

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



19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Кафедра: технологии хранения и переработки растениеводческой продукции

Факультет: Перерабатывающих технологий

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

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

[Signature] / А.В. Петух /

Начальник учебно-методического управления

[Signature] / С.В. Хоружая /

Декан факультета

[Signature] / А.В. Степовой /

Руководитель ОПОП ВО

[Signature] / 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		