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

План утвержден Ученым советом университета

Протокол № <u>13</u> от <u>30.05,2023</u>

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. ректора

Жидков С.А.

УТВЕРЖДАЮ

по программе магистратуры

19.04.04

направление 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 живоноводства

агистр	
Очная	
бразования: 2 г.	
Типы задач профессиональной деятельности	
технологический	
	Очная бразования: 2 г. Типы задач профессиональной деятельности

 Год начала подготовки (по учебному плану)
 2023

 Учебный год
 2023-2024

 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 1028 от 14.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-воспитательной работе и

молодежной политике

Начальник управления образовательной

деятельности

Начальник учебного отдела

Директор института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В.

Мичурина

/ Лобанов К.Н./ / Синепупова О.С./

Соловьёв С.В./

/ Григорьева Л.В./

_	_		Форма	з.е Зачет с						Ито	го акад.ча	асов			Курс 1 Курс 2 Семестр 1 Семестр 2 Семестр 3 Семе																						
		Экза							Экспер		Конт.		Конт						Конт						Конт					1	Конт			Семе			Конт
Индекс	Наименование	мен	Зачет	OU.	KP	тное		3.e.	тное	плану	раб.	CP	роль	3.e.	Лек	Лаб	Пр	CP	роль	3.e.	Лек	Лаб	Пр	CP	роль	3.e.	Лек	Лаб	Пр	CP	роль	3.e.	Лек	Лаб	Пр	CP	роль
Обязательна	иплины (модули) я часть								2376 792	2376 792	840 300	1266 384	270 108	25 11	144 64	32 32	176 64	440 182	108 54	17 11	60 40	40	100	331 202	81 54	24	80		208	495	81				\rightarrow	\vdash	
Б1.O.01	Философские проблемы науки и техники		1					36	72	72	32	40		2	16		16	40																			l
Б1.O.02	Современное оборудование предприятий питания	2				3	3	36	108	108	50	31	27							3	10		40	31	27												
Б1.О.03	Математическое моделирование		2			2	2	36	72	72	30	42								2	10		20	42													
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	1				3	3	36	108	108	48	33	27	3	16		32	33	27																		
Б1.О.05	Технология специальных видов питания	1				3	3	36	108	108	48	33	27	3	16	32		33	27																		
Б1.О.06	Современные методы исследований сырья и продуктов питания		2			3	3	36	108	108	30	78								3	10		20	78													
Б1.О.07	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	2				3	3	36	108	108	30	51	27							3	10		20	51	27												
Б1.О.08	Деловой иностранный язык		1			3	3	36	108	108	32	76		3	16		16	76																		<u> </u>	
Часть, формі	ируемая участниками образовательных отн 	юшени	ій	ı	ı	44	44	<u> </u>	1584	1584	540	882	162	14	80		112	258	54	6	20	40		129	27	24	80	 	208	495	81					—— [!]	
Б1.В.01	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании	1				3	3	36	108	108	48	33	27	3	16		32	33	27																		
Б1.В.02	Пищевые добавки функционального назначения		3			3	3	36	108	108	48	60														3	16		32	60							
Б1.В.03	Технология продуктов функционального питания	2			2	6	6	36	216	216	60	129	27							6	20	40		129	27												
Б1.В.04	Технология продуктов профилактического питания	3				7	7	36	252	252	48	177	27													7	16		32	177	27						
Б1.В.05	Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания		1			2	2	36	72	72	32	40		2	16		16	40																			
Б1.В.06	История и методология науки о пище		1			2	2	36	72	72	48	24		2	16		32	24																			
Б1.В.07	Основы проектирования продуктов питания функционального назначения	3				6	6	36	216	216	64	125	27													6	16		48	125	27						
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.1	1				4	4		144	144	32	85	27	4	16		16	85	27																		i
Б1.В.ДВ.01.01	Современные концепции здорового питания	1				4	4	36	144	144	32	85	27	4	16		16	85	27																		
Б1.В.ДВ.01.02	Научные и практические аспекты сбалансированного питания	1				4	4	36	144	144	32	85	27	4	16		16	85	27																		
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.2		1			3	3		108	108	32	76		3	16		16	76																			<u> </u>
Б1.В.ДВ.02.01	Организация и планирование производства продуктов функционального и профилактического питания		1			3	3	36	108	108	32	76		3	16		16	76																			
Б1.В.ДВ.02.02	Организация социального питания		1			3	3	36	108	108	32	76		3	16		16	76																			
Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.3	3				5	5		180	180	64	89	27													5	16		48	89	27						L
Б1.В.ДВ.03.01	Технология индивидуального питания	3				5	5	36	180	180	64	89	27													5	16		48	89	27						
Б1.В.ДВ.03.02	Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	3				5	5	36	180	180	64	89	27													5	16		48	89	27						
Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.4		3			3	3		108	108	64	44														3	16		48	44							1
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством в сфере производства продуктов функционального и профилактического питания на принципах ИСО и ХАССП		3			3	3	36	108	108	64	44														3	16		48	44							
Б1.В.ДВ.04.02	Системы искусственного интеллекта		3			3	3	36	108	108	64	44														3	16		48	44							
																																				-	

Блок 2.Практ	тика					45	45		1620	1620	6	1614					18	2		646	3	2		106	24	2		862
Обязательная часть							45		1620	1620	6	1614					18	2		646	3	2		106	24	2		862
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика			2		18	18	36	648	648	2	646					18	2		646								
Б2.О.02(П)	Производственная преддипломная практика			34		27	27	36	972	972	4	968									3	2		106	24	2		862
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	2	322													9	2		322
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	2	322													9	2		322
ФТД.Факуль	тативные дисциплины					2	2		72	72	32	40	2	16	16	40												
ФТД.01	Формирование потребительских свойств пищевых продуктов		1			1	1	36	36	36	16	20	1	8	8	20												
ФТД.02	Безопасность сырья и пищевых продуктов		1			1	1	36	36	36	16	20	1	8	8	20												