МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

ректор _____ *Пыжикова Н.И.*

"01" 03 20 23 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 24.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 16.03.2023 - 08.06.2024

Программа магистратуры: Управление качеством и безопасностью продукции АПК
Кафедра: Товароведение и управление качеством продукции АПК
Институт: Пищевых производств

Квалификация: МАГИСТР

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП _____ / Крымкова В.Г./

начальник УМО _____ / Новикова В.Б./

директор ИПП _____ / Матюшев В.В./

руководитель магистерской программы _____ / Матюшев В.В./

председатель методической комиссии ИПП _____ / Кох Д.А./

Председатель правления КСПО "КрайПотребСоюз" _____ / Ивлева В. Ю./

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	К	К				*						Э	*	Э	*	П	П	П	П	К	К																		
										*			Э						*							Э	Э							Э																	
										Э			К					*	*							Э	Э	П				К		К																	
										Э			К					*	*							Э	Э	П				К		К																	
										Э			К					*								Э		П				К			*						*											
										Э			К					*								Э		П				К				*																	
II	К	К	К	К	Э	Э	Э			К	К								*				Э	Э	Э	*	П	*	П	П	П	П	П	П	К	К	*															
										*	К								*							П	П	П						П	К	К	К															
										К	К								*							П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К															
										К								*	*							П	П	П				К		К	К	К	К															
										К								*								П	П	П				К		К	*	К	К				*											
										К								*								П	П	П				К		К	К	*	К															
III	К	К	К	К					Э	Э		Э	П	П	П	П	К	Д	*					Д		*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
										*		Э				П	Д	Д	*					Д		К																										
										Э		Э				П	Д	Д	*					К		К																										
										Э		Э				П	Д	*	*					К		К																										
										Э		П				К	Д	*	Д					К		К																										
										Э		П				К	Д	*	Д					К		К																										

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	**30 4/6**	**27 1/6**	**4**	61 5/6
Э	Экзаменационные сессии	**6**	**6**	**3 3/6**	15 3/6
П	Производственная практика	**4**	**8**	**4**	16
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			**6**	6
К	Продолжительность каникул	**63 дн**	**59 дн**	**22 дн**	144 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**14 дн**	**14 дн**	**9 дн**	37 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	154 дн	
Високосный год		-	-	-	
Студентов				12	
Групп				1	

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_2021.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Управление качеством и безопасностью продукции АПК, год начала подготовки

| - | - | - | Форма контроля | | | з.е. | | Итого ауд.часов | | | | | | | Курс 1 | | | | | | |

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс												Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**756**									20		**1116**									20		**1872**									**52**	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**756**											**1008**											**1764**									**49**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**42.3**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**200**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**756**	**102**	**32**	**16**	**54**			**625**	**29**			**792**	**98**	**28**	**18**	**52**			**665**	**29**			**1548**	**200**	**60**	**34**	**106**			**1290**	**58**	**43**	ТО: 30 2/3 Э: 6		
1	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	За	**108**	16	8		8			88	4													За	**108**	16	8		8			88	4	3		65	1
2	Б1.О.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	За	**108**	10		10				94	4													За	**108**	10		10				94	4	3		60	1
3	Б1.О.03	Планирование и организация научных исследований	Эк	**144**	20	6		14			115	9													Эк	**144**	20	6		14			115	9	4		41	1
4	Б1.О.04	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	ЗаО	**144**	20	6		14			120	4													ЗаО	**144**	20	6		14			120	4	4		41	1
5	Б1.О.05	Химия вкуса, цвета и аромата	За	**108**	16	4	6	6			88	4													За	**108**	16	4	6	6			88	4	3		39	1
6	Б1.О.06	Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья												ЗаО	**144**	18	6		12			122	4		ЗаО	**144**	18	6		12			122	4	4		41	1
7	Б1.О.07	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья												Эк	**144**	18	6		12			117	9		Эк	**144**	18	6		12			117	9	4		38	1
8	Б1.О.10	Деловой иностранный язык												За	**108**	10		10				94	4		За	**108**	10		10				94	4	3		34	1
9	Б1.В.01	Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции	За	**144**	20	8		12			120	4													За	**144**	20	8		12			120	4	4		41	1
10	Б1.В.02	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации												ЗаО	**144**	18	6		12			122	4		ЗаО	**144**	18	6		12			122	4	4		41	1
11	Б1.В.03	Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств												ЗаО	**144**	16	6		10			124	4		ЗаО	**144**	16	6		10			124	4	4		41	1
12	Б1.В.ДВ.01.01	Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания												За	**108**	18	4	8	6			86	4		За	**108**	18	4	8	6			86	4	3		41	1
13	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Современные методы контроля качества сырья и готовой продукции*												За	**108**	18	4	8	6			86	4		За	**108**	18	4	8	6			86	4	3		41	1
14	ФТД.01	Качество продуктов и организация здорового питания населения												За	**108**	12	4		8			92	4		За	**108**	12	4		8			92	4	3		41	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(4) ЗаО											Эк За(3) ЗаО(3)											Эк(2) За(7) ЗаО(4)													
ПРАКТИКИ		(План)													216	144					144	72				216	144					144	72		6	4		
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)												ЗаО	216	144					144	72			ЗаО	216	144					144	72		6	4	41	1
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																				
КАНИКУЛЫ																																			9		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс												Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**684**									20		**1116**									20		**1800**									**50**	41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**684**											**1116**											**1800**									**50**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**41.3**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**200**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**684**	**96**	**32**	**10**	**54**			**563**	**25**			**684**	**104**	**30**	**32**	**42**			**555**	**25**			**1368**	**200**	**62**	**42**	**96**			**1118**	**50**	**38**	ТО: 27 1/6 Э: 6		
1	Б1.О.08	Принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья	Эк	**144**	20	6		14			115	9													Эк	**144**	20	6		14			115	9	4		41	2
2	Б1.О.09	Биохимические основы формирования свойств растительного сырья и продуктов его переработки	За	**144**	18	6		12			122	4													За	**144**	18	6		12			122	4	4		41	2
3	Б1.О.11	Биоконверсия растительного сырья	За	**144**	26	8	10	8			114	4													За	**144**	26	8	10	8			114	4	4		39	2
4	Б1.О.12	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	За	**144**	16	6		10			124	4													За	**144**	16	6		10			124	4	4		56	2
5	Б1.О.13	Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства												Эк	**144**	26	6	12	8			109	9		Эк	**144**	26	6	12	8			109	9	4		38	2
6	Б1.О.14	Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции												За	**144**	26	8		18			114	4		За	**144**	26	8		18			114	4	4		41	2
7	Б1.О.15	Кадровая политика организации												За	**108**	12	4		8			92	4		За	**108**	12	4		8			92	4	3		33	2
8	Б1.В.04	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции												ЗаО	**144**	18	6	12				122	4		ЗаО	**144**	18	6	12				122	4	4		41	2
9	Б1.В.06	Методы продления сроков годности продуктов питания из растительного сырья												ЗаО	**144**	22	6	8	8			118	4		ЗаО	**144**	22	6	8	8			118	4	4		41	2
10	Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки растительных отходов и отходов пищевых производств в корма и кормовые добавки	За	**108**	16	6		10			88	4													За	**108**	16	6		10			88	4	3		41	2
11	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Рациональное использование растительного сырья*	За	**108**	16	6		10			88	4													За	**108**	16	6		10			88	4	3		41	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(4)											Эк За(2) ЗаО(2)											Эк(2) За(6) ЗаО(2)													
ПРАКТИКИ		(План)													432	216					216	216				432	216					216	216		12	8		
	Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)												ЗаО	432	216					216	216			ЗаО	432	216					216	216		12	8	41	23
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																				
КАНИКУЛЫ																																			8 3/6		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Итого за курс												Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**972**									25		**972**									**27**	17 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**756**											**756**									**21**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)															**28.8**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)															**54**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**216**	**54**	**14**	**12**	**28**			**154**	**8**			**216**	**54**	**14**	**12**	**28**			**154**	**8**	**6**	ТО: 4 Э: 3 1/2		
1	Б1.В.05	Определение норм точности показателей качества пищевой продукции	ЗаО	**108**	30	6	12	12			74	4		ЗаО	**108**	30	6	12	12			74	4	3		41	3
2	Б1.В.ДВ.03.01	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства продуктов питания из растительного сырья	За	**108**	24	8		16			80	4		За	**108**	24	8		16			80	4	3		42	3
3	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья*	За	**108**	24	8		16			80	4		За	**108**	24	8		16			80	4	3		42	3
4	ФТД.02	Минимизация рисков питания в условиях загрязнения окружающей среды	За	**108**	16	6	10				88	4		За	**108**	16	6	10				88	4	3		41	3
5	ФТД.03	Государственное регулирование в сфере применения пищевых добавок	За	**108**	16	6	10				88	4		За	**108**	16	6	10				88	4	3		41	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(3) ЗаО											За(3) ЗаО													
ПРАКТИКИ		(План)		216	144					144	72				216	144					144	72		6	4		
	Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72					72	36			ЗаО	108	72					72	36		3	2	41	23
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	ЗаО	108	72					72	36			ЗаО	108	72					72	36		3	2	41	3
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)		324	41				41		283				324	41				41		283		9	6		
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		324	41				41		283				324	41				41		283		9	6	41	3
КАНИКУЛЫ																									3		