

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

Врио ректора

Чмир Р.А.

"29" апреля 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания

Кафедра: продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

Квалификация: магистр	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 2 г.	
Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический

Год начала подготовки (по учебному плану)	2024
Учебный год	2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1028 от 14.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления образовательной деятельности

/ Лобанов К.Н./

Директор института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина

/ Григорьева Л.В./

			Форма контроля				з.е.		Итого акад часов							Курс 1								Курс 2																
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	Соч. он	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	CP	Конт роль	Интер часы	з.е.	Лек	Лаб	Пр	CP	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	CP	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	CP	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	CP	Конт роль	
Блок 1.Дисциплины (модули)							66	66		2376	2376	646	1460	270	192	25	144	16	128	504	108	17	50	20	80	381	81	24	80		128	575	81							
Обязательная часть							22	22		792	792	248	436	108	96	11	64	16	48	214	54	11	40		80	222	54													
+	B1.O.01	Философские проблемы науки и техники		1			2	2	36	72	72	32	40	12	2	16			16	40		3	10		20	51	27													
+	B1.O.02	Современное оборудование предприятий питания	2				3	3	36	108	108	30	51	27	16																									
+	B1.O.03	Математическое моделирование		2			2	2	36	72	72	30	42								2	10		20	42															
+	B1.O.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	1				3	3	36	108	108	32	49	27	16	3	16		16	49	27																			
+	B1.O.05	Технология специальных видов питания	1				3	3	36	108	108	32	49	27	16	3	16	16		49	27																			
+	B1.O.06	Современные методы исследований сырья и продуктов питания		2			3	3	36	108	108	30	78	10							3	10		20	78															
+	B1.O.07	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	2				3	3	36	108	108	30	51	27	16						3	10		20	51	27														
+	B1.O.08	Деловой иностранный язык		1			3	3	36	108	108	32	76	10	3	16		16	76																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							44	44		1584	1584	398	1024	162	96	14	80		80	290	54	6	10	20		159	27	24	80		128	575	81							
+	B1.B.01	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании	1				3	3	36	108	108	32	49	27		3	16		16	49	27																			
+	B1.B.02	Пищевые добавки функционального назначения		3			3	3	36	108	108	32	76		10												3	16		16	76									
+	B1.B.03	Технология продуктов функционального питания	2			2	6	6	36	216	216	30	159	27							6	10	20		159	27														
+	B1.B.04	Технология продуктов профилактического питания	3				7	7	36	252	252	48	177	27	16												7	16		32	177	27								
+	B1.B.05	Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания		1			2	2	36	72	72	32	40		10	2	16		16	40																				
+	B1.B.06	История и методология науки о пище		1			2	2																																