

**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

"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: Заочная
Срок обучения: 2г 5м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018  
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										
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	П	П	П	П	П	*	К	К	К	К	*	*			Э	Э	У	У	У	У	У	П	П	П	П											К	К	К	К
II	К	К	К	К	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	*					Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд																К	К	К	К	
III	К	К	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		

## Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	21 5/6	19 4/6		41 3/6
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 5/6	10	6 3/6	26 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	22/6 (14 дн)	22/6 (14 дн)	13/6 (9 дн)	6 1/6 (37 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		52	52	22	126

