

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 30.03.2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ
 Ректор Н.И. Рыжикова Н.И.
 "30" 03 2018 г.



19.04.02

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Кафедра: Товароведения и управления качеством продукции АПК

Квалификация: МАГИСТР
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017
 Учебный год 2018-2019
 Образовательный стандарт № 1481 от 20.11.2014

+	Основной	Виды деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	+	педагогическая
+	-	проектно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	производственно-технологическая

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / Сорокатыя Е.И./
 Начальник ОПОКО _____ / Новикова В.Б./
 Директор института _____ / Матюшев В.В./
 Председатель методической комиссии _____ / Кох Д.А./
 Директор ООО АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ ВОЛЬНИЦА» _____ / Сендерская Л.Ф./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
Числа	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							
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						Н	К	*						*		*							Э	Э	К				Н		Н																	
											Э						Н	К	*															Э	Э	К				Н		Н																	
											Э	Н	Н	Н	Н	Н	К	*	*											У	У	У	У		Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Н															
											Н						К	*	*															Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Н																
											Н						К	*	*															*	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Н																
											Э	Н					К	*	*															*	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Н														
II										*	Э						К	*	*							*		*						Н	Пд					Пд	Д				Пд	Д													
											Э						К	*	*															Н	Пд					Пд	Д				Пд	Д													
											Э	Н	Н	Н	Н	Н	К	*	*										Н	Н	Н	Н	Н		Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
											Э						*	*	*															Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н
											Э						*	*	*															Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	9 4/6	11	20 4/6	10	9 1/6	19 1/6	39 5/6
Э	Экзаменационные сессии	4/6	1 2/6	2	5/6	4/6	1 3/6	3 3/6
У	Учебная практика		4	4				4
Н	Научно-исслед. работа	6	6	12	6	6	12	24
П	Производственная практика		4	4				4
Пд	Преддипломная практика					4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
К	Каникулы	1	6	7	3/6	8 4/6	9 1/6	16 1/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	4 3/6 (27 дн)
Продолжительность обучения <input type="checkbox"/> (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		18 4/6	33 2/6	52	18 4/6	33 2/6	52	104

Индекс	Наименование	Форма контроля		з.е.	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	Итого акад. часов					Курс 1												Курс 2												Закр	Компетенции			
		Экзам	Зачет					Сред	По плану	Контакт	СР	Интер	Сем. 1						Сем. 2						Сем. 3						Сем. 4										
													з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт					
Блок 1. Дисциплины (модули)																																									
Базовая часть																																									
Б1.Б.01	Философские вопросы естественных и технических наук	1	3	3	36	108	108	26	82	8	3	8	4		18	4	82																		65	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-15					
Б1.Б.02	Инновационный менеджмент	3	3	3	36	108	108	30	78	18																3	10	6		20	12	78			69	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-22					
Б1.Б.03	Химия вкуса, цвета и аромата	1	3	3	36	108	108	42	30	36	20	3	8	4	26	12	8	4	30	36																39	ОК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-9				
Б1.Б.04	Методология науки о пище	1	3	3	36	108	108	44	64	16	3	8	4		36	12	64																		39	ОПК-1; ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-15					
Б1.Б.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2	3	3	36	108	108	54	18	36	20							3	22	10	32	10			18	36									38	ОПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-12					
Б1.Б.06	Биоконверсия растительного сырья	2	3	3	36	108	108	54	18	36	16							3	10	4	44	12			18	36									39	ОК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-13; ПК-16					
				18	18		648	648	250	290	108	98	9	24	12	26	12	62	20	176	36	6	32	14	76	22		36	72	3	10	6		20	12	78					
Вариативная часть																																									
Б1.В.01	Информационные компьютерные технологии	1	3	3	36	108	108	34	74	8	3	8		26	8		74																		60	ПК-10; ПК-17; ПК-24					
Б1.В.02	Методика, методология и организация научных исследований	1	3	3	36	108	108	44	64	14	3	8	6		36	8	64																			39	ПК-8; ПК-15; ПК-16; ПК-18				
Б1.В.03	Методика и методология преподавания в высшей школе	2	3	3	36	108	108	32	76	20								3	10	10			22	10	76											36	ОПК-2; ПК-25; ПК-26; ПК-27				
Б1.В.04	Деловой иностранный язык	2	3	3	36	108	108	42	66	18								3	10	10	32	8			66											34	ОПК-1; ПК-9; ПК-14				
Б1.В.05	Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания	3	4	4	36	144	144	60	48	36	10														4	20	10		40		48	36				41	ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-11				
Б1.В.06	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации	3	4	4	36	144	144	60	84	16															4	20	12		40	4	84					41	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-6				
Б1.В.07	Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции	4	3	3	36	108	108	34	38	6																					3	8	6		26	38	36	41	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-10		
Б1.В.08	Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств	4	3	3	36	108	108	44	64	14																					3	8	4	36	10		64	41	ПК-13; ПК-23		
Б1.В.09	Моделирование продуктов питания с заданными свойствами	4	3	3	36	108	108	44	64	18																					3	8	8	36	10		64	39	ПК-7; ПК-12; ПК-13; ПК-19; ПК-20		
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2	3	3		108	108	42	66									3	10																				ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-21; ПК-22		
Б1.В.ДВ.01.01	Альтернативное сырье в пищевом производстве	2	3	3	36	108	108	42	66									3	10		32				66												38	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-21; ПК-22			
Б1.В.ДВ.01.02	Комплексная переработка растительного сырья	2	3	3	36	108	108	42	66									3	10		32				66												41	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-21; ПК-22; ПК-24			
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3	3	3		108	108	50	58	14															3	20	4		30	10	58								ПК-10; ПК-11; ПК-16		
Б1.В.ДВ.02.01	Патентование	3	3	3	36	108	108	50	58	14															3	20	4		30	10	58						42	ПК-10; ПК-11; ПК-16			
Б1.В.ДВ.02.02	Современные упаковочные материалы и тары	3	3	3	36	108	108	50	58	14															3	20	4		30	10	58						39	ПК-3; ПК-4; ПК-5			
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4	3	3		108	108	44	64																														ПК-6; ПК-10		
Б1.В.ДВ.03.01	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	4	3	3	36	108	108	44	64																						3	8		36			64	39	ПК-6; ПК-10		
Б1.В.ДВ.03.02	Основы производства функциональных продуктов питания	4	3	3	36	108	108	44	64																						3	8		36			64	38	ПК-4; ПК-10; ПК-14		
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	4	4	4		144	144	44	100	4																						4	18	4	26			100			ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-11

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры	
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Контр оль			Всего
ИТОГО (с факультативами)				900							25	16 5/6		1332							37	23 5/6		2232							62	40 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				828							23				1332								37			2160							60		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		54										59										56,5											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		43,2										54										48,6											
		Аудиторная нагрузка		20										23										21,5											
		Контактная работа		20										23										21,5											
ДИСЦИПЛИНЫ				576	230	80	20	130	310	36	16	ТО: 10□ Э: 5/6		576	210	50	134	26	330	36	16	ТО: 9 1/6□ Э: 2/3		1152	440	130	154	156	640	72	32	ТО: 19 1/6□ Э: 1 1/2			
1	Б1.Б.02	Инновационный менеджмент	За	108	30	10		20	78		3												За	108	30	10		20	78		3			69	3
2	Б1.В.05	Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания	Экз	144	60	20		40	48	36	4												Экз	144	60	20		40	48	36	4			41	3
3	Б1.В.06	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации	ЗаО	144	60	20		40	84		4												ЗаО	144	60	20		40	84		4			41	3
4	Б1.В.07	Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции										Экз	108	34	8		26	38	36	3			Экз	108	34	8		26	38	36	3			41	4
5	Б1.В.08	Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств										ЗаО	108	44	8	36		64		3			ЗаО	108	44	8	36		64		3			41	4
6	Б1.В.09	Моделирование продуктов питания с заданными свойствами										За	108	44	8	36		64		3			За	108	44	8	36		64		3			39	4
7	Б1.В.ДВ.02.01	Патентование	За	108	50	20		30	58		3												За	108	50	20		30	58		3			42	3
8	Б1.В.ДВ.02.02	Современные упаковочные материалы и тары	За	108	50	20		30	58		3												За	108	50	20		30	58		3			39	3
9	Б1.В.ДВ.03.01	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья										За	108	44	8	36		64		3			За	108	44	8	36		64		3			39	4
10	Б1.В.ДВ.03.02	Основы производства функциональных продуктов питания										За	108	44	8	36		64		3			За	108	44	8	36		64		3			38	4
11	Б1.В.ДВ.04.01	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции										ЗаО	144	44	18	26		100		4			ЗаО	144	44	18	26		100		4			41	4
12	Б1.В.ДВ.04.02	Определение норм точности показателей качества пищевой продукции										ЗаО	144	44	18	26		100		4			ЗаО	144	44	18	26		100		4			41	4
13	ФТД.В.02	Минимизация рисков питания в условиях загрязнения окружающей среды	За	72	30	10	20		42		2												За	72	30	10	20		42		2			41	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз За(3) ЗаО										Экз За(2) ЗаО(2)										Экз(2) За(5) ЗаО(3)												
ПРАКТИКИ			(План)		324	324			324		9	6		540	540			540		15	10			864	864			864		24	16				
	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	324	324			324		9	6		ЗаО	324	324		324		9	6		ЗаО(2)	648	648			648		18	12					
	Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	216	216		216		6	4		ЗаО	216	216			216		6	4					
ГИА			(План)										216				216		6	4			216				216		6	4					
	Б3.Б.01(Д)	Подготовка выпускной квалификационной работы											108				108		3	2			108				108		3	2					
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы											108				108		3	2			108				108		3	2					
КАНИКУЛЫ												3/6											8 4/6										9 1/6		