

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.И. Трубилин

20 лет

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 23.05.2022

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 +

технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2022-2023

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/

-	-	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		-