

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Красноярский государственный аграрный университет"
Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.03.2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  Тыжикова Н.И.
"26" 03 2021 г.



19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018
Учебный год 2021-2022
Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	научно-исследовательская
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР  / Сорокатая Е.И./
Начальник УМО  / Новикова В.Б./
Директор института  / Матюшев В.В./
Председатель методической комиссии  / Кох Д.А./
Директор ООО "Пищепром"  / Ковалев А.П./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																			
Нед	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	К														*	*					К	К		У										
II									*								*	*	Э	К																*	*					Э	Э		У	У		К	К	К	К	К	К
III									*								*	*	Э	К																					Э	Э		П	П		П	К	К	К	К	К	К
IV									*								*	*	Э	К																						Д	Д		Д	Д		К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 2/6	18	35 2/6	18	18	36	18	18	36	18	10	28	135 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2	1 2/6	3 2/6	1 5/6	1 5/6	3 4/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	2		2	11 4/6
У	Учебная практика		4	4										4
П	Производственная практика				2	2			4	4		2	2	8
Пд	Преддипломная практика											2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К	Каникулы	1	6	7	1	7	8	1	6	7	4/6	9	9 4/6	31 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (56 дн)
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
	Итого	21 4/6	30 2/6	52	22 1/6	29 5/6	52	21 4/6	30 2/6	52	22	30	52	208

