

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ  
Биолого-технологический факультет

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



Ректор

Е.В. Рудой

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 27.05.2021

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  
Факультет: Биолого-технологический

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский

проектный

педагогический

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_  
Учебный год \_\_\_\_\_  
Образовательный стандарт (ФГОС) \_\_\_\_\_

2021

2021-2022

№ 937 от 11.08.2020

### СОГЛАСОВАНО

Проректор 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																		
Индекс	Наименование	Экзам мен.	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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль							
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																				
Обязательная часть																																																				
B1.0.01	Деловой иностранный язык							3	3	108	108	42			42	66		3	108																																	
B1.0.02	Инновационные технологии и техника пищевых производств	3						4	4	144	144	90	26		64	27	27										4	144	26		64	27	27																			
B1.0.03	Планирование стратегического развития предприятия		1					1	3	3	108	108	72	20		52	36		3	108	20																															
B1.0.04	Основы преподавания профессиональных дисциплин	1						3	3	3	108	108	54	16		38	27	27	3	108	16																															
B1.0.05	Технический контроль на предприятиях пищевой промышленности	2						2	4	4	144	144	92	28		64	25	27								4	144	28		64	25	27																				
B1.0.06	Методология проектирования продуктов питания с учетом безопасности и качества	3						3	4	4	144	144	92	28		64	25	27								4	144	28		64	25	27																				
B1.0.07	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	2						2	5	5	180	180	94	30		64	59	27								5	180	30		64	59	27																				
B1.0.08	Автоматизированные технологические линии пищевых производств		1					1	3	3	108	108	70	20		50	38		3	108	20																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																																				
B1.8.01	Проектирование технологических линий продуктов животного происхождения	3						5	5	180	180	100	34		66	53	27									5	180	34		66	53	27																				
B1.8.02	Производство функциональных пищевых продуктов		3					5	5	180	180	112	34		78	68										5	180	34		78	68																					
B1.8.03	Научно-практические аспекты переработки продукции животноводства	2			2			5	5	180	180	94	30		64	59	27									5	180	30		64	59	27																				
B1.8.04	Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли	1						4	4	144	144	94	30		64	23	27	4	144	30																																
B1.8.05	Повышение эффективности производства мясных и рыбных продуктов	1						4	4	144	144	94	30		64	23	27	4	144	30																																
B1.8.06	Инновационные технологии переработки молока		1					1	4	4	144	144	104	30		74	40		4	144	30																															
B1.8.DВ.01	Дисциплины по выбору B1.8.DВ.1	3						3	3	3	108	108	66	20		46	42									3	108	20		46	42																					
B1.8.DВ.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																					
B1.8.DВ.01.02	Безопасность продуктов питания		3					3	3	3	108	108	66	20		46	42									3	108	20		46	42																					
B1.8.DВ.02	Дисциплины по выбору B1.8.DВ.2		2		2			4	4	144	144	90	26		64	54										4	144	26		64	54																					
B1.8.DВ.02.01	Управление технологическими рисками		2		2			4	4	144	144	90	26		64	54										4	144	26		64	54																					
B1.8.DВ.02.02	Технологический аудит пищевых производств		2		2			4	4	144	144	90	26		64	54										4	144	26		64	54																					
Блок 2.Практика																																																				
Обязательная часть																																																				
B2.0.01	Учебная практика		2					3	3	108	108				108											3	108																									
B2.0.01.01(У)	Технологическая практика		2					3	3	108	108				108											3	108																									
B2.0.02	Производственная практика		244					45	45	1620	1620				1620											15	540																									
B2.0.02.01(П)	Технологическая практика		2					15	15	540	540				540											15	540																									
B2.0.02.02(П)	Педагогическая практика		4					3	3	108	108				108																																					
B2.0.02.03(П)	Научно-исследовательская работа		4					27	27	972	972				972																																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																				
Обязательная часть																																																				
B3.0.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты							4	9	9	324	324				324																																				
ФТД.Факультативные дисциплины																																																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																																				
ФТД.В.01	Использование БАД для производства пищевых продуктов		3					2	2	72	72	44	14		30	28																																				
ФТД.В.02	Новые виды белковых пищевых продуктов		2					2	2	72	72	44	14		30	28																																				