

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Оботурова Наталья Павловна
Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова
Дата подписания: 03.06.2026 17:05:25
Уникальный программный ключ:
f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО "Северо-Кавказский федеральный университет"
Факультет пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

План одобрен Учебно-методическим советом Университета
Протокол № 5 от 21.05.2026

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ученого совета факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова
_____ канд.техн.наук, доцент Н.П. Оботурова
29 мая 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.01

19.04.01 Биотехнология

Направленность (профиль) : Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств
Кафедра: Прикладной биотехнологии

Квалификация: магистр
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 737 от 10.08.2021

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	-	Итого акад.часов						Курс 1								Курс 2																																								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам ен	Зачет	С оц.	Контр.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРП	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРП	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРП	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРП	КРП	СР	Конт роль																	
Блок 1.Дисциплины (модули)							75	75		2700	2700	1634	778	288	28	216	180	180		360	72	20	192	176	96		148	108	27	234	252	108		270	108																												
Обязательная часть							51	51		1836	1836	1076	544	216	24	180	162	162		288	72	14	128	128	64		112	72	13	108	108	36		144	72																												
+	Б1.О.01	Методология научных исследований			1		4	4	36	144	144	90	54		4	36	36	18		54																																											
+	Б1.О.02	Биотехнология микроорганизмов		1			4	4	36	144	144	36	108		4			36		108																																											
+	Б1.О.03	Современные методы исследования свойств сырья и продукции растительного происхождения		1			3	3	36	108	108	90	18		3	36	36	18		18																																											
+	Б1.О.04	Пищевая микробиология	1				4	4	36	144	144	90	18	36	4	36	36	18		18	36																																										
+	Б1.О.05	Управление качеством и пищевая безопасность			1	1	4	4	36	144	144	90	54		4	36	18	36		54																																											
+	Б1.О.06	Инновационные инженерные решения в биотехнологии бродныхых и винодельческих производств	12				9	9	36	324	324	188	64	72	5	36	36	36		36	36	4	32	32	16		28	36																																			
+	Б1.О.07	Пищевая химия		2			3	3	36	108	108	96	12									3	32	32	32		12																																				
+	Б1.О.08	Биология и генетика дрожжей			2		3	3	36	108	108	64	44									3	32	32			44																																				
+	Б1.О.09	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2				4	4	36	144	144	80	28	36								4	32	32	16		28	36																																			
+	Б1.О.10	Современные принципы разработки продуктов из растительного сырья	3				5	5	36	180	180	90	54	36													5	36	36	18		54	36																														
+	Б1.О.11	Инновационные системы управления качеством			3		4	4	36	144	144	72	72																																																		