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

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

УТВЕРЖДАЮ

ректор _____ *Пыжикова Н.И.*
"24" марта 2023 г.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 16.03.2023 - 08.06.2024

Квалификация: МАГИСТР

Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
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	К	П	П	К * К К К К								 К * * *	* * * * 		П	П	П	П	Э	* Э Э Э Э Э	Э	* У У У У У	У	У	У	У				* *								* *					К	К	К	К	К	К	К
II					Э	Э	Э	П	П	К * К К К К	К								* * * * 					П	П	* П П П П П	П	* П Э Э Э Э	Э	Э	Э К К К К К				* *								* *					К	К	К	К	К	К	К
III		П П П	П	П	П	П	П	П	П	П * П П П П	П	П	П	П П П П К К	К К К К К Д	Д	Д	Д Д Д * * *	* * * * Д Д	Д	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	**24 5/6**	**28 1/6**	**1 3/6**	54 3/6
Э	Экзаменационные сессии	**5 5/6**	**5 5/6**		11 4/6
У	Учебная практика	**4**			4
П	Производственная практика	**6**	**6**	**12**	24
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			**4**	4
К	Продолжительность каникул	**64 дн**	**69 дн**	**22 дн**	155 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**14 дн**	**14 дн**	**8 дн**	36 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	154 дн	
Високосный год		-	-	-	
Студентов		30			
Групп		1			

План Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2023.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного пр

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого жкад.часов										Курс 1																Курс 2																Курс 3								Закреп ленная	-
																			-	Зимняя сессия					Летняя сессия					-	Зимняя сессия							Летняя сессия								-	Зимняя сессия					Летняя сессия						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Д	ДВКР	СР	Контроль	Интер часы	Пр. подгот	з.е. на курсе	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.	Формы контр.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот	Формы контр.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Код	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)						72	72		2592	2592	380			2117	95	144	14	34	38	20	28	10	4	38	6		26	10	50	28	6		38	28	16	36	8	26	2	2		40	22	30	16	4	34	6	4											
Обязательная часть						46	46		1656	1656	228			1366	62	92	8	27	38	20	28	10	4	38	6		8	4	24	16			19	14	8	10	4	18	2	2		20	12	8	4		22	6	2											
+	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники		1		3	3	36	108	108	16			88	4	8		3	8	4				8	4	з																																		65	УК-1; УК-3; УК-6; ОПК-5
+	Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин		1		3	3	36	108	108	18			86	4	4		3	8	4				10		з																																		36	УК-1; УК-5; ОПК-6; ПК-8
+	Б1.О.03	Организация научных исследований	1			4	4	36	144	144	20			115	9	4		4	8	4				12		з																																		39	УК-2; ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.04	Методология науки о пище		1		3	3	36	108	108	18			86	4	6	4	3	6	4	8		4	4	2	з																																	39	УК-2; ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения			1	4	4	36	144	144	22			118	4	4		4	8	4	10			4		о																																		39	ОПК-2; ПК-3; ПК-7
+	Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		1		3	3	36	108	108	10			94	4	10		3			10	10				з																																		60	ОПК-5; ПК-8
+	Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов			1	4	4	36	144	144	22			118	4	10		4									8	4	14	6		о																											39	ОПК-2; ПК-2; ПК-4
+	Б1.О.08	Профессиональный иностранный язык		1		3	3	36	108	108	10			94	4	10		3											10	10		з																											34	УК-4
+	Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения			2	4	4	36	144	144	18			122	4	8																	4									6	4	8	4		4			о									39	ОПК-2; ПК-7
+	Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания			2	4	4	36	144	144	18			122	4	8	2																4									8	4				10	4	2	о									41	ОПК-3; ПК-5; ПК-3
+	Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок			2	4	4	36	144	144	16			124	4	6																	4	6	4			10	2		о																			56	УК-2; УК-3; ОПК-1; ПК-6
+	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2			4	4	36	144	144	26			109	9	8	2																4	8	4	10	4	8		2	з																			39	ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.13	Кадровая политика организации		2		3	3	36	108	108	14			90	4	6																	3									6	4				8	2		з									33	УК-3; УК-6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						26	26		936	936	152			751	33	52	6	7									18	6	26	12	6		19	14	8	26	4	8				20	10	22	12	4	12		2											
+	Б1.В.01	Ферментные препараты в производстве мясных продуктов и продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	1			4	4	36	144	144	26			109	9	14		4									10	4	16	10		з																											39	ПК-7
+	Б1.В.02	Основы производства сыродобленных, сыровяленых мясных изделий			2	4	4	36	144	144	22			118	4	4																	4	8	4	14					о																			39	ПК-2
+	Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры			2	4	4	36	144	144	20			120	4	8																	4									8	4	8	4		4			о									39	ПК-7
+	Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов			2	4	4	36	144	144	18			122	4	8																	4									6	4	8	4		4			о									39	ПК-3; ПК-7
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**		3	**3**		**108**	**108**	**24**			**80**	**4**	**4**		3									**8**	**2**	**10**	**2**	**6**	**з**																											**39**	**ПК-1; ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран		1		3	3	36	108	108	24			80	4	4		3									8	2	10	2	6	з																											39	ПК-1; ПК-4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры		1		3	3	36	108	108	24			80	4	4		3									8	2	10	2	6	з																											39	ПК-1; ПК-4
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**			**2**	4	**4**		**144**	**144**	**26**			**114**	**4**	**8**																	4	**6**	**4**	**12**	**4**	**8**			**о**																			**39**	**ПК-2; ПК-7**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры			2	4	4	36	144	144	26			114	4	8																	4	6	4	12	4	8			о																			39	ПК-2; ПК-7
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения			2	4	4	36	144	144	26			114	4	8																	4	6	4	12	4	8			о																			39	ПК-2; ПК-7
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**2**		3	**3**		**108**	**108**	**16**			**88**	**4**	**6**	**6**																3									**6**	**2**	**6**	**4**	**4**	**4**		**2**	**з**									**41**	**ПК-6; ПК-5; ПК-3**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов		2		3	3	36	108	108	16			88	4	6	6																3									6	2	6	4	4	4		2	з									41	ПК-6; ПК-5; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья		2		3	3	36	108	108	16			88	4	6	6																3									6	2	6	4	4	4		2	з									41	ПК-6; ПК-5; ПК-3
Блок 2.Практика						42	42		1512	1512	864.5	0.5	864	647.5			0.5	15															9																		18										
Обязательная часть						6	6		216	216	0.5	0.5		215.5			0.5	6																																										
+	**Б2.О.01**	**Учебная практика**		**1**		6	**6**		**216**	**216**	**0.5**	**0.5**		**215.5**			**0.5**	6														**з**																											**39**	**УК-1; УК-5; ОПК-6; ПК-8**
+	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (педагогическая)		1		6	6	36	216	216	0.5	0.5		215.5			0.5	6														з																											39	УК-1; УК-5; ОПК-6; ПК-8
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						36	36		1296	1296	864		864	432				9															9																		18										
+	**Б2.В.01**	**Производственная практика**			**11223 33**	36	**36**		**1296**	**1296**	**864**		**864**	**432**				9								**о**						**о**	9								**о**									**о**	18			**3о**					**39**	**УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-3; ПК-8**
+	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			11223	30	30	36	1080	1080	720		720	360				9								о						о	9								о									о	12			о					39	УК-1; ПК-1; ПК-4; ПК-3
+	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)			3	3	3	36	108	108	72		72	36																																						3			о					39	ПК-2; ПК-5; ПК-3
+	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)			3	3	3	36	108	108	72		72	36																																						3			о					39	ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-3; ПК-7; ПК-8
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						6	6		216	216	46	46		170																																						6										
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	36	216	216	46	46		170																																						6								39	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-3; ПК-8
ФТД.Факультативные дисциплины						8	8		288	288	40			236	12	6		5									8	4			16		3	8	2			8																						
+	ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли		1		3	3	36	108	108	12			92	4	2		3									4	2			8	з																												39	ПК-1; ПК-4
+	ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов		1		2	2	36	72	72	12			56	4	2		2									4	2			8	з																												39	ПК-2; ПК-5
+	ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения		2		3	3	36	108	108	16			88	4	2																	3	8	2			8			з																			39	ПК-2; ПК-4

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контроль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**828**									20		**1116**									20		**1944**									**54**	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**828**											**936**											**1764**									**49**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**40**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**186**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**720**	**104**	**38**	**28**	**38**			**587**	**29**			**504**	**82**	**26**	**50**	**6**			**401**	**21**			**1224**	**186**	**64**	**78**	**44**			**988**	**50**	**34**	ТО: 24 5/6 Э: 5 5/6		
1	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	За	**108**	16	8		8			88	4													За	**108**	16	8		8			88	4	3		65	1
2	Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	За	**108**	18	8		10			86	4													За	**108**	18	8		10			86	4	3		36	1
3	Б1.О.03	Организация научных исследований	Эк	**144**	20	8		12			115	9													Эк	**144**	20	8		12			115	9	4		39	1
4	Б1.О.04	Методология науки о пище	За	**108**	18	6	8	4			86	4													За	**108**	18	6	8	4			86	4	3		39	1
5	Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	ЗаО	**144**	22	8	10	4			118	4													ЗаО	**144**	22	8	10	4			118	4	4		39	1
6	Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	За	**108**	10		10				94	4													За	**108**	10		10				94	4	3		60	1
7	Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов												ЗаО	**144**	22	8	14				118	4		ЗаО	**144**	22	8	14				118	4	4		39	1
8	Б1.О.08	Профессиональный иностранный язык												За	**108**	10		10				94	4		За	**108**	10		10				94	4	3		34	1
9	Б1.В.01	Ферментные препараты в производстве мясных продуктов и продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры												Эк	**144**	26	10	16				109	9		Эк	**144**	26	10	16				109	9	4		39	1
10	Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран												За	**108**	24	8	10	6			80	4		За	**108**	24	8	10	6			80	4	3		39	1
11	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Актуальные проблемы переработки продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры*												За	**108**	24	8	10	6			80	4		За	**108**	24	8	10	6			80	4	3		39	1
12	ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли												За	**108**	12	4		8			92	4		За	**108**	12	4		8			92	4	3		39	1
13	ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов												За	**72**	12	4		8			56	4		За	**72**	12	4		8			56	4	2		39	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(4) ЗаО											Эк За(4) ЗаО											Эк(2) За(8) ЗаО(2)													
ПРАКТИКИ		(План)		108	72					72	36				432	144.5				0.5	144	287.5				540	216.5				0.5	216	323.5		15	10		
	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (педагогическая)												За	216	0.5				0.5		215.5			За	216	0.5				0.5		215.5		6	4	39	1
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72					72	36			ЗаО	216	144					144	72			ЗаО(2)	324	216					216	108		9	6	39	123
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																				
КАНИКУЛЫ																																			9		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**792**									20		**1008**									20		**1800**									**50**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**684**											**1008**											**1692**									**47**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**40.3**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**194**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**576**	**90**	**28**	**36**	**26**			**465**	**21**			**792**	**104**	**40**	**30**	**34**			**664**	**24**			**1368**	**194**	**68**	**66**	**60**			**1129**	**45**	**38**	ТО: 28 1/6 Э: 5 5/6		
1	Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения												ЗаО	**144**	18	6	8	4			122	4		ЗаО	**144**	18	6	8	4			122	4	4		39	2
2	Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания												ЗаО	**144**	18	8		10			122	4		ЗаО	**144**	18	8		10			122	4	4		41	2
3	Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	ЗаО	**144**	16	6		10			124	4													ЗаО	**144**	16	6		10			124	4	4		56	2
4	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Эк	**144**	26	8	10	8			109	9													Эк	**144**	26	8	10	8			109	9	4		39	2
5	Б1.О.13	Кадровая политика организации												За	**108**	14	6		8			90	4		За	**108**	14	6		8			90	4	3		33	2
6	Б1.В.02	Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	ЗаО	**144**	22	8	14				118	4													ЗаО	**144**	22	8	14				118	4	4		39	2
7	Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры												ЗаО	**144**	20	8	8	4			120	4		ЗаО	**144**	20	8	8	4			120	4	4		39	2
8	Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов												ЗаО	**144**	18	6	8	4			122	4		ЗаО	**144**	18	6	8	4			122	4	4		39	2
9	Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ЗаО	**144**	26	6	12	8			114	4													ЗаО	**144**	26	6	12	8			114	4	4		39	2
10	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения*	ЗаО	**144**	26	6	12	8			114	4													ЗаО	**144**	26	6	12	8			114	4	4		39	2
11	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов												За	**108**	16	6	6	4			88	4		За	**108**	16	6	6	4			88	4	3		41	2
12	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Товароведение продуктов из мясного сырья*												За	**108**	16	6	6	4			88	4		За	**108**	16	6	6	4			88	4	3		41	2
13	ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения	За	**108**	16	8		8			88	4													За	**108**	16	8		8			88	4	3		39	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За ЗаО(3)											За(2) ЗаО(4)											Эк За(3) ЗаО(7)												
ПРАКТИКИ		(План)		108	72					72	36				216	144					144	72				324	216					216	108		9	6		
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72					72	36			ЗаО	216	144					144	72			ЗаО(2)	324	216					216	108		9	6	39	123
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ																																			9 4/6		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс												Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**864**								25										25		**864**									**24**	17 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**864**																				**864**									**24**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																																				
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																																		ТО: 1 1/2 Э:		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																																				
ПРАКТИКИ		(План)		648	432					432	216													648	432					432	216		18	12		
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	432	288					288	144												ЗаО	432	288					288	144		12	8	39	123
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	ЗаО	108	72					72	36												ЗаО	108	72					72	36		3	2	39	3
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	ЗаО	108	72					72	36												ЗаО	108	72					72	36		3	2	39	3
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)		216	46				46		170													216	46				46		170		6	4		
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		216	46				46		170													216	46				46		170		6	4	39	3
КАНИКУЛЫ																																		3 1/6		