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"
Дата: 2024.08.10 12:53:20 +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.*

"06" мая 2024 г.

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 17 от 03.05.2024 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

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

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	технологический
+	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

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

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

Директор института _____ */ Григорьева Л.В./*

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого аксад.часов					Курс 1															Курс 2															Курс 3															Курс 4											
														Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8						
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экстер тное	Факт	Часов в з.е.	Экстер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)						210	210		7888	7888	3366	3748	774	28	1008	160		256	484	108	30	1144	160	40	284	561	99	26	1004	144	32	292	428	108	26	1000	176		288	455	81	26	1004	160	16	276	444	108	28	1072	160	16	272	516	108	28	1008	144	48	192	516	108	18	648	100		150	344	54
Обязательная часть						107	107		4180	4180	1748	1973	459	21	756	96		176	412	72	17	676	80	40	164	329	63	19	752	96	32	196	320	108	16	640	112		192	282	54	15	608	96	16	164	278	54	13	532	80	16	128	200	108	6	216	32		32	152								
Б1.О.01	Иностранный язык	3	12			8	8	36	288	288	104	148	36	2	72			32	40		4	144			40	104		2	72			32	4	36																																			
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)		1			3	3	36	108	108	32	76		3	108	16		16	76																																																		
Б1.О.03	Философия		2			3	3	36	108	108	40	68									3	108	20		20	68																																										
Б1.О.04	Социология		3			2	2	36	72	72	32	40																2	72	16		16	40																																		
Б1.О.05	Математика	3	2			8	8	36	288	288	120	132	36								2	72	20		20	32		6	216	32		48	100	36																																	
Б1.О.06	Физика	2	1			5	5	36	180	180	72	72	36	2	72	16		16	40		3	108	20		20	32	36																																										
Б1.О.07	Экология	1				4	4	36	144	144	48	60	36	4	144	16		32	60	36																																																	
Б1.О.08	Информатика		1			3	3	36	108	108	32	76		3	108	16		16	76																																																			
Б1.О.09	Механика	4				3	3	36	108	108	32	49	27																						3	108	16		16	49	27																														
Б1.О.10	Биохимические основы технологии продуктов общественного питания	4				7	7	36	252	252	112	113	27																						7	252	48		64	113	27																														
Б1.О.11	Неорганическая химия	2				5	5	36	180	180	60	93	27								5	180	20	40		93	27																																										
Б1.О.12	Аналитическая химия и физико химические методы анализа	3				3	3	36	108	108	48	24	36															3	108	16	32		24	36																																		
Б1.О.13	Физическая и коллоидная химия	6				3	3	36	108	108	32	49	27																																						3	108	16		16	49	27										
Б1.О.14	Технология продукции общественного питания	6	5		6	5	5	36	180	180	64	89	27																													2	72	16	16		40		3	108	16	16		49	27												
Б1.О.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5			5	4	4	36	144	144	48	69	27																												4	144	16		32	69	27																						
Б1.О.16	Санитария и гигиена питания		6			2	2	36	72	72	32	40																																					2	72	16		16	40												
Б1.О.17	Проектирование предприятий общественного питания	6	5		6	4	4	36	144	144	64	53	27																												2	72	16		16	40		2	72	16		16	13	27												
Б1.О.18	Безопасность жизнедеятельности		7			3	3	36	108	108	32	76																																													3	108	16		16	76					
Б1.О.19	Процессы и аппараты пищевых производств	6				3	3	36	108	108	32	49	27																																				3	108	16		16	49	27											
Б1.О.20	Физиология питания		4			2	2	36	72	72	32	40																							2	72	16		16	40																														
Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	5			5	3	3	36	108	108	32	49	27																												3	108	16		16	49	27																						
Б1.О.22	Электротехника и электроника		4			2	2	36	72	72	32	40																							2	72	16		16	40																														
Б1.О.23	Теплотехника		5			2	2	36	72	72	32	40																													2	72	16		16	40																								
Б1.О.24	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	32	40		2	72			32	40																																																		
Б1.О.25	Русский язык		3			3	3	36	108	108	32	76																3	108	16		16	76																																				
Б1.О.26	Правоведение		5			2	2	36	72	72	32	40																													2	72	16		16	40																								
Б1.О.27	Культурология		3			3	3	36	108	108	32	76																3	108	16		16	76																																				
Б1.О.28	Экономика		4			2	2	36	72	72	32	40																							2	72	16		16	40																														
Б1.О.29	Микробиология	1				5	5	36	180	180	64	80	36	5	180	32		32	80	36																																																		
Б1.О.30	Основы строительства и инженерное оборудование		7			3	3	36	108	108	32	76																																													3	108	16		16	76					
Б1.О.31	**Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту**		**23456**						**328**	**328**	**328**											**64**			**64**				**68**			**68**				**64**			**64**				**68**			**68**				**64**			**64**															
Б1.О.31.01	волейбол		23456						328	328	328											64			64				68			68				64			64				68			68				64			64															
Б1.О.31.02	баскетбол																																																																			
Б1.О.31.03	легкая атлетика																																																																			
Б1.О.31.04	лыжная подготовка																																																																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						103	103		3708	3708	1618	1775	315	7	252	64		80	72	36	13	468	80		120	232	36	7	252	48		96	108		10	360	64		96	173	27	11	396	64		112	166	54	15	540	80		144	316		22	792	112	48	160	364	108	18	648	100		150	344	54
Б1.В.01	Традиции и культура питания народов мира		2			3	3	36	108	108	60	48									3	108	20		40	48																																										
Б1.В.02	Научные и практические аспекты рационального питания	2	1			9	9	36	324	324	144	144	36	2	72	32		32	8		7	252	40		40	136	36																																										
Б1.В.03	История русской кухни		2			3	3	36	108	108	60	48									3	108	20		40	48																																										
Б1.В.04	Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания		4			2	2	36	72	72	32	40																							2	72	16		16	40																														
Б1.В.05	Научные основы применения холода в технологии производства продуктов питания		6			3	3	36	108	108	32	76																																					3	108	16		16	76												
Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами		8			3	3	36	108	108	30	78																																																3	108	10		20	78	
Б1.В.07	Физиолого - биохимические основы производства молочных и мясных продуктов		5			3	3	36	108	108	32	76																													3	108	16		16	76																								
Б1.В.08	Безопасность продовольственного сырья	5				3	3	36	108	108	48	33	27																												3	108	16		32	33	27																						
Б1.В.09	Метрология, стандартизация и сертификация		4			2	2	36	72	72	32	40																							2	72	16		16	40																														
Б1.В.10	Холодильная техника и технология		6			3	3	36	108	108	48	60																																					3	108	16		32	60												
Б1.В.11	Технология продукции специальных видов питания	7	6		7	7	7	36	252	252	96	120	36																																				4	144	16		48	80		3	108	16		16	40	36					
Б1.В.12	Технология мучных и кондитерских изделий	8			8	7	7	36	252	252	100	125	27																																															7	252	40		60	125	27
Б1.В.13	Специальные виды обслуживания	8				5	5	36	180	180	70	83	27																																														5	180	30		40	83	27
Б1.В.14	Современные технологии хранения пищевых продуктов		7			3	3	36	108	108	32	76																																													3	108	16		16	76					
Б1.В.14	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания	4				6	6	36	216	216	96	93	27																						6	216	32		64	93	27																													
Б1.В.15	Рациональное использование вторичного сырья		7			3	3	36	108	108	32	76																																												3	108	16		16	76					
Б1.В.16	Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания		8			3	3	36	108	108	50	58																																															3	108	20		30	58	
Б1.В.17	Пищевые и биологически активные добавки		3			3	3	36	108	108	48	60																3	108	16		32	60																																		
Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.1**	**1**				5	**5**		**180**	**180**	**80**	**64**	**36**	5	**180**	**32**		**48**	**64**	**36**																																																			
Б1.В.ДВ.01.01	Анатомия пищевого сырья	1				5	5	36	180	180	80	64	36	5	180	32		48	64	36																																																	
Б1.В.ДВ.01.02	Пищевые концентраты	1				5	5	36	180	180	80	64	36	5	180	32		48	64	36																																																	
Б1.В.ДВ.02	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.2**		**3**			2	**2**		**72**	**72**	**48**	**24**																2	**72**	**16**		**32**	**24**																																						

Б1.В.ДВ.02.01	Теоретические основы экспертизы продукции общественного питания		3			2	2	36	72	72	48	24	
Б1.В.ДВ.02.02	Теоретические основы товароведения и экспертизы продуктов питания		3			2	2	36	72	72	48	24	
Б1.В.ДВ.03	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.3**		**3**			2	**2**		**72**	**72**	**48**	**24**	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические свойства продуктов питания		3			2	2	36	72	72	48	24	
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевые свойства продуктов питания		3			2	2	36	72	72	48	24	
Б1.В.ДВ.04	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.4**		**6**			3	**3**		**108**	**108**	**48**	**60**	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы ресторанного дела		6			3	3	36	108	108	48	60	
Б1.В.ДВ.04.02	Барное дело		6			3	3	36	108	108	48	60	
Б1.В.ДВ.05	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.5**		**7**			2	**2**		**72**	**72**	**32**	**40**	
Б1.В.ДВ.05.01	Пищевая биотехнология		7			2	2	36	72	72	32	40	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы биотехнологии		7			2	2	36	72	72	32	40	
Б1.В.ДВ.06	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.6**		**6**			2	**2**		**72**	**72**	**32**	**40**	
Б1.В.ДВ.06.01	Товароведная характеристика продовольственного сырья		6			2	2	36	72	72	32	40	
Б1.В.ДВ.06.02	Товароведная характеристика нетрадиционного пищевого сырья		6			2	2	36	72	72	32	40	
Б1.В.ДВ.07	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.07**	**5**				5	**5**		**180**	**180**	**96**	**57**	**27**
Б1.В.ДВ.07.01	Технология блюд национальной кухни	5				5	5	36	180	180	96	57	27
Б1.В.ДВ.07.02	Технология экологически безопасной пищевой продукции	5				5	5	36	180	180	96	57	27
Б1.В.ДВ.08	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.08**	**7**				6	**6**		**216**	**216**	**112**	**68**	**36**
Б1.В.ДВ.08.01	Технология продуктов питания функционального назначения	7				6	6	36	216	216	112	68	36
Б1.В.ДВ.08.02	Технология продуктов для персонифицированного питания	7				6	6	36	216	216	112	68	36
Б1.В.ДВ.09	**Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.09**	**7**				5	**5**		**180**	**180**	**80**	**64**	**36**
Б1.В.ДВ.09.01	Контроль качества пищевой продукции	7				5	5	36	180	180	80	64	36
Б1.В.ДВ.09.02	Основы искусственного интеллекта	7				5	5	36	180	180	80	64	36
Блок 2.Практика						21	21		756	756	8	748	
Обязательная часть						21	21		756	756	8	748	
Б2.О.01(У)	Учебная ознакомительная практика			2		3	3	36	108	108	2	106	
Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика			4		6	6	36	216	216	2	214	
Б2.О.03(П)	Производственная технологическая практика			6		6	6	36	216	216	2	214	
Б2.О.04(П)	Производственная преддипломная практика			8		6	6	36	216	216	2	214	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	4	320	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	36	108	108	2	106	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	2	214	
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	24	48	
ФТД.01	Основы здорового питания		4			1	1	36	36	36	12	24	
ФТД.02	Основы сбалансированного питания		4			1	1	36	36	36	12	24	

Б1.В.ДВ.02.01															2	72	16		32	24								
Б1.В.ДВ.02.02															2	72	16		32	24								
Б1.В.ДВ.03															2	**72**	**16**		**32**	**24**								
Б1.В.ДВ.03.01															2	72	16		32	24								
Б1.В.ДВ.03.02															2	72	16		32	24								
Б1.В.ДВ.04																												
Б1.В.ДВ.04.01																												
Б1.В.ДВ.04.02																												
Б1.В.ДВ.05																												
Б1.В.ДВ.05.01																												
Б1.В.ДВ.05.02																												
Б1.В.ДВ.06																												
Б1.В.ДВ.06.01																												
Б1.В.ДВ.06.02																												
Б1.В.ДВ.07																												
Б1.В.ДВ.07.01																												
Б1.В.ДВ.07.02																												
Б1.В.ДВ.08																												
Б1.В.ДВ.08.01																												
Б1.В.ДВ.08.02																												
Б1.В.ДВ.09																												
Б1.В.ДВ.09.01																												
Б1.В.ДВ.09.02																												
Блок 2.Практика								3	108	2			106									6	216	2			214	
Обязательная часть								3	108	2			106									6	216	2			214	
Б2.О.01(У)								3	108	2			106															
Б2.О.02(У)																						6	216	2			214	
Б2.О.03(П)																												
Б2.О.04(П)																												
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																												
Б3.01(Г)																												
Б3.02(Д)																												
ФТД.Факультативные дисциплины																						2	72	12		12	48	
ФТД.01																						1	36	6		6	24	
ФТД.02																						1	36	6		6	24	

Б1.В.ДВ.02.01																												
Б1.В.ДВ.02.02																												
Б1.В.ДВ.03																												
Б1.В.ДВ.03.01																												
Б1.В.ДВ.03.02																												
Б1.В.ДВ.04								3	**108**	**16**		**32**	**60**															
Б1.В.ДВ.04.01								3	108	16		32	60															
Б1.В.ДВ.04.02								3	108	16		32	60															
Б1.В.ДВ.05															2	**72**	**16**		**16**	**40**								
Б1.В.ДВ.05.01															2	72	16		16	40								
Б1.В.ДВ.05.02															2	72	16		16	40								
Б1.В.ДВ.06								2	**72**	**16**		**16**	**40**															
Б1.В.ДВ.06.01								2	72	16		16	40															
Б1.В.ДВ.06.02								2	72	16		16	40															
Б1.В.ДВ.07	5	**180**	**32**		**64**	**57**	**27**																					
Б1.В.ДВ.07.01	5	180	32		64	57	27																					
Б1.В.ДВ.07.02	5	180	32		64	57	27																					
Б1.В.ДВ.08															6	**216**	**16**	**48**	**48**	**68**	**36**							
Б1.В.ДВ.08.01															6	216	16	48	48	68	36							
Б1.В.ДВ.08.02															6	216	16	48	48	68	36							
Б1.В.ДВ.09															5	**180**	**32**		**48**	**64**	**36**							
Б1.В.ДВ.09.01															5	180	32		48	64	36							
Б1.В.ДВ.09.02															5	180	32		48	64	36							
Блок 2.Практика								6	216	2			214									6	216	2			214	
Обязательная часть								6	216	2			214									6	216	2			214	
Б2.О.01(У)																												
Б2.О.02(У)																												
Б2.О.03(П)								6	216	2			214															
Б2.О.04(П)																						6	216	2			214	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																						9	324	4			320	
Б3.01(Г)																						3	108	2			106	
Б3.02(Д)																						6	216	2			214	
ФТД.Факультативные дисциплины																												
ФТД.01																												
ФТД.02																												