.ДВ.01.01	Анатомия пищевого сырья	1	1	5	5 36	180	180	22 1	9 9	5 180	0 8	3 14	149	9	эк																							
Б1.В.ДВ.01.02	Пищевые концентраты	1	1	5	5 36	180	180	22 1	9 9	5 180	0 8	3 14	149	9	эк																							
61.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.2	2	2	2	2	72	72	12 5	6 4							2 7	2 .	4	8	56	4 зк																	
Б1.В.ДВ.02.01	Теоретические основы экспертизы продукции общественного питания	2	2	2	2 36	72	72	12 5	5 4							2 7	2 4	4	8	56	4 зк																	
61.В.ДВ.02.02	Теоретические основы товароведения и экспертизы продуктов питания	2	2	2	2 36	72	72	12 5	5 4							2 7	2 4	4	8	56	4 зк																	
61.В.ДВ.03	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.З	2	2	2	2	72	72	12 5	6 4							2 7	2 .	4	8	56	4 зк																	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические свойства продуктов питания	2	2	2	2 36	72	72	12 5	5 4							2 7	2 4	4	8	56	4 зк																	
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевые свойства продуктов питания	2	2	2	2 36	72	72	12 5	5 4							2 7	2 4	4	8	56	4 зк																	
61.В.ДВ.04	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.4	4	4	3	3	108	108	14 9	0 4																		3	108	6	8	90	4 зк						
Б1.В.ДВ.04.01	Основы ресторанного дела	4	4	3	3 36	108	108	14 9	4																		3	108	6	8	90	4 зк						
61.В.ДВ.04.02	Барное дело	4	4	3	3 36	108	108	14 9	4																		3	108	6	8	90	4 зк						
61.В.ДВ.05	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.5	5	5	2	2	72	72	12 5	6 4																								2	72	4	8	56	4 зк
61.В.ДВ.05.01	Пищевая биотехнология	5	5	2	2 36	72	72	12 5	5 4																								2	72	4	8	56	4 зк
Б1.В.ДВ.05.02	Основы биотехнологии	5	5	2	2 36	72	72	12 5	5 4																								2	72	4	8	56	4 зк
Б1.В.ДВ.06	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.6	4	4	2	2	72	72	10 5	B 4																		2	72	4	6	58	4 зк						
61.В.ДВ.06.01	Товароведная характеристика продовольственного сырья	4	4	2	2 36	72	72	10 5	3 4																		2	72	4	6	58	4 зк						
61.В.ДВ.06.02	Товароведная характеристика нетрадиционного пищевого сырья	4	4	2	2 36	72	72	10 5	3 4																		2	72	4	6	58	4 зк						
61.В.ДВ.07	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.07	3	3	5	5	180	180	30 1	11 9													5	180 12	18	141	9 эк												
61.В.ДВ.07.01	Технология блюд национальной кухни	3	3	5	5 36	180	180	30 1	1 9													5	180 12	18	141	9 эк												
Б1.В.ДВ.07.02	Технология экологически безопасной пищевой продукции	3	3	5	5 36	180	180	30 1	1 9													5	180 12	18	141	9 эк												
61.В.ДВ.08	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.08	5	5	6	6	216	216	20 1	17 9																								6	216	6 4	10	187	9 эк
Б1.В.ДВ.08.01	Технология продуктов питания функционального назначения	5	5	6	5 36	216	216	20 1	7 9																								6	216	6 4	10	187	9 эк
Б1.В.ДВ.08.02	Технология продуктов для персонифицированного питания	5	5	6	5 36	216	216	20 1	7 9																								6	216	6 4	10	187	9 эк
61.В.ДВ.09	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.09	5	5	5	5	180	180	18 1	3 9		1							1												L			5	180	6	12	153	9 эк
61.В.ДВ.09.01	Контроль качества пищевой продукции	5	5	5	5 36	180	180	18 1	3 9																								5	180	6	12	153	9 эк
		5			5 36	180			3 9																								5	180		12		9 эк
Блок 2.Прак Обязательн					1		756 756	8 6		3 108 3 108			106 106			6 10				106 106	$\pm$				_			216 216			214 214		6	216 216			214 214	
62.O.01(Y)	Учебная ознакомительная практика	1		3	3 36	108	108	2 1	16	3 108	8 2	2	106																									
62.O.02(Y)	Учебная технологическая практика	2		6	6 36	216	216	2 1	16							6 1	08	2		106																		
62.O.03(FI)	Производственная технологическая практика	4		6	6 36	216	216	2 2	4																		6	216	2		214							
62.0.04(Π)	Производственная преддипломная практика	5		6	6 36	216	216	2 2	4																								6	216	2		214	٥
Блок З.Госу	дарственная итоговая аттестация			9	9	324	324	4 3	0																								9	324	4		320	
53.01(Γ)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			3	3 36	108	108	2 1	16																								3	108	2		106	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6 36	216	216	2 2	4																								6	216	2		214	
ФТД.Факуль	тативные дисциплины			2	2	72	72	8 5	5 8		-					2 7	2 4	4	4	56	8				4										$\mp$			
ФТД.01	Основы здорового питания	2		1	1 36	36	36	4 2	B 4							1 3	6	2	2	28	4 3														$\perp$			
ФТД.02	Основы сбалансированного питания	2		1	1 36	36	36	4 3	B 4							1 3	6	2	2	28	4 3																	