

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 5 от 20.05.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа Здоровое питание: качество и безопасность  
магистратуры  
Факультет: Пищевых производств и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2024-2025

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

 / А.А. Вариводе/

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра			
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
Считать в плане																							
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								78	78	2808	2808	1702	1654	755	351	30	24	21	21	12			
<b>Обязательная часть</b>								27	27	972	972	585	572	306	81	8	24	3					
+	Управление персоналом		1				3	3	108	108	67	66	41		3					30	менеджмента		
+	Профессиональный иностранный язык		1				3	3	108	108	57	56	51		3					22	иностранн ых языков		
+	Патентование		2				3	3	108	108	91	90	17			3				69	физики		
+	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции	1					5	5	180	180	101	98	52	27	4	5				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Организация научных исследований	1					5	5	180	180	101	98	52	27	4	5				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Совершенствование технологических процессов пищевых производств	1					5	5	180	180	101	98	52	27	4	5				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Управление проектами		1				3	3	108	108	67	66	41		3					23	институциональной экономики и инвестиционного менеджмента		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								51	51	1836	1836	1117	1082	449	270	22		18	21	12			
+	<b>Модуль "Профессиональная технологическая подготовка"</b>	<b>2222</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>648</b>	<b>391</b>	<b>376</b>	<b>149</b>	<b>108</b>	<b>10</b>		18						
+	Перспективные технологии хранения растениеводческой продукции	2					4	4	144	144	89	86	28	27	6	4				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Нутрициология		2				2	2	72	72	45	44	27			2				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Пищевые ресурсы для продуктов здорового питания	2					3	3	108	108	61	58	20	27		3				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Конструирование и технология производства продуктов здорового питания	2				2	5	5	180	180	103	98	50	27		5				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>2</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>93</b>	<b>90</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	4							
+	Рециклинг в АПК	2					4	4	144	144	93	90	24	27	4	4				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
-	Комплексная переработка растениеводческой продукции	2					4	4	144	144	93	90	24	27	4	4				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	<b>Модуль "Качество и безопасность пищевой продукции"</b>	<b>33</b>	<b>3</b>			<b>3</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>239</b>	<b>230</b>	<b>85</b>	<b>108</b>			12						
+	Риск-ориентированный подход к производству пищевой продукции	3				3	5	5	180	180	99	94	27	54			5			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Современные методы исследования сырья и пищевой продукции		3				3	3	108	108	63	62	45			3				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Экологическая безопасность пищевых производств	3					4	4	144	144	77	74	13	54			4			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	<b>Модуль "Внедрение инноваций"</b>		<b>333</b>				<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>189</b>	<b>186</b>	<b>135</b>				9						
+	Маркетинг пищевой продукции		3				3	3	108	108	63	62	45				3			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Цифровые рынки		3				3	3	108	108	63	62	45				3			24	информационных систем		
+	Коммерциализация научно-технических разработок		3				3	3	108	108	63	62	45				3			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	<b>Модуль "Специализация"</b>	<b>44</b>	<b>4</b>				<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>223</b>	<b>216</b>	<b>47</b>	<b>54</b>	<b>12</b>			9					
+	Технология продуктов специализированного назначения	4					3	3	108	108	75	72	6	27	4		3			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Технология лечебного и диетического профилактического питания		4				3	3	108	108	73	72	35		4			3		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	Технология продуктов функционального назначения	4					3	3	108	108	75	72	6	27	4			3		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>75</b>	<b>74</b>	<b>33</b>					3					
+	Биоэтика		4				3	3	108	108	75	74	33						3		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
-	Промышленная биотехнология		4				3	3	108	108	75	74	33						3		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
<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			
+	Производственная практика		1234				21	21	756	756	168		588		756	3	6	3	9				

+	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	1				3	3	108	108	24		84		108	3			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Научно-исследовательская работа	234				18	18	648	648	144		504		648	6	3	9	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
<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		168		216	6			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4				6	6	216	216	24		192		216			6	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>						9	9	324	324	33		291					9		
+	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	324	324	33		291					9	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
<b>ФТД. Факультативы</b>						4	4	144	144	66	64	78				2	2		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						4	4	144	144	66	64	78				2	2		
+	Деловые коммуникации на иностранном языке	2				2	2	72	72	33	32	39				2		22	иностраннх языков
+	Академические коммуникации на иностранном языке	3				2	2	72	72	33	32	39				2		22	иностраннх языков