

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокола № 3 от 27.04.2020

19.04.03

Факультет: перерабатывающих технологий

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Руководитель
ОПОП ВО

по программе магистратуры

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) _____
Учебный год _____
Образовательный стандарт (ФГОС) _____

2020
2020-2021
№ 1487 от 21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления

 / С.В. Хоружая /

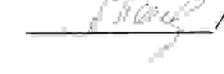
Декан факультета заочного обучения

 / Е.А. Оксанич/

Декан факультета перерабатывающих технологий

 / А.В. Степовой/

Руководитель образовательной программы

 / А.М. Патиева /

УТВЕРЖДАЮ



А.Б. Мельников

Наименование	Форма контроля					з.е.	Итого часов									
	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.		По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Иная форма	
Блок 1. Дисциплины (модули)																
Базовая часть																
Философские вопросы естественных и технических наук		3			3	2	72	9	8	2		6	1	63		
Управление качеством продукции		4			4	2	72	9	8	2	6		1	63		
Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов		3			3	3	108	11	10			10	1	97		
Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		3			3	2	72	9	8		8		1	63		
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья	1				1	3	108	13	10	4		6	3	95		
Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов		1			1	2	72	9	8	2	6		1	63		
Деловой иностранный		13			13	4	144	18	16		16		2	126		
Педагогика и психология высшей школы		3			3	2	72	9	8	4		4	1	63		
						20	720	87	76	14	36	26	11	633		
Вариативная часть																
Экспертиза продуктов питания животного происхождения	2				2	4	144	17	14	4	10		3	127		
Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения		1			1	3	108	11	10		10		1	97		
Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных	3				3	4	144	17	14	4	10		3	127		
Использование вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания	1				1	3	108	13	10	4		6	3	95		
Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья	2			2		5	180	24	18	6		12	6	156		
Патентование		2			2	3	108	11	10			10	1	97		
Маркетинг пищевой продукции		4			4	2	72	9	8	2		6	1	63		
Физико-химические методы контроля качества в процессах производства продуктов питания животного происхождения		4			4	2	72	9	8		8		1	63		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2			2	3	108	11	10	4	6		1	97		
Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения		2			2	3	108	11	10	4	6		1	97		
Современные аспекты безопасности пищевой продукции		2			2	3	108	11	10	4	6		1	97		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3				3	4	144	17	14	4		10	3	127		
Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения	3				3	4	144	17	14	4		10	3	127		
Экология	3				3	4	144	17	14	4		10	3	127		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4				4	4	144	17	14	4	10		3	127		
Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья	4				4	4	144	17	14	4	10		3	127		
Технология продуктов питания из животного сырья	4				4	4	144	17	14	4	10		3	127		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		4			4	3	108	11	10			10	1	97		

Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения		4			4	3	108	11	10			10	1	97	
Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		4			4	3	108	11	10			10	1	97	
						40	1440	167	140	32	54	54	27	1273	
						60	2160	254	216	46	90	80	38	1906	
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)															
Вариативная часть															
Производственная практика			1Е+06			54	1944	284					284		1660
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			25			18	648	96					96		552
НИР			1234			33	1188	176					176		1012
Преддипломная практика			5			3	108	12					12		96
						54	1944	284					284		1660
						54	1944	284					284		1660
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		1				2	72	9	8		8		1	63	
Стратегия обеспечения безопасности питания человека		1				2	72	9	8	2		6	1	63	
						4	144	18	16	2	8	6	2	126	
						4	144	18	16	2	8	6	2	126	