

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

План одобрен Ученым советом вуза  
 Протокол № 5 от 28.05.2018

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Ректор А.И. Трубилин  
 "28" 05 2018



**19.04.02**

**Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Кафедра: технологии хранения и переработки растениеводческой продукции  
 Факультет: Заочного обучения

Квалификация: <u>магистр</u>
Программа подготовки: <u>академическая магистратура</u>
Форма обучения: <u>Заочная</u>
Срок получения образования: <u>2г 5м</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017  
 Учебный год 2018-2019  
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1481 от 20.11.2014

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

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по учебной работе Петух / А.В. Петух /  
 Начальник учебно-методического управления Хоружая / С.В. Хоружая /  
 Декан факультета заочного обучения Оксанич / Е.А. Оксанич /  
 Декан факультета перерабатывающих технологий Степовой / А.В. Степовой /  
 Руководитель ОПОП ВО Санжаровская / Н.С. Санжаровская /

Наименование	Форма контроля					з.е.	Итого часов									
	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.		По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Иная форма	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																
<b>Базовая часть</b>																
Философские вопросы естественных и технических наук		2			2	2	72	9	8	4		4	1	63		
Инновационный менеджмент		3			3	2	72	9	8	4		4	1	63		
Химия вкуса, цвета и аромата		2			2	3	108	11	10	4	6		1	97		
Методология науки о пище		2			2	2	72	9	8	4		4	1	63		
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1				1	3	108	15	12	2		10	3	93		
Биоконверсия растительного сырья		1			1	2	72	9	8	4		4	1	63		
Деловой иностранный		12			12	4	144	18	16	4	12		2	126		
							<b>18</b>	<b>648</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>568</b>	
<b>Вариативная часть</b>																
Стратегия обеспечения безопасности питания человека	3				3	4	144	21	18	4		14	3	123		
Маркетинг пищевой продукции		3			3	2	72	9	8	4		4	1	63		
Патентование		3			3	3	108	11	10	4		6	1	97		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>97</b>		
Современные аспекты безопасности пищевой продукции		4			4	3	108	11	10	4		6	1	97		
Современные аспекты производства и использования биопрепаратов в АПК		4			4	3	108	11	10	4		6	1	97		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>4</b>		<b>14</b>	<b>3</b>	<b>123</b>		
Экологические опасности для пищевой продукции	4				4	4	144	21	18	4		14	3	123		
Экобиотехнология	4				4	4	144	21	18	4		14	3	123		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>4</b>		<b>18</b>	<b>3</b>	<b>191</b>		
Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	4				4	6	216	25	22	4		18	3	191		
Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов	4				4	6	216	25	22	4		18	3	191		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>		<b>1</b>	<b>95</b>		
Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4				4	3	108	13	12	2	10		1	95		
Физико-химические методы в биотехнологии	4				4	3	108	13	12	2	10		1	95		
<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>	<b>1</b>				<b>1</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>	<b>1</b>	<b>95</b>		
Планирование и постановка экспериментов	1				1	3	108	13	12	2		10	1	95		
Планирование и постановка биотехнологических экспериментов	1				1	3	108	13	12	2		10	1	95		
<b>Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)</b>	<b>2</b>				<b>2</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>10</b>	<b>3</b>	<b>127</b>		
Пищевые и технологические добавки	2				2	4	144	17	14	4		10	3	127		
Новые пищевые биопродукты для здорового питания	2				2	4	144	17	14	4		10	3	127		
<b>Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)</b>	<b>2</b>				<b>2</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>	<b>3</b>	<b>93</b>		
Технологическое оборудование пищевых производств	2				2	3	108	15	12	2		10	3	93		
Оборудование биотехнологических производств	2				2	3	108	15	12	2		10	3	93		
<b>Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	<b>63</b>		
Активность воды и стабильность пищевой продукции	4				4	2	72	9	8	4		4	1	63		
Технология ферментных препаратов	4				4	2	72	9	8	4		4	1	63		
<b>Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>6</b>	<b>154</b>			
Проектирование пищевых предприятий	2			<b>2</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>6</b>	<b>154</b>			
Проектирование биотехнологических предприятий	2			<b>2</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>6</b>	<b>154</b>			
							<b>42</b>	<b>1512</b>	<b>191</b>	<b>164</b>	<b>42</b>	<b>26</b>	<b>96</b>	<b>27</b>	<b>1321</b>	
							<b>60</b>	<b>2160</b>	<b>271</b>	<b>234</b>	<b>68</b>	<b>44</b>	<b>122</b>	<b>37</b>	<b>1889</b>	
<b>Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>																
<b>Вариативная часть</b>																
<b>Производственная практика</b>			<b>1223455</b>			<b>54</b>	<b>1944</b>	<b>284</b>					<b>284</b>	<b>1660</b>		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		2			9	324	48					48		276		
Педагогическая практика		5			9	324	48					48		276		
НИР		1234			33	1188	176					176		1012		
Преддипломная практика		5			3	108	12					12		96		
						<b>54</b>	<b>1944</b>	<b>284</b>				<b>284</b>		<b>1660</b>		
						<b>54</b>	<b>1944</b>	<b>284</b>				<b>284</b>		<b>1660</b>		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																
<b>Базовая часть</b>																
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		
<b>ФТД. Факультативы</b>																
<b>Вариативная часть</b>																
Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		1			1	2	72	8	8	4		4		64		
Современные методы молекулярной биотехнологии		1			1	3	108	11	10	4		6	1	97		
						<b>5</b>	<b>180</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>8</b>		<b>10</b>	<b>1</b>	<b>161</b>		
						<b>5</b>	<b>180</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>8</b>		<b>10</b>	<b>1</b>	<b>161</b>		