

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 24.03.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



19.04.03

### 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры: Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения  
Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология  
Институт: Пищевых производств

Квалификация: МАГИСТР

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021  
Учебный год 2023-2024  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

#### Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский  
производственно-технологический  
организационно-управленческий  
педагогический

#### СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП / Крымкова В.Г./  
начальник УМО / Новикова В.Б./  
директор ИПП / Матюшев В.В./  
руководитель магистерской программы / Величко Н.А./  
председатель методической комиссии ИПП / Кох Д.А./  
директор ООО "Пищепром" / Ковалев А.П./



# Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль					Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август						
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31					
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	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	К																		
II	К	К	К	К	Э	Э	Э	П	П	К	К								К	*				Э	Э	Э	*	П	*	П	П	П	К	К	К																						
III	К	К	К	К			П	П	П	П		П	П	П	П	П	П	П	П	*	*	К			Д	Д	Д	Д	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

## Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
Теоретическое обучение	<b>24 4/6</b>	<b>28 2/6</b>	<b>1 3/6</b>	54 3/6
Э Экзаменационные сессии	<b>6</b>	<b>6</b>		12
У Учебная практика	<b>4</b>			4
П Производственная практика	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	24
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			<b>4</b>	4
К Продолжительность каникул	<b>63 дн</b>	<b>65 дн</b>	<b>22 дн</b>	150 дн
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>14 дн</b>	<b>14 дн</b>	<b>9 дн</b>	37 дн
Продолжительность	365 дн	365 дн	154 дн	
Високосный год	-	-	-	
Студентов			12	
Групп			1	



№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия						Летняя сессия						Итого за курс							Каф.	Курсы				
			Контроль	Академических часов					Дней	Контроль	Академических часов					Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб					Пр	Всего
ИТОГО (с факультативами)				<b>828</b>					20		<b>1116</b>					20		<b>1944</b>					<b>54</b>	40 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>828</b>							<b>936</b>							<b>1764</b>					<b>49</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																		<b>40</b>									
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																		<b>186</b>									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>720</b>	<b>104</b>	<b>38</b>	<b>28</b>	<b>38</b>			<b>504</b>	<b>82</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>6</b>			<b>1224</b>	<b>186</b>	<b>64</b>	<b>78</b>	<b>44</b>	<b>34</b>	ТО: 24 2/3 Э: 6			
1	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	За	<b>108</b>	16	8		8									За	<b>108</b>	16	8		8	3		65	1	
2	Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	За	<b>108</b>	18	8		10									За	<b>108</b>	18	8		10	3		36	1	
3	Б1.О.03	Организация научных исследований	Эк	<b>144</b>	20	8		12									Эк	<b>144</b>	20	8		12	4		39	1	
4	Б1.О.04	Методология науки о пище	ЗаО	<b>108</b>	18	6	8	4									ЗаО	<b>108</b>	18	6	8	4	3		39	1	
5	Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	ЗаО	<b>144</b>	22	8	10	4									ЗаО	<b>144</b>	22	8	10	4	4		39	1	
6	Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	За	<b>108</b>	10		10										За	<b>108</b>	10		10		3		60	1	
7	Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов								За	<b>144</b>	22	8	14			За	<b>144</b>	22	8	14		4		39	1	
8	Б1.О.08	Деловой иностранный язык								За	<b>108</b>	10		10			За	<b>108</b>	10		10		3		34	1	
9	Б1.В.01	Ферментные препараты в производстве мясных продуктов и продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры								Эк	<b>144</b>	26	10	16			Эк	<b>144</b>	26	10	16		4		39	1	
10	Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран								ЗаО	<b>108</b>	24	8	10	6		ЗаО	<b>108</b>	24	8	10	6	3		39	1	
11	Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры								ЗаО	<b>108</b>	24	8	10	6		ЗаО	<b>108</b>	24	8	10	6	3		39	1	
12	ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли								За	<b>108</b>	12	4		8		За	<b>108</b>	12	4		8	3		39	1	
13	ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов								За	<b>72</b>	12	4		8		За	<b>72</b>	12	4		8	2		39	1	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк За(3) ЗаО(2)						Эк За(4) ЗаО						Эк(2) За(7) ЗаО(3)												
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)		108	72						432	144.5						540	216.5				15	10		
	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (педагогическая)								За	216	0.5					За	216	0.5				6	4	39	1	
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72					ЗаО	216	144					ЗаО(2)	324	216				9	6	39	123	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																								
<b>КАНИКУЛЫ</b>																								9			

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия					Дней	Летняя сессия					Дней	Итого за курс							Каф.	Курсы			
			Контроль	Академических часов					Контроль	Академических часов					Контроль	Академических часов					з.е.			Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	Всего	Кон такт.	Лек			Лаб	Пр	Всего	Кон такт.	Лек					Лаб	Пр
ИТОГО (с факультативами)				<b>792</b>												<b>1800</b>						<b>50</b>	40 2/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>684</b>											<b>1008</b>						<b>47</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																<b>39.9</b>										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																<b>194</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>576</b>	<b>90</b>	<b>28</b>	<b>36</b>	<b>26</b>			<b>792</b>	<b>104</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>34</b>		<b>1368</b>	<b>194</b>	<b>68</b>	<b>66</b>	<b>60</b>	<b>38</b>	ТО: 28 1/3 Э: 6			
1	Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения								ЗаО	<b>144</b>	18	6	8	4		ЗаО	<b>144</b>	18	6	8	4	4		39	2
2	Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания								За	<b>144</b>	18	8		10		За	<b>144</b>	18	8		10	4		41	2
3	Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	За	<b>144</b>	16	6		10									За	<b>144</b>	16	6		10	4		56	2
4	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Эк	<b>144</b>	26	8	10	8									Эк	<b>144</b>	26	8	10	8	4		39	2
5	Б1.О.13	Кадровая политика организации								За	<b>108</b>	14	6		8		За	<b>108</b>	14	6		8	3		33	2
6	Б1.В.02	Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	ЗаО	<b>144</b>	22	8	14										ЗаО	<b>144</b>	22	8	14		4		39	2
7	Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры								ЗаО	<b>144</b>	20	8	8	4		ЗаО	<b>144</b>	20	8	8	4	4		39	2
8	Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов								За	<b>144</b>	18	6	8	4		За	<b>144</b>	18	6	8	4	4		39	2
9	Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	За	<b>144</b>	26	6	12	8									За	<b>144</b>	26	6	12	8	4		39	2
10	Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения	За	<b>144</b>	26	6	12	8									За	<b>144</b>	26	6	12	8	4		39	2
11	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов								За	<b>108</b>	16	6	6	4		За	<b>108</b>	16	6	6	4	3		41	2
12	Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья								За	<b>108</b>	16	6	6	4		За	<b>108</b>	16	6	6	4	3		41	2
13	ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения	За	<b>108</b>	16	8		8									За	<b>108</b>	16	8		8	3		39	2
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк За(3) ЗаО					За(4) ЗаО(2)					Эк За(7) ЗаО(3)													
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)	108	72						216	144						324	216				9	6		
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72					ЗаО	216	144					ЗаО(2)	324	216				9	6	39	123
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																							
<b>КАНИКУЛЫ</b>																								9 2/6		

