

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шевчик Андрей Павлович

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.03.2025 11:48:00

Уникальный программный ключ:

476b4264da36714552dc83748d2961662bab012

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Дата подписания: 18.03.2025 11:48:00

(технический университет)" □

УТВЕРЖДАЮ

Ректор □

$\square$

Шевчик А.П. $\square$

□

20 Г.

План одобрен Ученым советом вуза □

Протокол № 6 от 27.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа	Качество и безопасность пищевых продуктов
-----------	---

магистратуры:

Кафедра: Технологии микробиологического синтеза

Факультет: Химической и биотехнологии

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	организационно-управленческий
-	научно-исследовательский
-	технологический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиМР / Пекаревский Б.В./

Начальник УМУ _____ / Денисенко С.Н./

Декан факультета химической и биотехнологии / Шамцян М.М./

Руководитель направления _____ / Шамцян М.М. /

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
п	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	19 3/6		19 3/6	55 3/6
Э	Экзаменационные сессии	1 3/6	1 3/6	3	2 5/6		2 5/6	5 5/6
П	Производственная практика		2	2		4	4	6
Пд	Преддипломная практика					8	8	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	9 дн	56 дн	65 дн	3 дн	67 дн	70 дн	135 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	4 дн	12 дн	8 дн	4 дн	12 дн	24 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	168 дн	197 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4		
Считать в плане	Индекс	Наименование															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)									78	78	2808	2808	1744	1588	803	261	789	26	26	26		
Обязательная часть									36	36	1296	1296	784	720	368	144	285	16	16	4		
+	Б1.О.01	Организация научного проекта		1				3	3	108	108	64	60	44			3				50	Химической нанотехнологии и материалов электронной техники
+	Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		12				4	4	144	144	70	62	74			2	2			8	Иностранных языков
+	Б1.О.03	Психология и социальные коммуникации		2				3	3	108	108	46	46	62				3			28	Социологии
+	Б1.О.04	Методы исследования показателей качества и безопасности пищевой продукции	1					5	5	180	180	118	108	35	27	64	5				33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.О.05	Менеджмент качества на пищевых предприятиях	1				1	4	4	144	144	86	78	31	27	32	4				33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.О.06	Методология научных исследований разработки качественных и безопасных пищевых продуктов		2				3	3	108	108	74	68	34		53		3			33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.О.07	Технологическое проектирование предприятий по производству пищевых продуктов	3			3		4	4	144	144	88	80	20	36	39			4		33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.О.08	Технологии переработки продукции растительного происхождения	2	1		2		6	6	216	216	144	132	45	27	53	2	4			33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.О.09	Качество и безопасность пищевой продукции	2					4	4	144	144	94	86	23	27	44		4			33	Технологии микробиологического синтеза
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									42	42	1512	1512	960	868	435	117	504	10	10	22		
+	Б1.В.01	Техническое регулирование в пищевой индустрии		2			2	3	3	108	108	66	58	42		16		3			33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.02	Биологически активные вещества растений, биосинтез, выделение и использование в производстве пищевых продуктов	2	1			2	6	6	216	216	140	128	49	27	83	2	4			33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.03	Технологии хранения пищевой продукции с применением барьерных факторов	1					4	4	144	144	94	86	23	27	60	4				33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.04	Гигиенический дизайн пищевых производств		2				3	3	108	108	64	54	44		32		3			33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.05	Биозтика и биологическая безопасность		3				3	3	108	108	62	54	46		32			3		33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.06	Пищевые добавки в технологии продуктов питания		1				4	4	144	144	94	86	50		53	4				33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.07	Микро- и нанотехнологии в пищевой индустрии	3					4	4	144	144	86	78	31	27	53			4		33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.08	Идентификация пищевой продукции и фальсификация	3					4	4	144	144	94	86	14	36	44			4		33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		3				4	4	144	144	94	86	50		44			4			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3				4	4	144	144	94	86	50		44			4		33	Технологии микробиологического синтеза
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нутрициология. Фудомика		3				4	4	144	144	94	86	50		44			4		33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3				4	4	144	144	94	86	50		44			4			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Дизайн пищевых систем		3				4	4	144	144	94	86	50		44			4		33	Технологии микробиологического синтеза
-	Б1.В.ДВ.02.02	Разработка функциональных и специализированных продуктов питания		3				4	4	144	144	94	86	50		44			4		33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		3				3	3	108	108	72	66	36		43			3			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Цифровой профиль пищевого продукта		3				3	3	108	108	72	66	36		43			3		33	Технологии микробиологического синтеза
-	Б1.В.ДВ.03.02	Устойчивость пищевых предприятий		3				3	3	108	108	72	66	36		43			3		33	Технологии микробиологического синтеза
Блок 2.Практика									33	33	1188	1188	786		402		1188	4	7	4	18	
Обязательная часть									33	33	1188	1188	786		402		1188	4	7	4	18	
+	Б2.О.01(П)	Технологическая практика		24				9	9	324	324	162		162		324		3		6	33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б2.О.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		4				12	12	432	432	300		132		432				12	33	Технологии микробиологического синтеза
+	Б2.О.03(П)	Научно-исследовательская работа		123				12	12	432	432	324		108		432	4	4	4		33	Технологии микробиологического синтеза
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	40		284						9	
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	40		284						9	33	Технологии микробиологического синтеза
ФТД.Факультативные дисциплины									6	6	216	216	134	116	82		39		2	4		
+	ФТД.01	Основы токсикологии		3				2	2	72	72	42	36	30		16			2		33	Технологии микробиологического синтеза
+	ФТД.02	Управление предприятием		3				2	2	72	72	50	44	22		23			2		33	Технологии микробиологического синтеза
+	ФТД.03	Искусственный интеллект и когнитивные технологии		2				2	2	72	72	42	36	30				2			63	Системного анализа и информационных технологий