

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 58 от 27.05.2021

19.04.01

Программа магистратуры: Биотехнология продуктов функционального назначения
Кафедра: Пищевых технологий и индустрии питания
Факультет: Агротехнологический факультет

Квалификация: магистр	
Программа подготовки: академическая магистратура	
Форма обучения: Заочная	
Срок получения образования: 2г 6м	
Основной	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ



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

2020
2020-2021
№ 1495 от 21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УМР _____ / Халдеева М.Н./
Начальник УМО _____ / Сивцев Н.А./
Начальник ОЛИА _____ / Михайлова Н.А./
Декан АТФ _____ / Мартынов А.А./
Зав.кафедрой _____ / Гоголева П.А./
Руководитель магистерской программой _____ / Степанов К.М./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.			Курс 1											Курс 2											Курс 3											Закрепленна в календаре															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Летняя сессия											з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ИКР	КЭ	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР		ИКР	КЭ	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ИКР	КЭ	Конт роль	Формы контр.
															Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ИКР	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого																																		
Блок 1.Дисциплины (модули)												16	16																																														
Базовая часть												57	57																																														
+	B1.B.01	Современные проблемы биотехнологии		1			2	2	36	72	72	14	54	4	2	72	4	10	68		805	1.5	67.5		28	1008	60	64	52	771.7	1.2	59.1												5															
+	B1.B.02	Теоретические основы организации научно-исследовательской работы			1		3	3	36	108	108	14	90	4	3	108	6	8	8		90		4	о												5																							
+	B1.B.03	Инструментарий опытного биотехнолога	1	1			4	4	36	144	144	28.3	103	12.7	4	144	4	28	103		103	0.3	12.7	ээ												6																							
+	B1.B.04	Методологические основы исследований в биотехнологии	1	1			4	4	36	144	144	30.3	101	12.7	4	144	6	10	14		101	0.3	12.7	ээ												5																							
+	B1.B.05	Деловая и научная этика		1			3	3	36	108	108	16	88	4	3	108	8	8	8		88		4	з												6																							
Вариативная часть												41	41																																														
+	B1.B.01	Современные проблемы экологии и ресурсоборения в биотехнологии	1				3	3	36	108	108	16.3	83	8.7	3	108	6	10			83	0.3	8.7	э	28	1008	60	64	52	771.7	1.2	59.1												15															
+	B1.B.02	Биотехнологические процессы переработки продовольственного сырья			1		3	3	36	108	108	12	92	4	3	108	2	10			92		4	о												5																							
+	B1.B.03	Разработка инновационной продукции специального назначения	1				4	4	36	144	144	20.3	115	8.7	4	144	8	12			115	0.3	8.7	э												5																							
+	B1.B.04	Современные средства и методы экспериментальных исследований в пищевой биотехнологии	1				3	3	36	108	108	20.3	79	8.7	3	108	8	12			79	0.3	8.7	э												5																							
+	B1.B.05	Научные основы создания продуктов функционального назначения	2	2		2	5	5	36	180	180	34.3	133	12.7							5	180	12	20	2	133	0.3	12.7	ээр												5																		
+	B1.B.06	Микробиология пищевых продуктов	2	2			3	3	36	108	108	20	84	4							3	108	6	12	2	84		4	з												14																		
+	B1.B.07	Биотехнология продуктов функционального назначения на молочной основе	2				4	4	36	144	144	24.3	111	8.7							4	144	6	14	4	111	0.3	8.7	э												5																		
+	B1.B.DB.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			2		3	3		108	108	22	82	4							3	108	6		16	82		4	о																														
+	B1.B.DB.01.01	Управление качеством биотехнологической продукции			2		3	3	36	108	108	22	82	4							3	108	6		16	82		4	о												5																		
-	B1.B.DB.01.02	Проектирование нормативной и технической документации на биотехнологическую продукцию			2		3	3	36	108	108	20	84	4							3	108	6		14	84		4	о												5																		
+	B1.B.DB.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2			3	3		108	108	18	86	4							3	108	8		10	86		4	з																														
+	B1.B.DB.02.01	Защита интеллектуальной собственности		2			3	3	36	108	108	18	86	4							3	108	8		10	86		4	з												5																		
-	B1.B.DB.02.02	Разработка и управление инновационными проектами		1			3	3	36	108	108	16	88	4	3	108	8		8		88		4	з												5																							
+	B1.B.DB.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	2				3	3		108	108	18.3	81	8.7							3	108	8		10	81	0.3	8.7	э																														
+	B1.B.DB.03.01	Современные проблемы пищевой технологии	2				3	3	36	108	108	18.3	81	8.7							3	108	8		10	81	0.3	8.7	э												5																		
-	B1.B.DB.03.02	Технология продуктов из вторичных продовольственных ресурсов	1				3	3	36	108	108	18.3	81	8.7	3	108	10		8		81	0.3	8.7	э												5																							
+	B1.B.DB.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	2				3	3		108	108	14	90	4							3	108	6		8	90		4	з																														
+	B1.B.DB.04.01	Научные основы повышения эффективности пищевых технологий	2				3	3	36	108	108	14	90	4							3	108	6		8	90		4	з												5																		
-	B1.B.DB.04.02	Инновационные биотехнологии переработки животного сырья	2	2			3	3	36	108	108	14	90	4							3	108	6		8	90		4	з												5																		
+	B1.B.DB.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	2	2			4	4		144	144	26.3	104.7	13							4	144	8	18		104.7	0.3	13	ээ																														
+	B1.B.DB.05.01	Системы менеджмента качества и безопасности при производстве молочных продуктов	2	2			4	4	36	144	144	26.3	104.7	13							4	144	8	18		104.7	0.3	13	ээ												5																		
-	B1.B.DB.05.02	Системы менеджмента качества и безопасности при производстве мясных продуктов	2	1			4	4	36	144	144	28.3	103	12.7	2	72	4	10			54		4	з	2	72	8	6	49		0.3	8.7	э												5														
Блок 2.Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)												54	54																																														
Вариативная часть												54	54																																														
+	B2.B.01(У)	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			1		3	3	36	108	108	36	72		3	108					72	36		о												5																							
+	B2.B.02(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа		12	3		42	42	36	1512	1512	54	1530		16	648					628	20		з	23	828	798	30						104	4			о	5																				
+	B2.B.03(П)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			3		3	3	36	108	108	4	104													3	108						104	4			о	5																					
+	B2.B.04(Пд)	Преддипломная практика			3		6	6	36	216	216	10	206													6	216					206	10			о	5																						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												9	9																																														
Базовая часть												9	9																																														
+	B3.B.01	Защита выпускной квалификационной работы включая подготовку к защите и процедуру защиты	3				9	9	36	324	324	8.5	289	26.5												9	324				8	289		0.5	26.5			з	5																				
ФТД.Факультативы												4	4																																														
+	ФТД.01	Технология национальных молочных продуктов		1			2	2	36	72	72	18	50	4	2	72	6	12			50		4	з	2	72	6		14	48									4	5																			
+	ФТД.02	Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии		2			2	2	36	72	72	20	48	4							2	72	6		14	48		4	з												16																		