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.
"29" 03 2024

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

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) 2023
Учебный год 2024-2025
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./
и.о. директора ИПП _____ / Чаплыгина И.А./
руководитель магистерской программы _____ / Величко Н.А./
председатель методической комиссии ИПП _____ / Кох Д.А./
директор ООО "Пищепром" _____ / Трандина Е.Н./

Университет настоящих профессий
Красноярский Государственный Аграрный Университет
1952

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 27.03.2024 – 20.06.2025

Календарный учебный график

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

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			15		
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

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого жад.часов										Курс 1																Курс 2																Курс 3								Закреп ленная	-
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	-	Зимняя сессия								Летняя сессия						-	Зимняя сессия								Летняя сессия								-	Зимняя сессия				Летняя сессия				Код	Компетенции
																			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.		
Блок 1.Дисциплины (модули)						72	72		2592	2592	370			2127	95	144	14	34	38	20	28	10	4	38	6		26	10	50	28	6		38	28	16	32	8	26	2	2		36	22	30	16	4	32	6	4											
Обязательная часть						46	46		1656	1656	222			1372	62	92	8	27	38	20	28	10	4	38	6		8	4	24	16			19	14	8	8	4	18	2	2		18	12	8	4		20	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	14			126	4	8	2																4									6	4				8	4	2	о									41	ОПК-3; ПК-3; ПК-5
+	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	24			111	9	8	2																4	8	4	8	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	148			755	33	52	6	7									18	6	26	12	6		19	14	8	24	4	8				18	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 сыродобчленых, сыровяленых мясных изделий			2	4	4	36	144	144	20			120	4	4																	4	8	4	12					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	18			122	4	8																	4									6	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-3; ПК-5; ПК-6**
+	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-3; ПК-5; ПК-6
-	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-3; ПК-5; ПК-6
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-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; 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-3; ПК-4
+	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)			3	3	3	36	108	108	72		72	36																																						3			о					39	ПК-2; ПК-3; ПК-5
+	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-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						6	6		216	216	41	41		175																																						6										
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	36	216	216	41	41		175																																						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-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; 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	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи междуними	-
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	-
УК-1.3	Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации	-
УК-1.4	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (педагогическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	-
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
УК-2.3	Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время	-
УК-2.4	Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях и семинарах	-
Б1.О.03	Организация научных исследований	
Б1.О.04	Методология науки о пище	
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Формирует команду и координирует ее деятельность	-
УК-3.2	Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)	-
УК-3.3	Представляет результаты собственной и/или командной деятельности	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.О.13	Кадровая политика организации	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК

Индекс	Содержание	Тип
УК-4.1	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	-
УК-4.2	Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-
УК-4.3	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	-
УК-4.4	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов и представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке	-
Б1.О.08	Профессиональный иностранный язык	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Понимает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества	-
УК-5.2	Анализирует и учитывает особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия	-
УК-5.3	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (педагогическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	-
УК-6.2	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
УК-6.3	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
УК-6.4	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	-
УК-6.5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.13	Кадровая политика организации	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания	-
ОПК-1.2	Демонстрирует знание основных законов математических, естественонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания	-
ОПК-2.2	Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения	-
ОПК-2.3	Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей	-
Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов	
Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
ОПК-3.2	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	-
ОПК-3.3	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-
ОПК-3.4	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ОПК-4.2	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ОПК-4.3	Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
ОПК-5.1	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ОПК-5.2	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ОПК-5.3	Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.03	Организация научных исследований	
Б1.О.04	Методология науки о пище	
Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Знает основы общетеоретических дисциплин, необходимых для решения педагогических и научно-методических задач	-
ОПК-6.2	Умеет применять специальные научные знания и результаты исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности	-
ОПК-6.3	Владеет технологиями проектирования педагогической и научно-исследовательской деятельности на основе специальных научных знаний, методикой оформления и представления результатов педагогического проектирования	-
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (педагогическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПК
ПК-1.1	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения научно-исследовательских задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ПК-1.2	Осуществляет статистическую обработку результатов исследований, в том числе с применением математического моделирования, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
Б1.О.03	Организация научных исследований	
Б1.О.04	Методология науки о пище	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПК-2	Способен использовать современное оборудование, цифровые технологии и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов животного происхождения	ПК
ПК-2.1	Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
ПК-2.2	Демонстрирует знание методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей	-
ПК-2.3	Владеет навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов	
Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.02	Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов	
ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения	
ПК-3	Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции животного происхождения для пищевой промышленности	ПК
ПК-3.1	Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкуретноспособность и потребительские качества продукции животного происхождения	-
ПК-3.2	Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции животного происхождения	-
ПК-3.3	Владеет навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество биотехнологической продукции для пищевой промышленности, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	-
Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания	
Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции для разработки прогрессивных технологий производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
ПК-4.1	Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции	-
ПК-4.2	Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции	-
ПК-4.3	Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, в том числе из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран	
Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли	
ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения	
ПК-5	Организация и контроль производства с целью недопущения фальсификации продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
ПК-5.1	Осуществляет корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	-
ПК-5.2	Осуществляет выбор и внедрение новых методов и методик лабораторных испытаний при производстве продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ПК-5.3	Разрабатывает методики проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов	-
Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов	
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов	

Индекс	Содержание	Тип
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-6	Способен организовать работу коллектива подразделения и принимать управленческие решения по реализации технологий производства пищевой продукции	ПК
ПК-6.1	Владеет знаниями принципов стратегического планирования развития производства продукции животного происхождения для пищевой промышленности в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	-
ПК-6.2	Владеет разработкой проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ПК-6.3	Использует практические навыки в организации и управлении научно- исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	-
ПК-6.4	Владеет методиками оценки качественных показателей продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов	
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции животного происхождения, новой продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
ПК-7.1	Использует актуальные нормативные и методические документы в области технического регулирования и безопасности продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
ПК-7.2	Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения	-
ПК-7.3	Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения	
Б1.В.01	Ферментные препараты в производстве мясных продуктов и продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	педагогический	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-8	Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов из мясного сырья, водных биоресурсов и объектов аквакультуры по программам СПО и ДПО	ПК
ПК-8.1	Владеет педагогически обоснованными формами, методами, средствами и приемами организации деятельности учащихся (в том числе информационно-коммуникационными технологиями (ИКТ), электронными образовательными и информационными ресурсами) с учетом особенностей: избранной области деятельности и задач дополнительной общеобразовательной программы; состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей учащихся (в том числе одаренных детей, учащихся с ограниченными возможностями здоровья)	-
ПК-8.2	Разрабатывает мероприятия по подготовке учащихся к участию в выставках, конкурсах, соревнованиях и иных аналогичных мероприятиях (в соответствии с направленностью осваиваемой программы)	-
ПК-8.3	Способен контролировать санитарно-бытовые условия и условия внутренней среды кабинета (мастерской, лаборатории, иного учебного помещения), выполнение на занятиях требований охраны труда, анализировать и устранять возможные риски жизни и здоровью учащихся в ходе обучения	-
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (педагогическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

КУРС 1 Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2023.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: 3, год начала подготовки 2023

№	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)				**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 ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			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		

КУРС 2 Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2023.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: 3, год начала подготовки 2023

№	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)																										**184**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**576**	**86**	**28**	**32**	**26**			**469**	**21**			**792**	**98**	**36**	**30**	**32**			**670**	**24**			**1368**	**184**	**64**	**62**	**58**			**1139**	**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**	14	6		8			126	4		ЗаО	**144**	14	6		8			126	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**	24	8	8	8			111	9													Эк	**144**	24	8	8	8			111	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**	20	8	12				120	4													ЗаО	**144**	20	8	12				120	4	4		39	2
7	Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры												ЗаО	**144**	18	6	8	4			122	4		ЗаО	**144**	18	6	8	4			122	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 ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			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		

КУРС 3 Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2023.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: 3, год начала подготовки 2023

№	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 ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ																																					
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	41				41		175															216	41				41		175		6	4		
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		216	41				41		175															216	41				41		175		6	4	39	3
КАНИКУЛЫ																																				3 1/6	