

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: Здоровое питание: качество и безопасность  
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)

2023

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

### 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] / А.А. Варивода/

А.И. Трубилин

29.05.23

-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов						
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
Считать в плане	Наименование														
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>							78	78	2808	2808	1702	1654	755	351	30
<b>Обязательная часть</b>							27	27	972	972	585	572	306	81	8
+	Управление персоналом		1				3	3	108	108	67	66	41		
+	Профессиональный иностранный язык		1				3	3	108	108	57	56	51		
+	Патентование		2				3	3	108	108	91	90	17		
+	Управление качеством и безопасностью 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		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							51	51	1836	1836	1117	1082	449	270	22
+	<b>Модуль "Профессиональная технологическая подготовка"</b>	<b>2222</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	18	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>648</b>	<b>391</b>	<b>376</b>	<b>149</b>	<b>108</b>	<b>10</b>
+	Перспективные технологии хранения растениеводческой продукции	2					4	4	144	144	89	86	28	27	6
+	Нутрициология		2				2	2	72	72	45	44	27		
+	Пищевые ресурсы для продуктов здорового питания	2					3	3	108	108	61	58	20	27	
+	Конструирование и технология производства продуктов здорового питания	2				2	5	5	180	180	103	98	50	27	
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (Д.В.1)</b>	<b>2</b>					4	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>93</b>	<b>90</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>4</b>
+	Рециклинг в АПК	2					4	4	144	144	93	90	24	27	4
-	Комплексная переработка растениеводческой продукции	2					4	4	144	144	93	90	24	27	4
+	<b>Модуль "Качество и безопасность пищевой продукции"</b>	<b>33</b>	<b>3</b>			<b>3</b>	12	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>239</b>	<b>230</b>	<b>85</b>	<b>108</b>	
+	Риск-ориентированный подход к производству пищевой продукции	3				3	5	5	180	180	99	94	27	54	
+	Современные методы исследования сырья и пищевой продукции		3				3	3	108	108	63	62	45		
+	Экологическая безопасность пищевых производств	3					4	4	144	144	77	74	13	54	
+	<b>Модуль "Внедрение инноваций"</b>		<b>333</b>				9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>189</b>	<b>186</b>	<b>135</b>		
+	Маркетинг пищевой продукции		3				3	3	108	108	63	62	45		

+	Экологическая безопасность пищевых производств	3				4	4	144	144	77	74	13	54		
+	<b>Модуль "Внедрение инноваций"</b>		<b>333</b>			9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>189</b>	<b>186</b>	<b>135</b>			
+	Маркетинг пищевой продукции		3			3	3	108	108	63	62	45			
+	Цифровые рынки		3			3	3	108	108	63	62	45			
+	Коммерциализация научно-технических разработок		3			3	3	108	108	63	62	45			
+	<b>Модуль "Специализация"</b>	<b>44</b>	<b>4</b>			9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>223</b>	<b>216</b>	<b>47</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	
+	Технология продуктов специализированного назначения	4				3	3	108	108	75	72	6	27	<u>4</u>	
+	Технология лечебного и диетического профилактического питания		4			3	3	108	108	73	72	35		<u>4</u>	
+	Технология продуктов функционального назначения	4				3	3	108	108	75	72	6	27	<u>4</u>	
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>4</b>			3	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>75</b>	<b>74</b>	<b>33</b>			
+	Биоэтика		4			3	3	108	108	75	74	33			
-	Промышленная биотехнология		4			3	3	108	108	75	74	33			
<b>Блок 2. Практика</b>						33	33	1188	1188	240		948		1188	3
<b>Обязательная часть</b>						21	21	756	756	168		588		756	3
+	<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
+	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		1			3	3	108	108	24		84		<u>108</u>	3
+	Научно-исследовательская работа		234			18	18	648	648	144		504		<u>648</u>	

<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							12	12	432	432	72		360		432	
+	<b>Производственная практика</b>						12	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>72</b>		<b>360</b>		<b>432</b>	
+	Технологическая практика						6	6	216	216	48		168		<u>216</u>	
+	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа						6	6	216	216	24		192		<u>216</u>	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>							9	9	324	324	33		291			
+	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	33		291			
<b>ФТД. Факультативы</b>							4	4	144	144	66	64	78			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							4	4	144	144	66	64	78			
+	Деловые коммуникации на иностранном языке						2	2	72	72	33	32	39			
+	Академические коммуникации на иностранном языке						2	2	72	72	33	32	39			