

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

по программе магистратуры

19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
Факультет: Заочного обучения

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

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

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 заочного обучения / Е.А. Оксанич /
Декан факультета перерабатывающих технологий / А.В. Степовой /
Руководитель ОПОП ВО / А.Г. Коцаев /



-	Форма контроля					з.е.	Итого акад. часов					
	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП		Контр.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР
Блок 1. Дисциплины (модули)												
Базовая часть												
Философские вопросы естественных и технических наук		2			2	2	72	72	9	8	63	
Инновационный менеджмент		3			3	2	72	72	9	8	63	
Химия вкуса, цвета и аромата		2			2	3	108	108	11	10	97	
Методология науки о пище		2			2	2	72	72	9	8	63	
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1				1	3	108	108	15	12	93	
Биоконверсия растительного сырья		1			1	2	72	72	9	8	63	
Деловой иностранный		12			12	4	144	144	18	16	126	
						18	648	648	80	70	568	
Вариативная часть												
Стратегия обеспечения безопасности питания человека	3				3	4	144	144	21	18	125	
Маркетинг пищевой продукции		3			3	2	72	72	9	8	63	
Патентование		3			3	3	108	108	11	10	97	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4				4	4	144	144	21	18	123	
Биопрепараты в системе производства продуктов питания	4				4	4	144	144	21	18	123	
Современные аспекты безопасности пищевой продукции	4				4	4	144	144	21	18	123	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		4			4	3	108	108	11	10	97	
Экологическая биотехнология		4			4	3	108	108	11	10	97	
Экологические опасности для пищевой продукции		4			4	3	108	108	11	10	97	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4				4	6	216	216	25	22	191	
Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов	4				4	6	216	216	25	22	191	
Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	4				4	6	216	216	25	22	191	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		4			4	2	72	72	9	8	63	
Стандартизация и сертификация биотехнологических производств		4			4	2	72	72	9	8	63	
Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		4			4	2	72	72	9	8	63	
Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		1			1	3	108	108	13	12	95	
Планирование и постановка биотехнологических экспериментов		1			1	3	108	108	13	12	95	
Планирование и постановка экспериментов		1			1	3	108	108	13	12	95	
Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	2				2	4	144	144	17	14	127	

Функциональные биопродукты для здорового питания	2			2	4	144	144	17	14	127		
Пищевые и технологические добавки	2			2	4	144	144	17	14	127		
Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	2			2	3	108	108	15	12	93		
Оборудование биотехнологических производств	2			2	3	108	108	15	12	93		
Технологическое оборудование пищевых производств	2			2	3	108	108	15	12	93		
Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)		4		4	3	108	108	11	10	97		
Инженерная энзимология		4		4	3	108	108	11	10	97		
Активность воды и стабильность пищевой продукции		4		4	3	108	108	11	10	97		
Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	2			2	5	180	180	26	20	154		
Проектирование биотехнологических предприятий	2			2	5	180	180	26	20	154		
Проектирование пищевых предприятий	2			2	5	180	180	26	20	154		
						<i>42</i>	<i>1512</i>	<i>1512</i>	<i>189</i>	<i>162</i>	<i>1323</i>	
						<i>60</i>	<i>2160</i>	<i>2160</i>	<i>269</i>	<i>232</i>	<i>1776</i>	
Блок 2.Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)												
Вариативная часть												
Производственная практика			122345			54	1944	1944	272		1648	24
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			2		9	324	324	48		272	4	
НИР			1234		33	1188	1188	176		996	16	
Преддипломная практика			5		12	432	432	48		380	4	
						<i>54</i>	<i>1944</i>	<i>1944</i>	<i>272</i>		<i>1648</i>	<i>24</i>
						<i>54</i>	<i>1944</i>	<i>1944</i>	<i>272</i>		<i>1648</i>	<i>24</i>
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
Базовая часть												
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					6	216	216	33		183		
					<i>6</i>	<i>216</i>	<i>216</i>	<i>33</i>		<i>183</i>		
					<i>6</i>	<i>216</i>	<i>216</i>	<i>33</i>		<i>183</i>		
ФТД. Факультативы												
Вариативная часть												
Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		1		1	2	72	72	8	8	64		
Современные методы молекулярной биотехнологии		1		1	3	108	108	11	10	97		
						<i>5</i>	<i>180</i>	<i>180</i>	<i>19</i>	<i>18</i>	<i>161</i>	
						<i>5</i>	<i>180</i>	<i>180</i>	<i>19</i>	<i>18</i>	<i>161</i>	