

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  Гыжикова Н.И.
 "30" 03 20 18г.

19.04.02



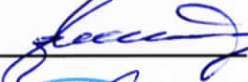


Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Квалификация: МАГИСТР
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 2г 5м

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  / Сорокатая Е.И./
 Начальник ОЛОКО  / Новикова В.Б./
 Директор института  / Матюшев В.В./
 Председатель методической комиссии  / Кох Д.А./
 Начальник производственно-технологической службы ПАО "Красноярский хлеб"  / Гуркаева Г.Г./



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	Э		Э	Э	Э	Н	Н	Н	Н	*	*	*	*	Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	Н	Н	Н												К	К	К	К
II	К	К	К	К	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Пд	Пд	Пд	Пд	Н	Н																К	К	К	К		
III	К	К	К	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
Теоретическое обучение	21 4/6	19 4/6		41 2/6
Э Экзаменационные сессии	6	6		12
У Учебная практика	4			4
Н Научно-исслед. работа	8	6	10	24
П Производственная практика		4		4
Пд Преддипломная практика		4		4
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			4	4
К Каникулы	10	9 5/6	6 4/6	26 3/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	6 1/6 (37 дн)
Продолжительность обучения <input type="checkbox"/> (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед	более 39 нед	не менее 12 нед и не более 39 нед	
Итого	52	51 5/6	22 1/6	126

42	42	151	151	240	120	66	56	17	36	6	2	4	2	20	6	31	12	25	10	6	22	2	4	4	20	12	25	32	24	8	46	4	8	22	12	57	34	101	48	6	14	6	45	25
601	601	216	216	348	170	101	74	32	79	26	10	40	4	46	8	64	38	36	16	10	36	2	4	4	28	21	28	43	26	101	46	4	12	32	121	57	34	101	48	6	14	6	45	25

Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)

Вариативная часть																																																																																														
62.В.01(У)	Педагогическая	1	6	6	36	216	216	144	72																									6	216									144	72													38	ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ПК-25; ПК-26; ПК-27																																			
62.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	11	22	36	36	129	129	129	6																									12	216									216									9	216					216					108					108					15	540					540									38	ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15				
62.В.03(П)	Технологическая практика	2	3	3	36	108	108	108																																																	3	108									108													38	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27													
62.В.04(П)	Практика по получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	3	3	36	108	108	108																																																	3	108									108													38	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27													
62.В.05(Пд)	Преддипломная практика	2	6	6	36	216	216	216																																																	6									216													38	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27														
		54		54	194	194	187	72																									18	21									21	43									36	72					21	43					43					32					32					15	54					54								
		54		54	194	194	187	72																									18	21									21	43									36	72					21	43					43					32					32					15	54					54								

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть																																																																																																												
63.Б.01(Д)	Подготовка выпускной квалификационной работы	4	4	36	144	144																																																	4													38	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27																																							
63.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	2	2	36	72	72																																																	2													38	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27																																							
		6		6	216	216																																																																									6									6																				
		6		6	216	216																																																																									6									6																				

ФТД. Факультативы

Вариативная часть																																																																																																
ФТД.В.01	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	1	2	2	36	72	72	24	44	4																									2	72	4	20									44	4													38	ПК-3																																		
ФТД.В.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1	2	2	36	72	72	10	58	4																									2	72	4	4	6	2									58	4													41	ОПК-4; ПК-1; ПК-21																																
ФТД.В.03	Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья растительного происхождения	2	3	3	36	108	108	14	90	4																																																	3	72	2									6	60	4					36	2	2					4	4	30									42	ПК-22; ПК-24
		7		7	252	252	48	192	12	12	4	72	4	4	6	2									58	4	72	4	20									44	4	3	72	2					6	60	4	36	2	2					4	4	30																																					
		7		7	252	252	48	192	12	12	4	72	4	4	6	2									58	4	72	4	20									44	4	3	72	2					6	60	4	36	2	2					4	4	30																																					

№	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)				936						20		936						20		1872							52	39 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864							900									1764						49					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																				43,5											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																					180										
ДИСЦИПЛИНЫ				504	92	28	46	18	387	25		612	102	36	48	18	485	25		1116	194	64	94	36	872	50	31	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
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		36	6	2		4	30		За	108	14	4		10	90	4	3		42	2	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз За(3) ЗаО							Экз За(2) ЗаО(2)							Экз(2) За(5) ЗаО(3)														
ПРАКТИКИ			(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				
ГИА			(План)																												
КАНИКУЛЫ																												9 5/6			

