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 магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

ектор Лимикова Ни

2021 r

19.04.02

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

Кафедра:

Основной

+

+

+

+

Товароведения и управления качеством продукции АПК

Виды деятельности

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

научно-исследовательская

проектно-технологическая

организационно-управленческая производственно-технологическая

педагогическая

C
Пр

од начала подготовки (по учебному плану)	<u>2019</u>
--	-------------

Учебный год <u>2021-2022</u>

Образовательный стандарт № 1481 от 20.11.2014

СОГЛАСОВАНО
Проректор по УР
Начальник УМО

комиссии

____/ Сорокатая Е.И./

ник УМО / Новикова В.Б./

Директор института ________/ Матюшев В.В./

Руководитель магистерской элс программы

Председатель методической

Директор ООО "Агрофермер"

/ Матюшев В.В./

/ Забабурин В.А../

/Кох Д.А./

Календарный учебный график

Mec		Сент	ябрь			Oı	стябр	ЭЬ			Нояб	рь		Д	екабр	Ь		Январ	Ь		Фе	еврал	ПЬ		Ма	рт			Апр	ель			Mai	й		И	ЮНЬ				Июль	,			Авг	уст	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14 1	5 16	5 17	18 19	20	21	22	23	24	25 26	27	28	29	30	31 3	2 3	3 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 Э П П	п	П	П * П * * * * К	K K K					*		* Э	Э	Э	Э Э Э У У	уу	у	у у у у *	П * П П П *	п	П	п	*								К	К	К	К
II	К	К	к	К	Э	Э	Э	П	П	П * П П	П	П	п	пг	1 K K K	K	* * * * * * *				Э	Э	* ПД ПД ПД ПД	Пд	* Пд Пд Пд Пд	Пд	Пд Пд П П	П	1		*	*				*								К	К	К	К
III	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П * П П	п	п	п	<u>Т</u> Н Н	ДД	Д	Д * Д * Д * * * * Д	Д	К	К	К	К	к К К К		=	=		= :	= =	=	=	11	=	=	= =	=	=	=	=	=	=	=	=	II	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	22 4/6	20 4/6		43 2/6
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
У	Учебная практика	4			4
П	Производственная практика	8	10	10	28
Пд	Преддипломная практика		4		4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			4	4
К	Каникулы	9	9	6 3/6	24 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)
	олжительность обучения ключая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итог	0	52	52	22	126

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_2019_напр_УК.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2019

		Форма контроля за		7								_	<u> </u>	· · ·	Kypc 1	<u> </u>					- ' '			- ' '		Kypc 2										Курс 3					3axpen	
						Итого акад							MHRR CECCUR					Летняя сесси	es .				Зимнек	R COCORR					Петняя сессия	9		-		Зимняя сес	OHR		=	Летия	RR C0CC049	$\overline{}$	ленная	•
Считать в плане Индекс	Наименование	Экаа мен Зачет оц. тное	daxt Vaco	se el 3xcnep s. 1xce i	По Конт лану раб.	А	CP Kos- por	нт Интер пь часы г	Пр. з.е. г	Ma Mroro Ji	лек интер.	Лаб интер	Пр Пр интер	д ОР	Конт Формы роль жонтр.	Mroro Jie	интер. Лаб	Пр пр	р. Д СР	Конт Форе роль конт	ъ а.е. на р. курсе Итог	го Лек Лек интер.	Лаб Пр	Пр интер. Д	CP Kont ports	Формы контр. Итог	о Лек <mark>ле</mark>	и Лаб ер. Лаб	Лаб интер. Пр	д	СР Конт Фо роль ко	ормы э.е. на игр. курсе	того Лек	Лаб Пр Д	Q CP	Конт Формы рогы контр.	Итого Лек	Лаб Пр	дс	гр Конт форм роль конт	эмы ктр. Код	Компетенции
5лок 1.Дисциплины (модули)		60	2160	2160 326							16 4	54 12	519	29	468 20	12 38	16 4	363	31	29 461	3 20 10			381 21	576					470 20											
Базовая часть		18		648								12 2	28 4			216 12	8 38		148	18	3 100	3 2 2	4		98 4												-	+		-	-	OK-1; OK-2; OK-3; ПК-15
4 01.001	Философские вопросы естественных и технических наук	1 3		5 108				1 2	3	108	6 2		8	90	4 2																											
	Инновационный менеджиент Химия вкуса, швета и аромата			5 108 5 108				2	2	100		12 2	8 2	72	9 3						3 100	3 2 2	4		98 4	3		+	_	+		+	+		+	-	\rightarrow	\vdash				ORK-2; ORK-3; ORK-4; ORK-5; RK-22 OK-1: RK-1: RK-6: RK-7: RK-9
	Методопогия науки о пище	1 3						4 4		108				86																							-	-				ORK-1; RK-10; RK-11; RK-14; RK-15
+ 61.6.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из	1 3	3 36	5 108	108 30		60 9		3							108 6	4 24		69	9 9																		i I			38	OПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-12
	растительного сырья	1 3	2 2	6 108			70 0	9 4	3							100 (4 14			9 9																		\vdash		$-\!\!-\!\!\!-$		OK-1; NK-2; NK-3; NK-6; NK-13; NK-16
+ 61.6.06 Вариативная часть	Биохонаером растительного сырыя		42	1512	108 20						12 2	4 2	26 8	270		252 8		16 4				18 8	14 28	4	283 17	576	5 26 10	0 60	8		470 20						_	_		+	39	OK-1; HK-2; HK-3; HK-6; HK-13; HK-16
+ 61.8.01	Информационные компьютерные технологии	2 3	3 36	5 108	108 8			1 4													3					108	2	6	4		96 4	3										ΠK-10; ΠK-17; ΠK-24
+ 61.8.02	Методика, методопогия и организация научных исследований	1 3	3 36	5 108	108 18		86 4	2	3	108	6		12 2	86	4 a																							i l			39	ПК-8; ПК-15; ПК-16; ПК-18
+ 61.8.03	Методика и методология преподавания в высшей шкопе	1 3	3 36	5 108	108 12		92 4	4 4	3							108 4		8 4	92	4 3																		i I			36	OПK-2; ПK-25; ПK-26; ПК-27
+ 51.8.04	Деловой иностранный язык	1 3	3 36	5 108	108 4		100 4	1 2	3	108		4 2		100	4 o																											OПК-1; ПК-9; ПК-14
+ 51.8.05	Организация и технология испытаний пищевого сырыя и продуктов питания	1 4	4 36	5 144	144 12		123 9	4	4							144 4	4	8	123	9 2																		1			41	ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-11
+ 61.8.06	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации	2 4	4 36	5 144	144 20		120 4	8	4												4 14	6 4	14	4	120 4	0															41	OПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-6
+ 61.8.07	Стратегии обеспечения безопасности пищевой	2 3	3 36	5 108	108 20		79 9				-1-1						+		1-1-		3 10	6 2	14		79 9		1			++	\pm							\leftarrow		++	41	OПK-3; ПК-1; ПК-5; ПК-10
	продукции Прослеживаемость продукции и процессов	- 3	, 30		_	_	., ,		_	++	+++		++	+	\vdash		++	++	+	+	3 100	1 1		++		-	+-+	++	_	+		+	+		+	-	_	-	+	++		ПК-13; ПК-23
+ 51.0.00	пищевых производств	2 3	3 36	5 108	_		84 4	1 6									$\perp \perp$				3						6 2		4	4	84 4	0										· ·
+ 01.0.09	Моделирование продуктов питания с заданными свойствами	2 3	3 36		108 20		84 4	1 2													3					108		14			84 4	3						$\perp \perp$			20	ПК-7; ПК-12; ПК-13; ПК-19; ПК-20
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2 3	3		108 20		84 4	1 2														6 2	14		84 4	3												\vdash		$-\!\!\!-\!\!\!\!-$		ΠK-3; ΠK-4; ΠK-5; ΠK-21; ΠK-22 ΠK-3; ΠK-4; ΠK-5; ΠK-21; ΠK-22
- 61.В.ДВ.01.01	Альтернативное сырые в пищевом производстве	2 3	3 36	5 108	108 20		84 4	1 2													3 100	6 2	14		84 4	3														$\perp \!\!\! \perp \!\!\! \perp$	20	
+ 61.8.Д8.01.02	Комплеконая переработка растительного сырыя	2 3	3 36	5 108	108 20		84 4	2													3 100	6 2	14		84 4	3												i l			41	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-21; ПК-22
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	1 3			108 20		84 4	1 8	3	108	6 2			84																												ПК-3; ПК-4; ПК-16
+ 61.В.ДВ.02.01		1 3	3 36	_				8	3					84	4 2			-					_	-		-				+		\rightarrow			_			\leftarrow		++		ΠK-3; ΠK-4; ΠK-16 ΠK-3; ΠK-4; ΠK-16
	Современные упаковочные материалы и тара	1 3	3 36		108 20			8	3	108	6 2		14 6	84	4 2																							ш.			20	
	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.3 Биотехнология продуктов питанея из распительного сысья	2 3			108 18			2	_	+				+ + -				+	+		3	+ + + +					6 2		_	+-+	86 4	3			-		\rightarrow	\vdash	+ +	++		ΠK-6; ΠK-10; ΠK-14 ΠK-6; ΠK-10; ΠK-14
		2 3	3 36	6 108	_			1 2													3						6 2	\rightarrow			86 4	3						\vdash		$-\!\!-\!\!\!-$	39	ПК-6; ПК-10; ПК-14
	Ооновы производства функциональных продуктов питания	2 3	3 36	5 108			86 4	1 2													3						6 2				86 4	3									20	1 1
+ 61.8.Д8.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 Расчет и испытание срокое горности пищевой	2 4	4		144 20			1 4	2	+											4						6 4		_		120 4	•						\leftarrow		++		ΠK-3; ΠK-4; ΠK-6; ΠK-11 ΠK-3; ΠK-4; ΠK-6; ΠK-11
		2 4	4 36	5 144	144 20		120 4	1 4	2												4					144	6 4	14			120 4	0						ш.				
- 61.В.ДВ.04.02	Определение нори точности показателей качества пищевой продукции	2 4	4 36		144 20		120 4	4	2												4						6 4				120 4	0						i l			41	ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-11
лок 2.Практики			54 54	1944	1944 1152	5 1152 7	791.5		18					144 287.5 144 287.5		216			144 72 144 72		21 433				3 144 3 144					216		15 5		36	50 180 50 180			=				
 Б2.8.01 	Учебная практика	1 6	54	1944	216 0.5		791.5		-	216			0.5	215.5		216			144 72		21 43	2		288	3 144	324				216	108	15 5	540	31	50 180		-	-		+		OK-1; OK-3; OПK-1; ПК-3; ПК-10; ПК-17; ПК-21;
+ 62.8.01.01(y)	Учебная практика Педагогическая	1 6		216 6 216			215.5			216			0.5	215.5							+						-		_	+		_						\leftarrow		++		OK-1; OK-3; OПK-1; ПК-3; ПК-10; ПК-17; ПК-21; ПК-25;
+ 52.8.01.01(9)	I ADJETOT WHICKER	1 0	6 30	5 216	210 0.5	-	215.5			210			0.5	215.5					+ +	- 4							+ +			+ +							-	\vdash		++		OK-1; OK-2; OK-3; ONK-1; ONK-2; ONK-3; ONK-4;
÷ 62.8.02	Производственная практика	11222 223 48	48	1728	1728 1152	1152	576		12	216				144 72	۰	216			144 72	۰	21 433			288	3 144	3o 324				216	108	2o 15 !	540	31	60 180	۰		ıl				ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10 13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
+ 62.8.02.01(N)	Научно-исспедовательская работа	11223 36	36 36	6 1296	1296 864	864	432		12	216				144 72	0	216			144 72	0	9 21	5		144	72	o 108	ı			72	36	o 15 5	540	31	60 180	0		i de			41	ΠK-8; ΠK-10; ΠK-14; ΠK-15
+ 62.8.02.02(N)	Технополическая практика	2 3	3 36	6 108	108 72	72	36														3 100	3		72	36	۰												Ш			41	NK-1; NK-2; NK-3; NK-4; NK-5; NK-6; NK-7; NK-8; NK-9; NK-13; NK-14; NK-15; NK-16; NK-17; NK-18; NK-19; NK-
+ 62.B.02.03(II)	Практика по получения профессиональных учений и опыта профессиональной деятельности	2 3	3 36	5 108	108 72	72	36														3 100	3		72	36	۰															41	ONK-2; ONK-5; NK-1; NK-2; NK-3; NK-4; NK-5; NK-6; NK NK-11; NK-12; NK-13; NK-14; NK-15; NK-16; NK-17; NK- 21; NK-22; NK-23; NK-24; NK-25; NK-26; NK-27
+ 62.B.02.04(Пд)	Преддиллонная практика	2 6	6 36	6 216	216 144	144	72														6					216				144	72	٥									41	OK-1; OK-2; OK-3; OПК-1; OПК-2; OПК-3; ОПК-4; ОПК- 4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-
	ая итоговая аттестация			216																														4								
Базовая часть		6	6	216	216 46	46	1/0			-							+										-					6 2	Z16	4	170	_		-		+		OK-1; OK-2; OK-3; OПK-1; OПK-2; OПK-3; OПK-4; OПK-5
	Зацита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	6	6 36	6 216	216 46	46	170																									6	216	4	170						41	4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК- 26; ПК-27
ТД.Факультативы ариативная часть				252			218 12 218 12		2							72 2	6					0 4			158 8 158 8																	
 + отд.в.от 	Качество продуктов и организация здорового	7	, ,	252	22 22		218 12	4	2	-						72 2	6		60	4	5 18	4	10		158 8		-									_		-		+	-	ΠK-1; ΠK-20; ΠK-21
	питания населения	1 2	z 36	0 /2	/4 8	1	eU 4	-	2	1	11		\vdash		\vdash	/2 2	6	$\perp \perp$	60	4 3	+	+	_	$\perp \perp$	\perp		+	+		+	-	+	\perp	-	\perp	\perp		-	+	++		ПК-5
+ ФТД.В.02	Миничикация рисков питания в условиях загрязнения окружающей среды	2 2	2 36	6 72	72 6		62 4	1									$\bot\bot$				2 72	2	4		62 4	3				\perp											41	· ·
+ ФТД.В.03	Государственное регулирование в сфере применения пищевых добавок	2 3	3 36	5 108	108 8		96 4	.													3 100	3 2	6		96 4	3												ı l			41	ΠK-1; ΠK-3
	- Annual Market																																				-					