

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 04.09.2026 11:24:46
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 27.08.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.01

Направление 19.04.01 Биотехнология

Программа магистратуры: Пищевая продовольственная безопасность
Кафедра:
Факультет: Экосистемного планирования территорий

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 737 от 10.08.2021

СОГЛАСОВАНО

Начальник УО и ККОД



/ Романова Н.В./

			Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов										Курс 1								Курс 2								Курс 3							
																			Летняя сессия								Летняя сессия								Летняя сессия							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Конт роль	Формы контр.		
Блок 1.Дисциплины (модули)						78	78		2808	2808	273.5	2404.5	130	37	1332	54		64	2.7	1151.3	60		41	1476	74		76	2.8	1253.2	70												
Обязательная часть						49	49		1764	1764	159.55	1522.45	82	37	1332	54		64	2.7	1151.3	60		12	432	18		20	0.85	371.15	22												
+	Б1.О.01	Профессиональный иностранный язык и межкультурная коммуникация		1		4	4	36	144	144	6.25	133.75	4	4	144			6	0.25	133.75	4	з																				
+	Б1.О.02	Инновационный менеджмент		1		3	3	36	108	108	12.25	91.75	4	3	108	6		6	0.25	91.75	4	з																				
+	Б1.О.03	Философские проблемы естествознания		1		3	3	36	108	108	12.25	91.75	4	3	108	6		6	0.25	91.75	4	з																				
+	Б1.О.04	Педагогика и психология		1		3	3	36	108	108	12.25	91.75	4	3	108	6		6	0.25	91.75	4	з																				
+	Б1.О.05	Управление проектами	1			4	4	36	144	144	12.3	122.7	9	4	144	6		6	0.3	122.7	9	з																				
+	Б1.О.06	Основы научных исследований		1		3	3	36	108	108	12.25	91.75	4	3	108	6		6	0.25	91.75	4	з																				
+	Б1.О.07	Молекулярная биология	1			5	5	36	180	180	14.3	156.7	9	5	180	6		8	0.3	156.7	9	з																				
+	Б1.О.08	Молекулярная генетика	1			5	5	36	180	180	14.3	156.7	9	5	180	6		8	0.3	156.7	9	з																				
+	Б1.О.09	Основы пищевой биотехнологии	1			4	4	36	144	144	12.3	122.7	9	4	144	6		6	0.3	122.7	9	з																				
+	Б1.О.10	Инструментальные методы исследований		1		3	3	36	108	108	12.25	91.75	4	3	108	6		6	0.25	91.75	4	з																				
+	Б1.О.11	Динамическая биохимия	2			5	5	36	180	180	14.3	156.7	9										5	180	6		8	0.3	156.7	9	з											
+	Б1.О.12	Моделирование химико-технологических процессов в биотехнологии.		2		3	3	36	108	108	12.25	91.75	4										3	108	6		6	0.25	91.75	4	з											
+	Б1.О.13	Микробиологический контроль пищевых производств	2			4	4	36	144	144	12.3	122.7	9										4	144	6		6	0.3	122.7	9	з											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						29	29		1044	1044	113.95	882.05	48										29	1044	56		56	1.95	882.05	48												
+	Б1.В.01	Проектирование в пищевой биотехнологии	2			5	5	36	180	180	16.3	154.7	9										5	180	8		8	0.3	154.7	9	з											
+	Б1.В.02	Разработка систем ХАСП на пищевых производствах	2			5	5	36	180	180	16.3	154.7	9										5	180	8		8	0.3	154.7	9	з											
+	Б1.В.03	Разработка технологических схем производств пищевых продуктов	2			5	5	36	180	180	16.3	154.7	9										5	180	8		8	0.3	154.7	9	з											
+	Б1.В.04	Биотрансформация сырья		2		4	4	36	144	144	16.25	123.75	4										4	144	8		8	0.25	123.75	4	з											
+	Б1.В.05	Технологии биологически активных веществ	2			4	4	36	144	144	16.3	118.7	9										4	144	8		8	0.3	118.7	9	з											
+	Б1.В.06	Современные проблемы цифровой трансформации		2		3	3	36	108	108	16.25	87.75	4										3	108	8		8	0.25	87.75	4	з											
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	2			3	3		108	108	16.25	87.75	4										3	108	8		8	0.25	87.75	4	з											
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ферментативные технологии в пищевых производствах		2		3	3	36	108	108	16.25	87.75	4										3	108	8		8	0.25	87.75	4	з											
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология применения ферментированных препаратов в производстве продуктов питания		2		3	3	36	108	108	16.25	87.75	4										3	108	8		8	0.25	87.75	4	з											
Блок 2.Практика						33	33		1188	1188	595	577	16										15	540			270	0.5	261.5	8		18	648			324	0.5	315.5	8			
Обязательная часть						24	24		864	864	432.75	419.25	12										15	540			270	0.5	261.5	8		9	324			162	0.25	157.75	4			
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика:педагогическая практика			2	9	9	36	324	324	162.25	157.75	4										9	324			162	0.25	157.75	4	о											
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика : технологическая практика		2		6	6	36	216	216	108.25	103.75	4										6	216			108	0.25	103.75	4	о											
+	Б2.О.03(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа			3	9	9	36	324	324	162.25	157.75	4																			9	324			162	0.25	157.75	4	о		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						9	9		324	324	162.25	157.75	4																		9	324			162	0.25	157.75	4				
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная практика: Преддипломная практика			3	9	9	36	324	324	162.25	157.75	4																		9	324			162	0.25	157.75	4	о			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	4.3	310.7	9																	9	324	4			0.3	310.7	9					
+	Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	3			9	9	36	324	324	4.3	310.7	9																	9	324	4			0.3	310.7	9	з				