

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



План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 29.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: биотехнологии, биохимии и биофизики

Факультет: Пищевых производств и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

А.В. Петух / А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления

С.В. Хоружая / С.В. Хоружая/

Декан факультета

А.В. Степовой / А.В. Степовой/

Руководитель ОПОП ВО

А.Н. Гнеуш / А.Н. Гнеуш/

-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2	
		Эк за ме н	Зач ет	Зач ет с оц.	К П	К Р	Экс пер тно е	Фа кт	Экс пер тно е	По пла ну	Ко нт. ра б.	Ау д.	СР	Ко нт ро ль	Пр. под гот	з.е.	з.е.	Семест р 3	Семестр 4
Счит ать в план е	Наименование																		
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>						78	78	280 8	28 08	16 85	16 40	70 0	42 3	8	24	21	18	15	
<b>Обязательная часть</b>						27	27	972	97 2	58 5	57 2	27 9	10 8	8	24	3			
+	Управление персоналом		1			3	3	108	108	67	66	41		-	3				
+	Профессиональный иностранный язык		1			3	3	108	108	57	56	51		-	3				
+	Патентоведение		2			3	3	108	108	91	90	17		-		3			
+	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции	1				5	5	180	180	10 1	98	52	27	4	5				
+	Организация научных исследований	1				5	5	180	180	10 1	98	52	27	-	5				
+	Совершенствование технологических процессов пищевых производств	1				5	5	180	180	10 1	98	25	54	4	5				
+	Управление проектами		1			3	3	108	108	67	66	41		-	3				
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						51	51	183 6	18 36	11 00	10 68	42 1	31 5			18	18	15	
+	Пищевая биотехнология	3				5	5	180	180	10 1	98	25	54	-			5		
+	Стандартизация и сертификация биотехнологических производств	3				3	3	108	108	57	54	24	27	-			3		
+	Биоконверсия растительного сырья	4				4	4	144	144	83	80	7	54	-				4	
+	Высокотехнологичное оборудование биотехнологических производств	2				4	4	144	144	85	82	32	27	-		4			
+	Экологическая биотехнология		3			3	3	108	108	77	76	31		-			3		
+	Планирование и постановка биотехнологических экспериментов		2			3	3	108	108	71	70	37		-		3			
+	Биопрепараты в системе производства продуктов питания	4				5	5	180	180	13 1	12 8	4	45	-				5	

+	Биотехнология микробного синтеза		4				3	3	108	108	73	72	35		-				3
+	Молекулярная биотехнология		4				3	3	108	108	73	72	35		-				3
+	Академические коммуникации на иностранном языке		23				4	4	144	144	98	96	46		-		2	2	
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>3</b>					<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>81</b>	<b>76</b>	<b>45</b>	<b>54</b>	-			5
+	Проектирование биотехнологических производств	3					3	5	5	180	180	81	76	45	54	-			5
-	Проектирование технологических процессов для пищевых продуктов из растительного сырья	3					3	5	5	180	180	81	76	45	54	-			5
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>2</b>						<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>59</b>	<b>56</b>	<b>22</b>	<b>27</b>	-			3
+	Инженерная энзимология	2						3	3	108	108	59	56	22	27	-			3
-	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов функционального и специализированного назначения	2						3	3	108	108	59	56	22	27	-			3
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>2</b>						<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>111</b>	<b>108</b>	<b>78</b>	<b>27</b>	-			6
+	Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания	2						6	6	216	216	111	108	78	27	-			6
-	Ресурсосберегающие технологии переработки растительного сырья	2						6	6	216	216	111	108	78	27	-			6
<b>Блок 2. Практика</b>							33	33	1188	1188	240		948		1188	3	12	3	15
<b>Обязательная часть</b>							21	21	756	756	168		588		756	3	6	3	9
+	<b>Производственная практика</b>		<b>1234</b>				21	<b>21</b>	<b>756</b>	<b>756</b>	<b>168</b>		<b>588</b>		<b>756</b>	3	6	3	9
+	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		1				3	3	108	108	24		84		108	3			
+	Научно-исследовательская работа		234				18	18	648	648	144		504		648		6	3	9
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							12	12	432	432	72		360		432		6		6
+	<b>Производственная практика</b>		<b>24</b>				12	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>72</b>		<b>360</b>		<b>432</b>		6		6

+	Технологическая практика		2				6	6	216	216	48		16 8		<u>216</u>		6			
+	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		4				6	6	216	216	24		19 2		<u>216</u>				6	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>							9	9	324	324	33		29 1						9	
+	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	33		29 1		-				9	
<b>ФТД. Факультативы</b>							4	4	144	144	58	56	86					2	2	
+	Оптимизация работы с биотехнологической информацией		2				2	2	72	72	29	28	43		-			2		
+	Активность воды и стабильность пищевых продуктов		3				2	2	72	72	29	28	43		-				2	