

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования  
ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет"  
Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 8  
" 03 " 04 2017 г.

## БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров



19.04.02

Направление подготовки: 19.04.02 (2.19.04.02) "Продукты питания из растительного сырья"  
направленность: "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"

Квалификация: МАГИСТР
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 2г 5мес.

Год начала подготовки	2017
Год окончания подготовки	2019
Образовательный стандарт	1481
	20.11.2014

Виды деятельности
производственно-технологическая
организационно-управленческая
научно-исследовательская
проектно-технологическая
педагогическая

### Согласовано

Проректор по УР \_\_\_\_\_ / Сорокатая Е.И./

Начальник ОЛОКО \_\_\_\_\_ / Новикова В.Б./

Директор \_\_\_\_\_ / Величко Н.А./

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ / Демина О.В./

Директор ООО "Протеин и Ко" \_\_\_\_\_ / Есеев Г.А./



## 1. Календарный учебный график

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	Н	Н	Н	Н	Н	К	К								Э	Э	Э	У	У	У	У	Н	Н	Н	Н								К	К	К	К		
II	К	К	К	К	Э	Э	Э	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	К	К							Э	Э	Э	П	П	П	П	Н	Н																К	К	К	К	
III	К	К	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н			Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

## 2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	48
Э	Экзаменационные сессии	<b>6</b>	<b>6</b>		12
У	Учебная практика	<b>4</b>			4
Н	Научно-исследовательская работа	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	24
П	Производственная практика		<b>8</b>		8
Д	Выпускная квалификационная работа			<b>3</b>	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР			<b>1</b>	1
К	Каникулы	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	26
<b>Итого</b>		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>22</b>	126
Студентов					
Групп					



1	Альтернативное сырье в пищевом производстве	2																																Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)		ПК-5, 10																						
		в т.ч. часов в инт. форме:																											2																													
2	Комплексная переработка зерна	2																														Товароведение и управление качеством продукции АПК (П-5, старый код 11)		ПК-3, 4																								
3	Социальное пространство и доступная среда	2																												Философия (О-1, старый код 52)		ОК-2, 3																										

**Б1.В.ДВ.3**

1	Биохимические и медико-биологические основы детского и диетического питания	2																														Технологии консервирования и пищевой биотехнологии (П-6, старый код12)		ПК-6, 10																								
		в т.ч. часов в инт. форме:																											2																													
2	Основы производства функциональных продуктов питания	2																														Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)		ПК-4, 10, 14																								

**Б1.В.ДВ.4**

1	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания	2																														Товароведение и управление качеством продукции АПК (П-5, старый код 11)		ПК-1, 6, 11																								
		в т.ч. часов в инт. форме:																											10																													
2	Ферментные препараты в переработке растительного сырья	2																														Технологии консервирования и пищевой биотехнологии (П-6, старый код12)		ПК-6, 7, 20																								

**ДВ\***

Индекс	Наименование	Экс	Защ	Защ с.О.	КП	КР	Всего часов			ЗЕТ		Неделя				Часов				ЗЕТ		Неделя				Часов				ЗЕТ в нед.	Компетенции				
							По ЗЕТ	По плану	Контра.кт.б.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ									
Б2	Практика, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)						1944	1944			54	54	12		648		18	14		756		21	10		540		15								
Б2.У	Учебная практика						216	216			6	6	4		216		6																		
Б2.У.1	Педагогическая	Вар					216	216			6	6	4		216		6																		

**Б2.Н**

Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар					1122	3			1296	1296			36	36	8		432		12	6		324		9	10		540		15		36	1,50				Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-8, 10, 14, 15	
Б2.П	Производственная практика						432	432			12	12					8		432		12																			
Б2.П.1	Технологическая практика	Вар					108	108			3	3					2		108		3																		Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-2, 3
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар					108	108			3	3					2		108		3																		Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОПК-2, 5; ПК-20, 21
Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар					216	216			6	6					4		216		6																		Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОПК-2, 4, 5; ПК-2, 24

**Б3**

Б3	Государственная итоговая аттестация						216	216			6	6																											
----	-------------------------------------	--	--	--	--	--	-----	-----	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Б3.Г**

Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																																					
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Б3.Д**

Б3.Д	Подготовка и защита ВКР						216	216			6	6																												
Б3.Д.1	Подготовка выпускной квалификационной работы	Баз					162	162			4,5	4,5																											Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-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
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы	Баз					54	54			1,5	1,5																											Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-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

**ФТД**

ФТД	Факультативы	3					252	252	58	182	12	7	7	10	26		100	8	4	8	14	82	4	3																
ФТД.1	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	1					72	72	24	44	4	2	2	4	20		44	4	2																				Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-3
ФТД.2	Основы товароведения продовольственных товаров	1					72	72	12	56	4	2	2	6	6		56	4	2																				Товароведение и управление качеством продукции АПК (П-5, старый код 11)	ОПК-4; ПК-1, 21
ФТД.3	Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья растительного происхождения	2					108	108	22	82	4	3	3	8	14		82	4	3																				Технологии, оборудования бродильных и пищевых производств (П-8, старый код 13)	ПК-22, 24