

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3 от 27.04.2020

19.04.02

Факультет: Перерабатывающих технологий

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

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



Ректор

А.И. Трубилин

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1481 от 20.11.2014

СОГЛАСОВАНО

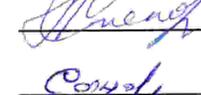
Проректор по учебной работе

 / А.В. Петух /

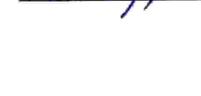
Начальник учебно-методического управления

 / С.В. Хоружая /

Декан факультета

 / А.В. Степовой /

Руководитель ОПОП ВО

 / Н.С. Санжаровская /

Наименование	Форма контроля				з.е.	Итого часов									
	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП		По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВКР	СР	Иная форма	
Блок 1. Дисциплины (модули)															
Базовая часть															
Философские вопросы естественных и технических наук		2			2	72	29	28	14		14	1	43		
Инновационный менеджмент		3			2	72	31	30	10		20	1	41		
Химия вкуса, цвета и аромата		2			3	108	31	30		30		1	77		
Методология науки о пище		2			2	72	15	14			14	1	57		
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2				3	108	45	42	14		28	3	63		
Биоконверсия растительного сырья		2			2	72	47	46	16		30	1	25		
Деловой иностранный		12			4	144	34	32		32		2	110		
					18	648	232	222	54	62	106	10	416		
Вариативная часть															
Стратегия обеспечения безопасности питания человека	1				4	144	51	48	16		32	3	93		
Маркетинг пищевой продукции		3			2	72	21	20	10		10	1	51		
Патентование		1			3	108	17	16			16	1	91		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1			3	108	33	32	16		16	1	75		
Современные аспекты безопасности пищевой продукции		1			3	108	33	32	16		16	1	75		
Современные аспекты производства и использования биопрепаратов в АПК		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	2				4	144	31	28	14		14	3	113		
Экобиотехнология	2				4	144	31	28	14		14	3	113		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3				6	216	47	44	22		22	3	169		
Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	3				6	216	47	44	22		22	3	169		
Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов	3				6	216	47	44	22		22	3	169		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		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		
Физико-химические методы в биотехнологии		3			3	108	23	22		22		1	85		
Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		1			3	108	17	16			16	1	91		
Планирование и постановка экспериментов		1			3	108	17	16			16	1	91		
Планирование и постановка биотехнологических экспериментов		1			3	108	17	16			16	1	91		
Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	2				4	144	47	44	14		30	3	97		
Пищевые и технологические добавки	2				4	144	47	44	14		30	3	97		
Новые пищевые биопродукты для здорового питания	2				4	144	47	44	14		30	3	97		
Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	1				3	108	51	48	16		32	3	57		
Технологическое оборудование пищевых производств	1				3	108	51	48	16		32	3	57		
Оборудование биотехнологических производств	1				3	108	51	48	16		32	3	57		
Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)		3			2	72	11	10		10		1	61		
Активность воды и стабильность пищевой продукции		3			2	72	11	10		10		1	61		
Технология ферментных препаратов		3			2	72	11	10		10		1	61		
Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	1			1	5	180	54	48	16	32		6	126		
Проектирование пищевых предприятий	1			1	5	180	54	48	16	32		6	126		
Проектирование биотехнологических предприятий	1			1	5	180	54	48	16	32		6	126		
					42	1512	403	376	124	64	188	27	1109		
					60	2160	635	598	178	126	294	37	1525		
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)															
Вариативная часть															
Производственная практика			1223344		54	1944	420					420		1524	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			2		9	324	72					72		252	
Педагогическая практика			3		9	324	72					72		252	
НИР			1234		33	1188	264					264		924	
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															
Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		2			2	72	15	14		14		1	57		
Современные методы молекулярной биотехнологии		1			3	108	17	16			16	1	91		
					5	180	32	30		14	16	2	148		
					5	180	32	30		14	16	2	148		