

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 № 7 от 21.06.2021

19.04.02

19 04 02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: технологии хранения и переработки растениеводческой продукции

Факультет: Перерабатывающих технологий

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

+	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский



Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления

 / С.В. Хоружая/

Декан факультета

 / А.В. Степовой/

Руководитель ОПОП ВО

 / Е.В. Щербакова/

Наименование		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Иная форма
Блок 1.Дисциплины (модули)							78	2808	833	786	288	142	356	47	1975	
Обязательная часть							26	936	275	260	116		144	15	661	
+	Управление персоналом		1				3	108	33	32	16		16	1	75	
+	Деловой иностранный язык		1				3	108	17	16			16	1	91	
+	Управление проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья		3				3	108	35	34	12		22	1	73	
+	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции	3					5	180	63	60	38		22	3	117	
+	Методология научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья	3					4	144	37	34	12		22	3	107	
+	Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	2					4	144	41	38	14		24	3	103	
+	Пищевая биотехнология	3					4	144	49	46	24		22	3	95	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							52	1872	558	526	172	142	212	32	1314	
+	Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов		3				3	108	23	22		22		1	85	
+	Альтернативное сырье в производстве продуктов питания из растительного сырья	2					4	144	39	36	12		24	3	105	

+	Инновационные технологии в хранении	1					4	144	57	54	18		36	3	87	
+	Высокотехнологичное оборудование пищевых производств	1					4	144	57	54	18		36	3	87	
+	Экологические опасности для пищевой продукции	2					4	144	39	36	12		24	3	105	
+	Патентоведение		3				3	108	37	36	14		22	1	71	
+	Планирование и постановка экспериментов		1				3	108	25	24			24	1	83	
+	Комплексная переработка зернового сырья	3					4	144	37	34	12	22		3	107	
+	Ресурсосберегающие технологии масложировой продукции	3					4	144	39	36	14	22		3	105	
+	Методология науки о пищи		2				3	108	37	36	12		24	1	71	
+	Технология продуктов специализированного назначения	3					3	108	39	38	16	22		1	69	
+	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1				1	6	216	51	46	16	30		5	165	
+	Проектирование технологических предприятий	1				1	6	216	51	46	16	30		5	165	
-	Проектирование биотехнологических производств	1				1	6	216	51	46	16	30		5	165	
+	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3				3	108	37	36	14		22	1	71	

+	Формирование цвета, вкуса и аромата пищевых продуктов	3				3	108	37	36	14		22	1	71	
-	Инженерная энзимология	3				3	108	37	36	14		22	1	71	
+	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	2				4	144	41	38	14	24		3	103	
+	Комплексная переработка плодовоовощного сырья	2				4	144	41	38	14	24		3	103	7
-	Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания	2				4	144	41	38	14	24		3	103	
Блок 2.Практика						33	1188	216					216		972
Обязательная часть						24	864	144					144		720
+	Производственная практика	24				24	864	144					144		720
+	Технологическая практика	2				12	432	96					96		336
+	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4				12	432	48					48		384
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						9	324	72					72		252
+	Производственная практика	124				9	324	72					72		252
+	Научно-исследовательская работа	124				9	324	72					72		252
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	324	33					33	291	
+	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	324	33					33	291	

ФТД.Факультативы							4	144	58	56	28		28	2	86	
+	Маркетинг пищевой продукции		2				2	72	29	28	14		14	1	43	
+	Активность воды и стабильность пищевых продуктов		3				2	72	29	28	14		14	1	43	