

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	Э	Э	Н	Н	Н	Н	К	К									Э	Э	Э	У	У	У	У	Н	Н	Н	Н										К	К	К	К	К				
II			Э	Э	Э	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	К	К											Э	Э	Э	П	П	П	П	Н	Н															К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	Г	Д	Д	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=									

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	27	22		49
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
У	Учебная практика	4			4
Н	Научно-исследовательская работа	8	6	10	24
П	Производственная практика		8		8
Д	Подготовка магистерской диссертации			2	2
Г	Гос. экзамены и/или защита диссертации			2	2
К	Каникулы	7	10	3	20
Итого		52	52	17	121
Студентов					
Групп					

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов				ЗЕТ		Распределение по курсам																		Заче- ты	Итого часов в интерак- тивной форме	Итого часов в электро- нной форме	Закре- плен- ная Код	Компетенции		
								По ЗЕТ	По плану	в том числе		Экспе- ртное	Факт	Курс 1						Курс 2						Курс 3												
		Конта- кт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	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.	Пр/Ауд (%)										
		Экза- мены	Зачеты					Зачеты с оценкой	Курсовые проекты			Курсовые работы	Контроль- ные																									
	Итого	6	14	2			4500	4500	264	2012	118	125	125	26	88	18	934	50	49	38	68	14	1045	59	55	12			33	9	21	-		12.1%	58			
	Итого по ООП (без факультативов)	6	12	2			4320	4320	252	1852	110	120	120	26	80	14	774	42	44	38	68	14	1045	59	55	12			33	9	21	-		11.1%	56			
	Б=37% В=63% ДВ(от В)=36.8%								11%	84%	5%																											
	Итого по блоку Б1	5	12	2			2160	2160	240	1819	101	60	60	26	80	14	774	42	26	38	68	14	1045	59	34							-		11.7%	56			
	Б=37% В=63% ДВ(от В)=36.8%								11%	84%	5%																											
Б1	Дисциплины (модули)	5	12	2			2160	2160	240	1819	101	60	60	26	80	14	774	42	26	38	68	14	1045	59	34							-		11.7%	56			
Б1.Б	Базовая часть	2	5				792	792	80	674	38	22	22	16	24	14	393	21	13	10	6	10	281	17	9							-		30%	24			
Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники		1				108	108	8	96	4	3	3	2		6	96	4	3													36		75%	4		63	ОК-1, 2, 3; ОПК-2
Б1.Б.2	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		1				144	144	26	114	4	4	4	8	18		114	4	4													36			12		26	ПК-11, 18, 21
Б1.Б.3	Управление качеством продукции		2				108	108	10	94	4	3	3							4		6	94	4	3						36		60%			25	ПК-9, 11, 13	
Б1.Б.4	Методология и организация научных исследований	1					108	108	10	89	9	3	3	4	2	4	89	9	3												36		40%	4		26	ПК-7, 16, 17	
Б1.Б.5	Методика и методология преподавания в высшей школе		1				108	108	10	94	4	3	3	2	4	4	94	4	3												36		40%			47	ПК-10, 20	
Б1.Б.6	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	2					108	108	10	89	9	3	3							4	6		89	9	3					36					26	ПК-4, 5, 16		
Б1.Б.7	Инновационное бизнес-планирование научных разработок		2				108	108	6	98	4	3	3							2		4	98	4	3					36		66.7%	4		79	ОПК-4, 5; ПК-8, 12, 14, 15, 19		
Б1.В	Вариативная часть	3	7	2			1368	1368	160	1145	63	38	38	10	56		381	21	13	28	62	4	764	42	25							-		2.5%	32			
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	3	3	2			864	864	112	705	47	24	24	6	48		253	17	9	20	38		452	30	15							-			24			
Б1.В.ОД.1	Деловой иностранный язык		1				108	108	12	92	4	3	3		12		92	4	3												36			4		45	ОПК-1	
Б1.В.ОД.2	Информационные технологии		1				108	108	18	86	4	3	3		18		86	4	3											36			4		72	ПК-6		
Б1.В.ОД.3	Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	2					108	108	12	87	9	3	3							4	8		87	9	3					36			4		26	ПК-8, 13, 21		
Б1.В.ОД.4	Технология продуктов функционального назначения	1					108	108	24	75	9	3	3	6	18		75	9	3											36			8		22	ПК-11, 19		
Б1.В.ОД.5	Научные основы производства новых мясных продуктов	2					108	108	12	87	9	3	3							4	8		87	9	3					36			4		26	ПК-5, 7, 21		
Б1.В.ОД.6	Технология консервирования продуктов животного происхождения			2			108	108	12	92	4	3	3							4	8		92	4	3					36					26	ПК-1, 8, 11		
Б1.В.ОД.7	Технологические ингредиенты в переработке мяса и мясных продуктов			2			108	108	12	92	4	3	3							4	8		92	4	3					36					26	ПК-15, 19		
Б1.В.ОД.8	Холодильная техника и технология		2				108	108	10	94	4	3	3							4	6		94	4	3					36					27	ПК-1		
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		4				504	504	48	440	16	14	14	4	8		128	4	4	8	24	4	312	12	10							-		8.3%	8			
Б1.В.ДВ.1																																						
1	Инновационные технологии в производстве мясопродуктов		2				108	108	12	92	4	3	3							4	8		92	4	3					36					27	ПК-1, 8		
2	Оборудование и автоматизированное управление в производстве мясопродуктов		2				108	108	12	92	4	3	3							4	8		92	4	3					36					27	ПК-1, 8		
Б1.В.ДВ.2																																						
1	Упаковочные материалы для продуктов животного происхождения		1				144	144	12	128	4	4	4	4	8		128	4	4											36					26	ПК-11		
2	Патентование		1				144	144	12	128	4	4	4	4	8		128	4	4										36					26	ПК-9, 12			
Б1.В.ДВ.3																																						
1	Технологии переработки продуктов убоя		2				108	108	12	92	4	3	3							4	8		92	4	3					36			4		26	ПК-4, 8, 15		

