

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  Пыжикова Н.И.

"30" 03 2018 г.

19.04.03

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

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 № 1487 от 21.11.2014

+	Основной	Виды деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	проектная
+	-	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР  / Сорокатая Е.И./

Начальник ОЛОКО  / Новикова В.Б./

Директор института  / Матюшев В.В./

Председатель методической комиссии  / Кох Д.А./

Директор ООО "Пищепром"  / Евсеев М.А./



Индекс	Наименование	Форма контроля		з.е.	Факт	Часов в з.е.	Итого акад. часов					Курс 1												Курс 2												Закр	Компетенции
		Экз а мен	Защ ет оц.				Экс пер тно е	Экс пе р тное	По плану	Конт акт часы	СР	Конт роль	Интер часы	Сем. 1				Сем. 2				Сем. 3				Сем. 4											
														з.е.	Лек	Лек инте р.	Лаб	Пр	Пр инте р.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек инте р.	Лаб	Лаб инте р.	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек инте р.	Лаб	Лаб инте р.	Пр		
Блок 1. Дисциплины (модули)																																					
Базовая часть																																					
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	1		3	3	36	108	108	26	82		8	3	8	4		18	4	82												65	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-2					
Б1.Б.02	Методика и методология преподавания в высшей школе	1		3	3	36	108	108	16	92		8	3	8	8		8		92												36	ОК-3; ПК-10; ПК-20					
Б1.Б.03	Деловой иностранный язык	2		3	3	36	108	108	22	86											3		22								34	ОПК-1; ПК-16					
Б1.Б.04	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	3		3	3	36	108	108	50	58		18									3		20		10		30	8	58		56	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-19					
				12	12		432	432	114	318		34	6	16	12		26	4	174		3		22				86	3	20	10		30	8	58			
Вариативная часть																																					
Б1.В.01	Методика, методология и организация научных исследований		1	3	3	36	108	108	44	64		20	3	8	8		36	12	64													39	ПК-3; ПК-7; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-20; ПК-22				
Б1.В.02	Информационные технологии	3		3	3	36	108	108	40	68		20									3		40	20								60	ПК-6				
Б1.В.03	Технология продуктов функционального назначения	2		3	3	36	108	108	42	30	36	18									3	10	8	32	10		30	36					39	ПК-11; ПК-19			
Б1.В.04	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		2	4	4	36	144	144	66	78		22									4	22	10	44	12		78						39	ПК-2; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-21			
Б1.В.05	Управление качеством продукции	4		3	3	36	108	108	44	64		6																3	18	6		26	64	41	ОПК-4; ПК-9; ПК-11; ПК-13		
Б1.В.06	Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	4		3	3	36	108	108	34	38	36	20																3	8	8	26	12		38	36	39	ПК-8; ПК-13; ПК-21
Б1.В.07	Научные основы производства новых мясных продуктов	1		3	3	36	108	108	44	28	36		3	18		26																	39	ПК-5; ПК-7; ПК-21; ПК-22			
Б1.В.08	Технология консервирования продуктов животного происхождения		3	3	3	36	108	108	50	58		12										3	10	8	40	4								39	ПК-1; ПК-8; ПК-11		
Б1.В.09	Технологические ингредиенты в переработке мяса и мясных продуктов		4	3	3	36	108	108	44	64		10																3	18	10	26			64	39	ПК-15; ПК-19	
Б1.В.10	Холодильная техника и технология	4		3	3	36	108	108	44	64		10																3	18	10	26			64	42	ПК-1	
Б1.В.11	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	3		3	3	36	108	108	50	22	36	18										3	10	10	40	8		22	36					39	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-16		
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4		3	3	108	108	44	64																			3	18	26		64			ПК-1; ПК-8		
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии в производстве мясопродуктов	4		3	3	36	108	108	44	64																		3	18		26			64	39	ПК-1; ПК-8	
Б1.В.ДВ.01.02	Оборудование и автоматизированное управление в производстве мясопродуктов	4		3	3	36	108	108	44	64																		3	18		26			64	42	ПК-1; ПК-8	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	1	4	4	144	144	44	100				4	18		26				100																ПК-11		
Б1.В.ДВ.02.01	Упаковочные материалы для продуктов животного происхождения		1	4	4	36	144	144	44	100			4	18		26			100															39	ПК-11		
Б1.В.ДВ.02.02	Патентование		1	4	4	36	144	144	44	100			4	18		26			100															42	ПК-9; ПК-12		
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3		3	3	108	108	30	78		12											3	10	4	20	8		78							ПК-4; ПК-8; ПК-15		
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии переработки продуктов убоя	3		3	3	36	108	108	30	78		12										3	10	4	20	8		78						39	ПК-4; ПК-8; ПК-15		

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры	
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.							
				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	Неделя			
ИТОГО (с факультативами)				900							25	16 2/6		1440							40	26 2/6		2340							65	42 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				900							25			1260							35			2160							60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			55,9									55,6									55,8													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54									54									54													
	Аудиторная нагрузка			18									16,8									17,4													
	Контактная работа			18									16,8									17,4													
ДИСЦИПЛИНЫ				576	174	60	52	62	366	36	16	ТО: 9 2/3□ Э: 2/3		684	282	76	162	44	366	36	19	ТО: 11 2/3□ Э: 2/3		1260	456	136	214	106	732	72	35	ТО: 21 1/3□ Э: 1 1/3			
1	Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	За	108	26	8		18	82		3												За	108	26	8		18	82		3			65	1
2	Б1.Б.02	Методика и методология преподавания в высшей школе	За	108	16	8		8	92		3												За	108	16	8		8	92		3			36	1
3	Б1.Б.03	Деловой иностранный язык										За	108	22		22				86		3	За	108	22		22		86		3			34	2
4	Б1.В.01	Методика, методология и организация научных исследований	ЗаО	108	44	8		36	64		3												ЗаО	108	44	8		36	64		3			39	1
5	Б1.В.03	Технология продуктов функционального назначения										Экз	108	42	10	32			30	36	3		Экз	108	42	10	32		30	36	3			39	2
6	Б1.В.04	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом										ЗаО	144	66	22	44			78		4		ЗаО	144	66	22	44		78		4			39	2
7	Б1.В.07	Научные основы производства новых мясных продуктов	Экз	108	44	18	26		28	36	3												Экз	108	44	18	26		28	36	3			39	1
8	Б1.В.ДВ.02.01	Упаковочные материалы для продуктов животного происхождения	ЗаО	144	44	18	26		100		4												ЗаО	144	44	18	26		100		4			39	1
9	Б1.В.ДВ.02.02	Патентование	ЗаО	144	44	18	26		100		4												ЗаО	144	44	18	26		100		4			42	1
10	Б1.В.ДВ.04.01	Физико-химические и микробиологические процессы при производстве мясных продуктов										ЗаО	144	66	22	22	22	78			4		ЗаО	144	66	22	22	22	78		4			39	2
11	Б1.В.ДВ.04.02	Санитарные и гигиенические нормы и правила в переработке мяса и мясорпродуктов										ЗаО	144	66	22	22	22	78			4		ЗаО	144	66	22	22	22	78		4			39	2
12	ФТД.В.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран	За	108	54	22	32		54		3												За	108	54	22	32		54		3			39	2
13	ФТД.В.02	Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья животного происхождения	За	72	32		10	22	40		2												За	72	32		10	22	40		2			42	2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз За(2) ЗаО(2)										Экз За(3) ЗаО(2)										Экз(2) За(5) ЗаО(4)												
ПРАКТИКИ			(План)	324	324			324			9	6		756	684			684	72		21	14		1080	1008			1008	72		30	20			
	Б2.В.01(У)	Педагогическая											За	216	144			144	72		6	4	За	216	144			144	72		6	4			
	Б2.В.03(П)	Технологическая практика											ЗаО	108	108			108			3	2	ЗаО	108	108			108			3	2			
	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности											ЗаО	108	108			108			3	2	ЗаО	108	108			108			3	2			
	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			
ГИА			(План)																																
КАНИКУЛЫ											1											6										7			

