

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 28.03.2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Пыжикова Н.И.

"28"

03

2019 г.

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) 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) 2018

Учебный год 2019-2020

Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР Евсеев М.А. / Сорокатая Е.И./

Начальник ОЛОКО Новикова В.Б. / Новикова В.Б./

Директор института Матюшев В.В. / Матюшев В.В./

Председатель методической комиссии Кох Д.А. / Кох Д.А./

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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
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						П	К	*							*		*					У	Э	К					П		П				П							
										*	Э							П	К	*													У	Э	К					П		П				П							
											Э	П	П	П	П	П		П	К	*												У	У	У	У	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	
																		К	*	*												У		У	У	У	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К		
												П						К	*													У				*	К	П				П			К	К	К	К	К				
											Э	П						К	*												У	У			*	*	П				П			П			К	К	К	К	К		
II											*							П	*							*		*	Э					П	Пд					Пд	Д												
												Э						П	*											Э				П	Пд					Пд	Д												
												Э	П	П	П	П	П		П	*									Э	П	П	П	П	Пд		Пд	Пд		Пд	Д	Д												
												П		П		П		*	*										Э				П	Пд		Пд	Пд		Пд	Д	Д												
																		*	*	*									П					*	Пд		Пд	Д	*														
											Э	П						*	*											П				*	*				Пд	Д	Д												

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	9 4/6	11 4/6	21 2/6	10 4/6	9	19 4/6	41
Э	Экзаменационные сессии	4/6	4/6	1 2/6	4/6	4/6	1 2/6	2 4/6
У	Учебная практика		4	4				4
П	Производственная практика	6	10	16	6	6	12	28
Пд	Преддипломная практика					4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
К	Каникулы	1	6	7		8 4/6	8 4/6	15 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	4 4/6 (28 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		18 4/6	33 2/6	52	18 4/6	33 2/6	52	104

