МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Биолого-технологический факультет

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 28.05.2020

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора _____ *Е.В. Рудой*

"28" 05 2020 *г.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры)
Профиль Продукты для функционального питания

Кафедра: Технологии и товароведения пищевой продукции
Факультет: Биолого-технологический

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

+	*Основной*	*Виды профессиональной деятельности*
+	+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1487 от 21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР _____ */ В.Н. Бабин/*

Начальник УО _____ */ О.Н. Гербер/*

Декан _____ */ 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											
																		Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3							Сем. 4						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контактчасы	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																											
Базовая часть																																											
+	Б1.Б.01	История и философия науки	1				1	4	4	144	144	44	14		30	73	27	4	144	14		30	73	27																			
+	Б1.Б.02	Современные проблемы науки и техники		2			2	2	2	72	72	12			12	60									2	72			12	60													
+	Б1.Б.03	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности			1		1	4	4	144	144	60			60	84		4	144			60	84																			
+	Б1.Б.04	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3				3	4	4	144	144	66	14		52	51	27															4	144	14		52	51	27						
+	Б1.Б.05	Управление качеством продукции	2				2	4	4	144	144	50	12		38	67	27								4	144	12		38	67	27												
+	Б1.Б.06	Деловой иностранный язык	2	1			12	6	6	216	216	82			82	107	27	3	108			30	78		3	108			52	29	27												
								24	*24*	*864*	*864*	*314*	*40*		*274*	*442*	*108*	*11*	*396*	*14*		*120*	*235*	*27*	*9*	*324*	*12*		*102*	*156*	*54*	*4*	*144*	*14*		*52*	*51*	*27*						
Вариативная часть																																											
+	Б1.В.01	Информационные технологии	1				1	4	4	144	144	60			60	57	27	4	144			60	57	27																			
+	Б1.В.02	Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств	2				2	4	4	144	144	50	12		38	67	27								4	144	12		38	67	27												
+	Б1.В.03	Организация технологических процессов	3			3		5	5	180	180	66	14		52	87	27														5	180	14		52	87	27						
+	Б1.В.04	Производство комбинированных пищевых продуктов			3		3	5	5	180	180	66	14		52	114															5	180	14		52	114							
+	Б1.В.05	Научные основы переработки продукции животноводства			1	1		4	4	144	144	44	14		30	100		4	144	14		30	100																			
+	Б1.В.06	Технология производства пищевых продуктов	1				1	3	3	108	108	58	14		44	23	27	3	108	14		44	23	27																			
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**			**2**		**2**	3	**3**	**108**	**108**	**50**	**12**		**38**	**58**									3	**108**	**12**		**38**	**58**													
+	Б1.В.ДВ.01.01	Повышение качества продукции животноводства			2		2	3	3	108	108	50	12		38	58									3	108	12		38	58													
-	Б1.В.ДВ.01.02	Управление качеством продукции животноводства			2		2	3	3	108	108	50	12		38	58									3	108	12		38	58													
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**			**2**		**2**	4	**4**	**144**	**144**	**50**	**12**		**38**	**94**									4	**144**	**12**		**38**	**94**													
+	Б1.В.ДВ.02.01	Системы менеджмента качества			2		2	4	4	144	144	50	12		38	94									4	144	12		38	94													
-	Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация пищевой продукции			2		2	4	4	144	144	50	12		38	94									4	144	12		38	94													
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**			**3**		**3**	4	**4**	**144**	**144**	**62**	**14**		**48**	**82**															4	**144**	**14**		**48**	**82**							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Теоретические основы производства органической продукции животноводства			3		3	4	4	144	144	62	14		48	82															4	144	14		48	82							
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое обеспечение безопасности продукции животноводства			3		3	4	4	144	144	62	14		48	82															4	144	14		48	82							
								36	*36*	*1296*	*1296*	*506*	*106*		*400*	*682*	*108*	*11*	*396*	*28*		*134*	*180*	*54*	*11*	*396*	*36*		*114*	*219*	*27*	*14*	*504*	*42*		*152*	*283*	*27*						
								60	*60*	*2160*	*2160*	*820*	*146*		*674*	*1124*	*216*	*22*	*792*	*42*		*254*	*415*	*81*	*20*	*720*	*48*		*216*	*375*	*81*	*18*	*648*	*56*		*204*	*334*	*54*						
Блок 2.Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)																																											
Вариативная часть																																											
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			2			3	3	108	108					108									3	108				108												
+	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа (НИР)			2			15	15	540	540					540									15	540				540												
+	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика			4			33	33	1188	1188					1188															3	108				108		30	1080				1080	
								51	*51*	*1836*	*1836*					*1836*									*18*	*648*				*648*		*3*	*108*				*108*		*30*	*1080*				*1080*	
								51	*51*	*1836*	*1836*					*1836*									*18*	*648*				*648*		*3*	*108*				*108*		*30*	*1080*				*1080*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																											
Базовая часть																																											
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					2.25	2.25	81	81	8	8			46	27																						2.25	81	8			46	27
+	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты						6.75	6.75	243	243					243																						6.75	243				243	
								9	*9*	*324*	*324*	*8*	*8*			*289*	*27*																						*9*	*324*	*8*			*289*	*27*
								9	*9*	*324*	*324*	*8*	*8*			*289*	*27*																						*9*	*324*	*8*			*289*	*27*
ФТД.Факультативы																																											
Вариативная часть																																											
+	ФТД.В.01	Использование БАД для производства мясных продуктов		2				2	2	72	72	24	12		12	48									2	72	12		12	48													
+	ФТД.В.02	Пищевые добавки		3				2	2	72	72	24	12		12	48															2	72	12		12	48							
								4	*4*	*144*	*144*	*48*	*24*		*24*	*96*									*2*	*72*	*12*		*12*	*48*		*2*	*72*	*12*		*12*	*48*							
								4	*4*	*144*	*144*	*48*	*24*		*24*	*96*									*2*	*72*	*12*		*12*	*48*		*2*	*72*	*12*		*12*	*48*							