

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шевчик Андрей Павлович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.03.2023 13:33:19
Уникальный программный ключ:
476b4264da36714552dc83748d2961662babc012

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет)"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 27.04.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора _____ Шевчик А.П.
"___" _____ 20__ г.

по программе магистратуры

19.04.05

Направление 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: "Биотехнология пищевых продуктов функционального назначения"

Кафедра: Технологии микробиологического синтеза

Факультет: Химической и биотехнологии

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 964 от 11.08.2020

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

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по УиМР _____ / Пекаревский Б.В./

Начальник УМУ _____ / Денисенко С.Н./

Декан факультета химической и биотехнологии _____ / Сиротинкин Н.В./

Руководитель направления _____ / Лисицкая Т.Б./

Руководитель программы магистратуры _____ / Шамцян М.М./

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экза	Зачет	КП	КР	Экспер	Факт	Экспер	По	Конт.	Ауд.	СР	Конт	Пр.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Считать	Индекс	Наименование																				
Блок 1. Дисциплины (модули)								80	80	2880	2880	1718	1346	973	189	705	26	27	22	5		
Обязательная часть								36	36	1296	1296	738	574	477	81	180	7	14	10	5		
+	Б1.О.01	Организация научного проекта		1			3	3	108	108	64	60	44			3			50	Химической нанотехнологии и материалов окружающей среды		
+	Б1.О.02	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		12			4	4	144	144	82	62	62		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	Гигиенический дизайн пищевых производств	3				5	5	180	180	100	76	53	27	46		5		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.О.05	Методологические основы исследований в биотехнологии	2				5	5	180	180	98	72	55	27	54		5		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.О.06	Автоматизированное проектирование процессов производства пищевых продуктов		1			2	2	72	72	46	36	26			2			27	Систем автоматизированного проектирования и управления		
+	Б1.О.07	Биотехнология пробиотических продуктов		3	3		5	5	180	180	118	88	62				5		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.О.08	Пищевая биотехнология	4				5	5	180	180	104	80	49	27	48			5	33	Технологии микробиологического		
+	Б1.О.09	Управление производством пищевых продуктов		2			4	4	144	144	80	54	64		32		4		33	Технологии микробиологического		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								44	44	1584	1584	980	772	496	108	525	19	13	12			
+	Б1.В.01	Основы ХАССП для пищевых производств		1			3	3	108	108	70	60	38		43	3			33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.02	Планирование эксперимента и обработка экспериментальных данных		2			3	3	108	108	72	60	36		43		3		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.03	Микология		1			4	4	144	144	96	72	48		48	4			33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.04	Теоретические и экспериментальные методы исследования в биотехнологии		1			3	3	108	108	66	54	42		36	3			41	Физической химии		
+	Б1.В.05	Методы контроля качества в пищевом производстве		2			4	4	144	144	88	60	56		43		4		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.06	Безопасность продуктов питания	2				4	4	144	144	74	60	43	27	43		4		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.07	Биотехнология пищевых добавок	3				5	5	180	180	106	80	47	27	46		5		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.08	Пищевая микробиология	1				5	5	180	180	110	86	43	27	64	5			33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.09	Вирусология		2			2	2	72	72	48	38	24		25		2		33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.10	Свободно-радикальные процессы в сырье и готовой продукции пищевых производств		3			3	3	108	108	68	54	40		36			3	33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1		1		4	4	144	144	90	80	27	27	48	4						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы физиологии питания	1		1		4	4	144	144	90	80	27	27	48	4			33	Технологии микробиологического		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы создания продуктов функционального назначения	1		1		4	4	144	144	90	80	27	27	48	4			33	Технологии микробиологического		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3			4	4	144	144	92	68	52		50			4				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные проблемы пищевой биотехнологии		3			4	4	144	144	92	68	52		50			4	33	Технологии микробиологического		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии производства пищевых продуктов		3			4	4	144	144	92	68	52		50			4	33	Технологии микробиологического		
Блок 2. Практика								34	34	1224	1224	864		360		1170	4	6	6	18		
Обязательная часть								16	16	576	576	414		162		576	4			12		
+	Б2.О.01	Учебная практика		1			4	4	144	144	90		54		144	4						
+	Б2.О.01.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных данных научного исследования)		1			4	4	144	144	90		54		144	4			33	Технологии микробиологического		
+	Б2.О.02	Производственная практика																				
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика		4			12	12	432	432	324		108		432			12	33	Технологии микробиологического		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18	648	648	450		198		594		6	6	6		
+	Б2.В.01	Производственная практика		34			18	18	648	648	450		198		594		6	6	6			
+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика		3			12	12	432	432	288		144		432		6	6		33	Технологии микробиологического	
+	Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа		4			6	6	216	216	162		54		162			6	33	Технологии микробиологического		

Блок 3. Государственная итоговая аттестация							6	6	216	216	40		176					6			
+	БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР					6	6	216	216	40		176					6	33	Технологии микробиологического	
ФТД. Факультативные дисциплины							4	4	144	144	98	76	46		20		3	1			
+	ФТД.01	Методы создания продуцентов биологически активных веществ		2			1	1	36	36	28	20	8		10		1		33	Технологии микробиологического	
+	ФТД.02	Основы токсикологии		3			1	1	36	36	28	20	8		10			1	33	Технологии микробиологического	
+	ФТД.03	Искусственный интеллект и когнитивные технологии		2			2	2	72	72	42	36	30				2		63	Системного анализа и информационных технологий	