

**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 Г.И. Гыжикина Гыжикина Н.И.  
 "30" 03 2018г.

**19.04.02**

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Квалификация: <b>МАГИСТР</b>
Программа подготовки: <i>академическая магистратура</i>
Форма обучения: <i>Заочная</i>
Срок обучения: <i>2г 5м</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016  
 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 Е.И. Сорокатая / Сорокатая Е.И./  
 Начальник ОЛОКО В.Б. Новикова / Новикова В.Б./  
 Директор института В.В. Матюшев / Матюшев В.В./  
 Председатель методической комиссии Д.А. Кох / Кох Д.А./  
 Начальник производственно-технологической службы ПАО "Красноярский хлеб" Г.Г. Гуркаева / Гуркаева Г.Г./











№	Индекс	Наименование	Сессия 1							Сессия 2							Итого за курс							Каф.	Курсы						
			Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						Дней	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
ИТОГО (с факультативами)				<b>936</b>						20		<b>936</b>						20		<b>1872</b>							<b>52</b>	39 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>864</b>							<b>900</b>									<b>1764</b>						<b>49</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																				<b>43,5</b>											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																				<b>180</b>											
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>504</b>	<b>92</b>	<b>28</b>	<b>46</b>	<b>18</b>	<b>387</b>	<b>25</b>		<b>612</b>	<b>102</b>	<b>36</b>	<b>48</b>	<b>18</b>	<b>485</b>	<b>25</b>		<b>1116</b>	<b>194</b>	<b>64</b>	<b>94</b>	<b>36</b>	<b>872</b>	<b>50</b>	<b>31</b>	ТО: 19 2/3□ Э: 6			
1	Б1.Б.02	Инновационный менеджмент	За	108	6	2		4	98	4									За	108	6	2		4	98	4	3			59	2
2	Б1.В.04	Информационные компьютерные технологии									За	108	8	2	6		96	4		За	108	8	2	6		96	4	3		60	2
3	Б1.В.06	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	Экз	108	24	8	16		75	9									Экз	108	24	8	16		75	9	3		38	12	
4	Б1.В.07	Биотехнологические основы производства напитков	ЗаО	108	32	8	16	8	72	4									ЗаО	108	32	8	16	8	72	4	3		39	2	
5	Б1.В.08	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья									ЗаО	108	24	8	16		80	4		ЗаО	108	24	8	16		80	4	3		39	2
6	Б1.В.09	Моделирование продуктов питания с заданными свойствами									Экз	108	22	8	14		77	9		Экз	108	22	8	14		77	9	3		39	2
7	Б1.В.ДВ.02.01	Альтернативное сырье в пищевом производстве	За	108	22	8	14		82	4									За	108	22	8	14		82	4	3		38	2	
8	Б1.В.ДВ.02.02	Комплексная переработка зерна	За	108	22	8	14		82	4									За	108	22	8	14		82	4	3		41	2	
9	Б1.В.ДВ.03.01	Биохимические и медико-биологические основы детского и диетического питания									За	108	20	8	12		84	4		За	108	20	8	12		84	4	3		38	2
10	Б1.В.ДВ.03.02	Основы производства функциональных продуктов питания									За	108	20	8	12		84	4		За	108	20	8	12		84	4	3		38	2
11	Б1.В.ДВ.04.01	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания									ЗаО	144	22	8		14	118	4		ЗаО	144	22	8		14	118	4	4		41	2
12	Б1.В.ДВ.04.02	Ферментные препараты в переработке растительного сырья									ЗаО	144	22	8		14	118	4		ЗаО	144	22	8		14	118	4	4		39	2
13	ФТД.В.03	Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья растительного происхождения	За	72	8	2		6	60	4		<b>36</b>	6	2		4	30		За	108	14	4		10	90	4	3		42	2	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз За(3) ЗаО							Экз За(2) ЗаО(2)							Экз(2) За(5) ЗаО(3)														
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																		756	756			756		21	14			
	Б2.В.03(П)	Технологическая практика		108	108				108										ЗаО	108	108			108		3	2				
	Б2.В.04(П)	Практика по получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		108	108				108										ЗаО	108	108			108		3	2				
	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа		216	216				216			108	108			108			ЗаО(2)	324	324			324		9	6				
	Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика										216	216			216			ЗаО	216	216			216		6	4				
<b>ГИА</b>			(План)																												
<b>КАНИКУЛЫ</b>																												9 5/6			

