

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 29.05.2023

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа: Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья

Магистратуры:

Кафедра: Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции

Факультет: Пищевых производств и Биотехнологий

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2022
2023-2024
№ 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО


Проректор по учебной работе


/ А.В. Лемух/

Начальник учебно-методического управления


/ С.В. Хоружан/

Декан факультета


/ А.В. Степанов/

Руководитель ОП ОП ВО


/ Е.В. Шербакова/



И. Трубилин

| - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | Итого акад.часов | | | | | | |
|---|--|----------------|---------|-------|-------------|----|------|------------|------------------|------------|----------|------------|------|-----|-----------|
| | | Наименование | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР | Конт роль |
| Блок 1.Дисциплины (модули) | | | | | | | 78 | 78 | 2808 | 2808 | 1699 | 1654 | 785 | 324 | 26 |
| Обязательная часть | | | | | | | 27 | 27 | 972 | 972 | 585 | 572 | 306 | 81 | 8 |
| + | Управление персоналом | | 1 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 67 | 66 | 41 | | - |
| + | Деловой иностранный язык | | 1 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 57 | 56 | 51 | | - |
| + | Патентование | | 2 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 91 | 90 | 17 | | - |
| + | Управление качеством и безопасность пищевой продукции | 1 | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 101 | 98 | 52 | 27 | 4 |
| + | Организация научных исследований | 1 | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 101 | 98 | 52 | 27 | - |
| + | Совершенствование технологических процессов пищевых производств | 1 | | | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 101 | 98 | 52 | 27 | 4 |
| + | Управление проектами | | 1 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 67 | 66 | 41 | | - |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | 51 | 51 | 1836 | 1836 | 1114 | 1082 | 479 | 243 | 18 |
| + | Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов | | 3 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 63 | 62 | 45 | | 4 |
| + | Альтернативное сырье в производстве продуктов питания из растительного сырья | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 89 | 86 | 19 | 36 | - |
| + | Инновационные технологии в хранении | 3 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 87 | 84 | 30 | 27 | - |
| + | Высокотехнологичное оборудование пищевых производств | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 89 | 86 | 19 | 36 | 6 |
| + | Экологическая безопасность пищевой продукции | 2 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 89 | 86 | 19 | 36 | - |
| + | Методология науки о пищи | | 2 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 59 | 58 | 49 | | - |
| + | Комплексная переработка зернового сырья | 4 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 87 | 84 | 30 | 27 | - |
| + | Ресурсосберегающие технологии масложировой отрасли | 4 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 87 | 84 | 30 | 27 | - |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|-------------|--|--|-----------|-----------|-------------|-------------|------------|------------|------------|-----------|-------------|
| + | Технология продуктов специализированного назначения | | 4 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 63 | 62 | 45 | | - |
| + | Технология лечебного и диетического профилактического питания | | 4 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 63 | 62 | 45 | | - |
| + | Конструирование и технология производства продуктов здорового питания | 2 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 87 | 86 | 21 | | - |
| + | Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) | 3 | | | | 3 | 5 | 180 | 180 | 109 | 104 | 44 | 27 | 4 |
| + | Проектирование технологических предприятий | 3 | | | | 3 | 5 | 180 | 180 | 109 | 104 | 44 | 27 | <u>4</u> |
| - | Проектирование биотехнологических производств | 3 | | | | 3 | 5 | 180 | 180 | 109 | 104 | 44 | 27 | <u>4</u> |
| + | Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | | 3 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 63 | 62 | 45 | | - |
| + | Формирование цвета, вкуса и аромата пищевых продуктов | | 3 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 63 | 62 | 45 | | - |
| - | Инженерная энзимология | | 3 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 63 | 62 | 45 | | - |
| + | Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) | 3 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 79 | 76 | 38 | 27 | 4 |
| + | Комплексная переработка плодоовощного сырья | 3 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 79 | 76 | 38 | 27 | <u>4</u> |
| - | Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания | 3 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 79 | 76 | 38 | 27 | <u>4</u> |
| Блок 2.Практика | | | | | | 33 | 33 | 1188 | 1188 | 240 | | 948 | | 1188 |
| Обязательная часть | | | | | | 21 | 21 | 756 | 756 | 168 | | 588 | | 756 |
| + | Производственная практика | | 1234 | | | 21 | 21 | 756 | 756 | 168 | | 588 | | 756 |
| + | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | | 1 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 24 | | 84 | | <u>108</u> |
| + | Научно-исследовательская работа | | 234 | | | 18 | 18 | 648 | 648 | 144 | | 504 | | <u>648</u> |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | 12 | 12 | 432 | 432 | 72 | | 360 | | 432 |
| + | Производственная практика | | 24 | | | 12 | 12 | 432 | 432 | 72 | | 360 | | 432 |
| + | Технологическая практика | | 2 | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 48 | | 168 | | <u>216</u> |
| + | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | | 4 | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 24 | | 192 | | <u>216</u> |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|---|---|-----|-----|----|----|-----|--|---|
| Блок 3. Государственная итоговая аттестация | | | | | | | 9 | 9 | 324 | 324 | 33 | | 291 | | |
| + | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | 9 | 9 | 324 | 324 | 33 | | 291 | | - |
| ФТД. Факультативы | | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 58 | 56 | 86 | | |
| + | Маркетинг пищевой продукции | | 2 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 29 | 28 | 43 | | - |
| + | Активность воды и стабильность пищевых продуктов | | 2 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 29 | 28 | 43 | | - |