

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3 от 27.04.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

УТВЕРЖДАЮ



по программе магистратуры

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Факультет: перерабатывающих технологий

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академическая магистратура</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования: <i>2г</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)

2019

Учебный год

2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1487 от 21.11.2014

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

СОГЛАСОВАНО

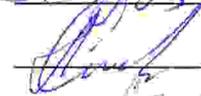
Проректор по учебной работе

 / А.В. Петух /

Начальник учебно-методического управления

 / С.В. Хоружая /

Декан факультета

 / А.В. Степановой /

Руководитель образовательной программы

 / А.М. Патиева /

Наименование	Форма контроля				з.е.	Итого часов								
	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП		По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Иная форма
Блок 1. Дисциплины (модули)														
Базовая часть														
Философские вопросы естественных и технических наук		2			2	72	29	28	14		14	1	43	
Управление качеством продукции		3			2	72	31	30	10	20		1	41	
Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов		2			3	108	31	30			30	1	77	
Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		2			2	72	15	14		14		1	57	
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья	2				3	108	47	44	14		30	3	61	
Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов		2			2	72	47	46	16	30		1	25	
Деловой иностранный		12			4	144	34	32		32		2	110	
Педагогика и психология высшей школы		3			2	72	33	32	16		16	1	39	
					20	720	267	256	70	96	90	11	453	
Вариативная часть														
Экспертиза продуктов питания животного происхождения	1				4	144	51	48	16	32		3	93	
Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения		1			3	108	17	16		16		1	91	
Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных	2				4	144	47	44	14	30		3	97	
Использование вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания	1				3	108	51	48	16		32	3	57	
Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья	1			1	5	180	54	48	16		32	6	126	
Патентование		1			3	108	17	16			16	1	91	
Маркетинг пищевой продукции		3			2	72	21	20	10		10	1	51	
Физико-химические методы контроля качества в процессах производства продуктов питания животного происхождения		3			2	72	11	10		10		1	61	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1			3	108	33	32	16	16		1	75	
Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения		1			3	108	33	32	16	16		1	75	
Современные аспекты безопасности пищевой продукции		1			3	108	33	32	16	16		1	75	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2				4	144	31	28	14		14	3	113	
Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения	2				4	144	31	28	14		14	3	113	
Экология	2				4	144	31	28	14		14	3	113	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3				4	144	47	44	22	22		3	97	
Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья	3				4	144	47	44	22	22		3	97	
Технология продуктов питания из животного сырья	3				4	144	47	44	22	22		3	97	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		3			3	108	23	22			22	1	85	

Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения		3			3	108	23	22			22	1	85	
Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		3			3	108	23	22			22	1	85	
					40	1440	403	376	124	126	126	27	1037	
					60	2160	670	632	194	222	216	38	1490	
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)														
Вариативная часть														
Производственная практика			1Е+06		54	1944	420					420		1524
НИР			1234		33	1188	264					264		924
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			23		18	648	144					144		504
Преддипломная практика			4		3	108	12					12		96
					54	1944	420					420		1524
					54	1944	420					420		1524
Блок 3. Государственная итоговая аттестация														
Базовая часть														
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					6	216	33					33	183	
					6	216	33					33	183	
					6	216	33					33	183	
ФТД. Факультативы														
Вариативная часть														
Активность воды и стабильность пищевой продукции		2			2	72	11	10		10		1	61	
Стратегия обеспечения безопасности питания человека		1			2	72	33	32	16		16	1	39	
					4	144	44	42	16	10	16	2	100	
					4	144	44	42	16	10	16	2	100	