МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе _____ П..К. Хардаев

Начальник
Учебно-методического управления _____ П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ В.Е. Сактоев

«23» 06 2015 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Квалификация: *магистр*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования – 2 года

Профили образовательной программы	Руководители профилей магистратуры	Виды деятельности, на которые ориентированы профили
Технология продуктов функционального назначения из растительного сырья	Проф. Цыбикова Г.Ц.	Производственно-технологическая
Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки растительного сырья	Проф. Цыбикова Г.Ц.	
Инновационные технологии переработки сырья жировой и парфюмерно-косметической промышленности	Проф. Золотарева А.М.	
Технология продуктов длительного хранения	Проф. Данилов М.Б.	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Образовательная программа магистратуры
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА МАГИСТРАТУРЫ

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь					Июль				Август				Длительность, нед			
	1-7 сен	8-14 сен	15-21 сен	22-28 сен	29 сен – 5 окт	6-12 окт	13-19 окт	20-26 окт	27 окт – 2 ноя	3-9 ноя	10-16 ноя	17-23 ноя	24-30 ноя	1-7 дек	8-14 дек	15-21 дек	22-28 дек	29 дек – 4 янв	5-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	22 фев – 1 мар	2-8 мар	9-15 мар	16-22 мар	23-29 мар	30 мар – 5 апр	6-12 апр	13-19 апр	20-26 апр	27 апр – 3 мая	4-10 мая	11-17 мая	18-24 мая	25-31 мая	1-7 июн	8-14 июн	15-21 июн	22-28 июн	29 июн – 5 июл	6-12 июл	13-19 июл	20-26 июл	27 июл – 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг	Обучение	Промеж.аттестация	Каникулы	Всего
	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				
1	I триместр (осенний)																А	К	К	А	II триместр (весенний)															А	А	Практика					К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
2	I триместр (осенний)																А	К	К	II триместр (весенний)							А	ПП	НИР									ГИА					К	К	К	К	К	К	К	К	40	2	10	52
																																																				ИТОГО	78	6	20	104

II. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНЫМ ПЕРИОДАМ, з.е.

Год обучения>		1			2			ВСЕГО
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	
№ учебного периода		*1*	*2*	*3*	*А*	*Б*	*В*	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>		16+2	16+2	6	16+1	8+1	16	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		16	16		14	10		56
ПРАКТИКА и НИР		10	10	8	12		15	55
	Учебная практика							
	Производственная практика			8				*8*
	Преддипломная практика						3	*3*
	Научно-исследовательская работа	10	10		12		12	*44*
ИГА							9	9
	Государственный экзамен							
	Защита ВКР						*9*	*9*
ВСЕГО	в триместре>	26	26	8	26	10	24	120
	в учебном году>	60			60			120

III. ТИПОВОЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6		
															16	16	6	16	16	6		
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	**120**	**16**	**104**	**4**			**4320**	**1568**	**448**	**112**	**208**	**128**	**26**	**26**	**8**	**26**	**10**	**24**		
БЛОК 1		**ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**																				
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	**56**	**16**	**40**	**4**			**2016**	**1568**	**448**	**112**	**208**	**128**	16	16		14	10			
О.1		Иностранный язык для специальных целей	4	4					144	112	32			32	*							АЯПК/ВЕЯ
О.2		Философские проблемы науки и техники	2	2					72	56	16			16	*							Философия
О.3		Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	4	4		1			144	112	32			32	*							ЭОУППСУ
О.4		Химия вкуса, цвета и аромата	4	4					144	112	32	16	16		*							ТПРС
О.5		Математическое планирование и обработка экспериментальных данных	2	2					72	56	16			16	*							ТПРС
О.6		Методология науки о пище	4		4	1			144	112	32			32		*					О.2	ТМКП
О.7		Биоконверсия растительного сырья	4		4				144	112	32		32			*					О.4	ТПРС
О.8		Теория рационального и сбалансированного питания	4		4				144	112	32	16	16			*					О.2, О.4	ТПРС

Образовательная программа магистратуры
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

О.9		Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	4		4	1			144	112	32	16	16			*					О.2, О.3, О.4	ТПРС
30,00%		**Дисциплины, определяющие направленность программы МАГИСТРАТУРЫ**	**12**		12	**1**			**432**	**336**	**96**	**32**	**64**					4	8			
		Дисциплины профиля 1 "Технология продуктов функционального назначения из растительного сырья"	**12**			**1**			**432**	**336**	**96**	**32**	**64**					4	8			
П.1.1		*Современные технологии производства продуктов питания функционального назначения*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
П.1.2		*Управление свойствами основных полуфабрикатов и качеством изделий из растительного сырья*	4		4	1			144	112	32		32					*			О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
П.1.3		*Использование ферментов при производстве продуктов питания*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
		Дисциплины профиля 2 "Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки растительного сырья"	**12**			**1**			**432**	**336**	**96**	**32**	**64**					4	8			
П.2.1		*Ферментные технологии хранения и переработки растительного сырья*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
П.2.2		*Биофизические способы хранения и переработки растительного сырья*	4		4	1			144	112	32		32					*			О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
П.2.3		*Современные технологии ресурсосбережения*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
		Дисциплины профиля 3 "Инновационные технологии переработки сырья жировой и парфюмерно-косметической промышленности"	**12**			**1**			**432**	**336**	**96**	**32**	**64**					4	8			

Образовательная программа магистратуры
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

П.3.1		*Перспективы использования БАВ в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
П.3.2		*Инновационные продукты и технологии в жировой и ПК промышленности*	4		4	1			144	112	32		32					*			О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
П.3.3		*Методологические аспекты управления качеством пищевых и парфюмерно-косметических продуктов*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
		Дисциплины профиля 4 "Технология продуктов длительного хранения"	**12**			**1**			**432**	**336**	**96**	**32**	**64**					4	8			
П.4.1		*Технология продуктов длительного хранения*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТМКП
П.4.2		*Научные основы производства продуктов длительного хранения*	4		4	1			144	112	32		32					*			О.4, О.7, О.8, О.9	ТМКП
П.4.3		*Инновационные технологии продуктов длительного хранения*	4		4				144	112	32	16	16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТМКП
		ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО)																				
30,0%		**ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ**	12		12				432	336	96	32	64					10	2			
		ДВО 1	4		4				144	112	32	16	16					*				
В.1.1		Полисахариды пищевого сырья	4		4				144	112	32	16	16					*			О.4	ТПРС
В.1.2		Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	4		4				144	112	32	16	16						*		О.7	ТПРС
В.1.3		Проектирование рецептур продутов длительного хранения	4		4				144	112	32	16	16					*			О.7	ТМКП
		ДВО 2	4		4				144	112	32	16	16					*				
В.2.1		*Современные технологии производства экологически безопасной продукции из растительного сырья*	4		4				144	112	32	16	16						*		П.1.1	ТПРС

В.2.2		*Проектирование и моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья*	4		4				144	112	32	16	16					*			П.1.2	ТМКП
В.2.3		*Производственно-технологический контроль на предприятии*	4		4				144	112	32	16	16					*			П.4.1, П.4.2, П.4.3	ТМКП
		ДВО 3	2		2				72	56	16		16					*				
В.3.1		*Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента*	2		2				72	56	16		16					*			О.5	ТПРС
В.3.2		*Нанотехнологические процессы в производстве продуктов питания*	2		2				72	56	16		16					*			О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
В.3.3		*Современные технологии соков и напитков*	2		2				72	56	16		16					*			П.4.1, П.4.2, П.4.3	ТМКП
		ДВО 4	2		2				72	56	16		16						*			
В.4.1		Криотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	2		2				72	56	16		16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
В.4.2		Барьерные технологии	2		2				72	56	16		16						*		О.4, О.7, О.8, О.9	ТПРС
В.4.3		Принципы рационального использования сырьевых ресурсов	2		2				72	56	16		16						*		П.4.1, П.4.2, П.4.3	ТМКП
БЛОК 2		**Учебная и производственная практика**																				
		Практика, в том числе НИР	**55**		**55**				**1980**						10	10	8	12		15		
ПР.1		Производственная практика	8		8				288								*					ТПРС, ТМКП
ПР.2		Преддипломная практика	3		3				108											*		ТПРС, ТМКП
ПР.3	*	Научно-исследовательская работа	44																			ТПРС, ТМКП
Пр.3.1		Научно-исследовательская работа	10		10				360						*							ТПРС, ТМКП

Образовательная программа магистратуры
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Пр.3.2		Научно-исследовательская работа	10		10				360							*					ТПРС, ТМКП
Пр.3.3		Научно-исследовательская работа	12		12				432									*			ТПРС, ТМКП
Пр.3.4		Научно-исследовательская работа	12		12				432											*	ТПРС, ТМКП
БЛОК 3		**Итоговая государственная аттестация**	**9**		**9**				**324**											9	
ГИА.1		Защита ВКР	9		9				324											*	ТПРС, ТМКП
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	**120**	**16**	**104**	**4**			**4320**	**1568**	**448**	**112**	**208**	**128**	**26**	**26**	**8**	**26**	**10**	**24**	
										Количество курсовых работ											
										Количество курсовых проектов											
										Количество экзаменов					1	2		1			

Составитель:

Доцент В.В. Доржиев

Учебный план рассмотрен и одобрен на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «___»_____ 20__ г. (протоколы соответственно № ____ и № ____).

Директор ИПИБ А.С. Матуев

М.П.

Председатель методической комиссии А.И. Григорьева

Образовательная программа магистратуры
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам

1 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Иностранный язык для специальных целей	4	0-0-32		
	Философские проблемы науки и техники	2	0-0-16		
	Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	4	0-0-32	Э	
	Химия вкуса, цвета и аромата	4	16-16-0		
	Математическое планирование и обработка экспериментальных данных	2	0-0-16		
	Научно-исследовательская работа	10			
	ИТОГО	26			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Методология науки о пище	4	32-0-32	Э	
	Биоконверсия растительного сырья	4	0-32-0		
	Теория рационального и сбалансированного питания	4	16-16-0		
	Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	4	16-16-0	Э	
	Научно-исследовательская работа	10			
	ИТОГО	26			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Производственная практика	8			
	ИТОГО	8			

Примечание:
***** Технология продуктов функционального назначения из растительного сырья
** Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки растительного сырья
******* Инновационные технологии переработки сырья жировой и парфюмерно-косметической промышленности
**** Технология продуктов длительного хранения

2 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Управление свойствами основных полуфабрикатов и качеством изделий из растительного сырья*/Биофизические способы хранения и переработки растительного сырья**/Инновационные продукты и технологии в жировой и ПК промышленности***/Научные основы производства продуктов длительного хранения****	4	0-32-0	Э	
	ДВО 1	4	16-16-0		
	ДВО 2	4	16-16-0		
	ДВО 3	2	0-16-0		
	Научно-исследовательская работа	12			
	ИТОГО	26			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Современные технологии производства продуктов питания функционального назначения*/Ферментные технологии хранения и переработки растительного сырья**/Перспективы использования БАВ в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности***/Технология продуктов длительного хранения****	4	16-16-0		
	Использование ферментов при производстве продуктов питания*/Современные технологии ресурсосбережения**/Методологические аспекты управления качеством пищевых и парфюмерно-косметических продуктов***/Инновационные технологии продуктов длительного хранения****	4	16-16-0		
	ДВО 4	2	0-16-0		
	ИТОГО	10			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Преддипломная практика	3			
	Научно-исследовательская работа	12			
	Защита ВКР	9			
	ИТОГО	24			

Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе _____ П. К. Хардаев

Начальник
Учебно-методического управления _____ П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ В.Е. Сактоев
«__26__» _____ 20 16 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (переименовано приказом Минобрнауки России от 25 апреля 2016г. № 475)

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
по направлению подготовки **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(№ УПО.190402.00-2015 от «23» июня 2015 г.)

1. Дисциплину О.9 «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания» заменить дисциплиной «Моделирование ассортимента продуктов из растительного сырья» и закрепить за кафедрой ТМКП.
2. Дисциплину цикла ДВО 2 «Проектирование и моделирование технологических процессов производства продуктов из растительного сырья» заменить дисциплиной «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания» и закрепить за кафедрой ТПРС.

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология продуктов из растительного сырья»
«20» 01 20 16 г.
(протокол заседания кафедры № 7)

И.о. зав. кафедрой А. М. Золотарева

Кафедрой «Технология мясных и Консервированных продуктов»
«18» 01 20 16 г.
(протокол заседания кафедры № 6)

Зав. кафедрой М.Б.Данилов

Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «21» 01 20 16 г. (протоколы соответственно № 1 и № 4).

Директор А.С. Матуев
М.П.

Председатель методической комиссии А.И. Григорьева