

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 27.03.2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ
Ректор *Н.И. Пыжикова* Пыжикова Н.И.

"27" 03

2020 г.



19.04.03

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) 2019
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР *Е.И. Сорокатая* / Сорокатая Е.И./
Начальник ОЛОКО *В.Б. Новикова* / Новикова В.Б./
Директор института *В.В. Матюшев* / Матюшев В.В./
Руководитель магистерской программы *Н.А. Величко* / Величко Н.А./
Председатель методической комиссии *Д.А. Кох* / Кох Д.А./
Директор ООО "Пищепром" *М.А. Евсеев* / Евсеев М.А./



Календарный учебный график

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

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

