

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 26.03.2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Н.И. Дыжикова
"26" 03

Дыжикова Н.И.

2021 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) 2019

Учебный год 2021-2022

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 УМО *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" *А.П. Ковалев* / Ковалев А.П./



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		Э	Э	Э	Э	Э						*		*		Э	Э	Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У											К	К	К	К				
II	К	К	К	К	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	*	*	*			Э	Э	Э	*	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	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	К	К	К	К	К	К				

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	22 4/6	20 4/6		43 2/6
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	9	6 3/6	24 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (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

