

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования  
ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет"  
Институт пищевых производств

# БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистратуры

Утверждаю

Ректор

"25" 03

Пыжикова Н.И.

2016 г.



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10

" 25 " 03 2016 г.

19.04.03

Направление: "Продукты питания животного происхождения"

Профиль: "Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения"

Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология

Виды деят.: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная.

Квалификация: МАГИСТР
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки	2016
Год окончания подготовки	2018
Образовательный стандарт	1487
	21.11.2014

## Согласовано

И.о. начальника УО \_\_\_\_\_ / Крымкова В.Г./  
Начальник ОЛОКО \_\_\_\_\_ / Новикова В.Б./  
Директор \_\_\_\_\_ / Величко Н.А./  
Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ / Демина О.В./  
Директор ООО "Протеин и Ко" \_\_\_\_\_ / Евсеев Г.А./



## 1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль					Август								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I											Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К															У	У	У	У	Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	К	К	К	К	К		
II											Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К														Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	Г	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К

## 2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	10	12	<b>22</b>	10	10 1/3	<b>20 1/3</b>	42 1/3
Э	Экзаменационные сессии	1	2	<b>3</b>	1	2/3	<b>1 2/3</b>	4 2/3
У	Учебная практика		4	<b>4</b>				4
Н	Научно-исследовательская работа	6	6	<b>12</b>	6	6	<b>12</b>	24
П	Производственная практика		4	<b>4</b>		4	<b>4</b>	8
Д	Подготовка магистерской диссертации					2	<b>2</b>	2
Г	Гос. экзамены и/или защита диссертации					2	<b>2</b>	2
К	Каникулы	2	5	<b>7</b>	2	8	<b>10</b>	17
<b>Итого</b>		19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	104
Студентов								
Групп								



1	Физико-химические и микробиологические процессы при производстве мясных продуктов		2				144	144	36	108		4	4																36	33.3%	14	26	ПК-4, 5																					
2	Санитарные и гигиенические нормы и правила в переработке мяса и мясoproductов		2				144	144	36	108		4	4																36	33.3%	14	26	ПК-4, 19																					
Индекс	Наименование	Экс	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов				ЗЕТ		Неделя				Часов				Неделя				Часов				Часов в ЗЕТ		ЗЕТ в нед.		Компетенции																					
Б2	Практики						1944	1944				54	54	6			324			9	14				756			21	6		324			9	10	540		15																
Б2.У	Учебная практика						216	216				6	6								4				216			6																										
Б2.У.1	Педагогическая			2			216	216				6	6								4				216			6											36	1.50			ОК-1, 3; ОПК-1, 2; ПК-22											
Б2.Н	Научно-исследовательская работа						1296	1296				36	36	6			324			9	6			324			9	6		324			9	6	324		9																	
Б2.Н.1	НИР			1-4			1296	1296				36	36	6			324			9	6			324			9	6		324			9	6	324		9	36	1.50			ПК-7, 16, 17, 20												
Б2.П	Производственная практика						432	432				12	12								4				216			6									4		216		6													
Б2.П.1	Технологическая практика			2			108	108				3	3								2				108			3											36	1.50			26	ПК-10, 11										
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			2			108	108				3	3								2				108			3											36	1.50			26	ПК-10, 11										
Б2.П.3	Преддипломная			4			216	216				6	6																										4		216		6	36	1.50		26	ПК-8, 12						
Индекс	Наименование	Экс	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов				ЗЕТ		Неделя				Часов				Неделя				Часов				Часов в ЗЕТ		ЗЕТ в нед.		Компетенции																					
Б3	Государственная итоговая аттестация			1			216	216	12	33	9	6	6																							4					6	-												
Индекс	Наименование	Экс	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов				ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Компетенции															
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена	1					54	54	12	33	9	1.5	1.5																																									
Б3.Г.1	Подготовка к государственному экзамену						45	45	12	33		1.25	1.25																																	26	ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22							
Б3.Г.2	Государственный экзамен	4					9	9			9	0.25	0.25																																	26	ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22							
Индекс	Наименование	Экс	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов				ЗЕТ		Неделя				Часов				Неделя				Часов				Часов в ЗЕТ		ЗЕТ в нед.		Компетенции																					
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР						162	162				4.5	4.5																																									
Б3.Д.1	Подготовка выпускной квалификационной работы						108	108				3	3																																			26	ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22					
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы						54	54				1.5	1.5																																			26	ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22					
Индекс	Наименование	Экс	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов				ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Компетенции															
ФТД	Факультативы		3				180	180	68	112		5	5		20		88		3		24		24		24																													
ФТД.1	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран		1				108	108	20	88		3	3		20		88		3																															26	ПК-13, 19			
ФТД.2	Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья животного происхождения		12				72	72	48	24		2	2																																								27	ПК-18, 22