

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ  
Институт экологической и пищевой биотехнологии

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 25.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

Кафедра: Технологии и товароведения пищевой продукции

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

проектный

педагогический

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ В.Н. Бабин/

Начальник УО

/ О.Н. Гербер/

И.о. директора

/ К.В. Жучаев/

Руководитель магистерской программы

/ С.Л. Гаптар/

Ответственный за разработку УП

/ М.Л. Кочнева/



			Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов										Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Оцен ка	Экспертное	факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					
Блок 1.Дисциплины (модули)																																												
Обязательная часть																																												
+	Б1.0.01	Деловой иностранный язык			1		1		3	3	108	108					42	66		3	108				42	66															1			
+	Б1.0.02	Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств	3						3	3	108	108	144	90	26		64	27	27										4	144	26		64	27	27							64		
+	Б1.0.03	Планирование стратегического развития предприятия		1				1	3	3	108	108	72	20		52	36			3	108	20			52	36																78		
+	Б1.0.04	Основы преподавания профессиональных дисциплин	1					1	3	3	108	108	54	16		38	27	27	3	108	16			38	27	27															5			
+	Б1.0.05	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	2					2	4	4	144	144	92	28		64	25	27									4	144	28		64	25	27								64			
+	Б1.0.06	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3					3	4	4	144	144	92	28		64	25	27										4	144	28		64	25	27							64			
+	Б1.0.07	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	2					2	5	5	180	180	94	30		64	59	27									5	180	30		64	59	27								64			
+	Б1.0.08	Автоматизированные технологические линии пищевых производств		1				1	3	3	108	108	70	20		50	38			3	108	20			50	38															48			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																												
+	Б1.В.01	Проектирование технологических линий продуктов животного происхождения	3						5	5	180	180	100	34		66	53	27										5	180	34		66	53	27							64			
+	Б1.В.02	Производство функциональных пищевых продуктов			3			3	5	5	180	180	114	36		78	66											5	180	36		78	66								64			
+	Б1.В.03	Научно-практические аспекты переработки продукции животноводства	2			2			5	5	180	180	94	30		64	59	27									5	180	30		64	59	27								64			
+	Б1.В.04	Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли	1					1	4	4	144	144	94	30		64	23	27	4	144	30			64	23	27															64			
+	Б1.В.05	Повышение эффективности производства мясных и рыбных продуктов	1					1	4	4	144	144	94	30		64	23	27	4	144	30			64	23	27															64			
+	Б1.В.06	Инновационные технологии переработки молока			1			1	4	4	144	144	104	30		74	40		4	144	30			74	40																64			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		3				3	3	3	108	108	66	20		46	42											3	108	20		46	42											
+	Б1.В.ДВ.01.01	Разработка и внедрение систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях		3				3	3	3	108	108	66	20		46	42											3	108	20		46	42									73		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Безопасность продуктов питания		3				3	3	3	108	108	66	20		46	42											3	108	20		46	42									64		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2			2			2	4	4	144	144	90	26		64	54										4	144	26		64	54										64		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление технологическими рисками			2			2	4	4	144	144	90	26		64	54										4	144	26		64	54										64		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технологический аудит пищевых производств			2			2	4	4	144	144	90	26		64	54										4	144	26		64	54										64		
Блок 2.Практика																																												
Обязательная часть																																												
+	Б2.0.01	Учебная практика		2					3	3	108	108															3	108																
+	Б2.0.01.01(У)	Технологическая практика		2					3	3	108	108															3	108																
+	Б2.0.02	Производственная практика			244				45	45	1620	1620															15	540			540						30	1080			1080			64
+	Б2.0.02.01(П)	Технологическая практика			2				15	15	540	540																				540									64			
+	Б2.0.02.02(П)	Педагогическая практика			4				3	3	108	108																				540									64			
+	Б2.0.02.03(П)	Научно-исследовательская работа							27	27	972	972																							30	1080					108	64		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																												
Обязательная часть																																												
+	Б3.0.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	324	324																														64		
ФТД.Факультативные дисциплины																																												
+	ФТД.В.01	Использование БАД для производства пищевых продуктов		3					4	4	144	144	88	28		60	56										2	72	14		30	28		2	72	14		30	28			64		
+	ФТД.В.02	Новые виды белковых пищевых продуктов		2					2	2	72	72	44	14		30	28											2	72	14		30	28									64		