



Система менеджмента качества

№ УПО.190403.00-2018:2018

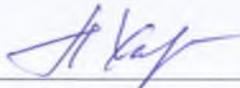
1

Программа магистратуры по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П.К. Хардаев

Начальник  
Учебно-методического управления  Э.Б. Гыргенова



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

 В.Е. Сактоев

2018 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы магистратуры по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Для обучающихся 2018 года приема

Квалификация: *магистр*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования по программе: *2 года*

Направленности (профили) образовательной программы академической магистратуры  
Технология молочных продуктов

Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1487 от 21 ноября 2014 г.



Программа магистратуры по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Используемые обозначения и сокращения:

з.е. – зачетные единицы

БАЗ – распределение объема элемента программы на базовую часть;

ВАР – распределение объема элемента программы на вариативную часть;

ЛК – занятия лекционного типа;

ЛБ, ПР – занятия семинарского типа;

СРС – самостоятельная работа студента;

ТО – теоретическое обучение;

ак.час – академический час;

О.і – обязательные дисциплины: і – порядковый номер дисциплины;

В.к.і – дисциплины по выбору обучающихся: к – номер группы альтернативных дисциплин, предлагаемых обучающимся на выбор,

і – порядковый номер альтернативной дисциплины в группе;

ПР.і – практики общие для направления: і – порядковый номер практики;

Пр.і.і – практики общие для направления: і – порядковый номер практики, j – порядковый номер части практики;

НИР.і – научно-исследовательская работа. і – порядковый номер научно-исследовательской работы;

ГИА.і – аттестационные испытания государственной итоговой аттестации выпускников: і – порядковый номер испытания;

Ф.і – факультативные дисциплины: і – порядковый номер дисциплины.



Программа магистратуры по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь							Октябрь							Ноябрь							Декабрь							Январь							Февраль							Март							Апрель							Май							Июнь							Июль							Август						
	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 - 31 дек	1-8 янв*	9-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв - 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	23 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	31 августа																														
1	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																												II триместр (весенний) (ТО+НИР)																																																							
2	I триместр (осенний) (ТО+НИР)																												II триместр (весенний) (ТО)																																																							

\* - нерабочие праздничные дни: 4 ноября, 1-8 января, 23 февраля, 8 марта, 1 мая, 9 мая, 12 июня

Курс	Сводные данные по бюджету времени в календарных неделях (н) и днях (д)																				Всего
	I триместр					II триместр					III триместр					Итого					
	Теоретическое обучение+НИР	Аттестация	Каникулы	Практика	ГИА	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика+НИР	ГИА	Теоретическое обучение	Каникулы	Практика+НИР	ГИА	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	ГИА	НПД	
1	15 н 6 д	2	6 д	х	х	15 н 3 д	2	х	х	х	х	8 н 1 д	5 н 6 д	х	31 н 2 д	4	9	5 н 6 д	х	2	52 н 1 д
2	15 н 6 д	1	6 д	х	х	7 н 6 д	1	х	9 н 5 д	х	х	8 н 1 д	х	5 н 6 д	23 н 5 д	2	9	9 н 5 д	5 н 6 д	2	52 н 2 д

Условные обозначения:

- У - учебно-исследовательская практика
- П - производственная практика
- ПП - преддипломная практика
- А - Аттестационные недели

К - Каникулы

ГИА (государственная итоговая аттестация):

Г - подготовка и сдача государственного экзамена

Д - защита выпускной квалификационной работы

НПД - нерабочие праздничные дни

НИР - научно-исследовательская работа

ТО - теоретическое обучение

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

Год обучения Учебный период № учебного периода Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели	1			2			ВСЕГО						
	I	II	III	I	II	III							
	А	Б	В	А	Б	В							
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	16	16	6	16	12	6	60						
ПРАКТИКА и НИР	10	10	8	10	13	6	51						
Учебно-исследовательская практика			3				3						
Производственная практика			5				5						
Преддипломная практика					3		3						
Научно-исследовательская работа	10	10		10	10		40						
ГИА						9	9						
Подготовка и сдача государственного экзамена						3	3						
Защита выпускной квалификационной работы						6	6						
ВСЕГО	в триместре						26	26	8	26	25	9	120
	в учебном году						60		60				120









Образовательная программа магистратуры по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам

1 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.1	Философские проблемы науки и техники	4	16-0-16		-
О.2	Иностранный язык для специальных целей	4	0-0-32		-
О.4	Технология продуктов функционального питания	4	16-0-16	Э	-
О.7	Инструментальные методы анализа	4	0-16-16		-
Пр .4.1	Научно-исследовательская работа	10			-
	Итого	26	32-16-80		

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.3	Организация и управление производством	4	16-0-16	Э	-
О.5	Методология проектирования продуктов с заданными свойствами	4	0-0-32		-
О.6	Управление качеством продуктов животного происхождения	4	16-0-16	Э	-
О.8	Безопасность пищевой продукции	4	16-0-16	Э	-
Пр .4.2	Научно-исследовательская работа	10			-
	Итого	26	48-0-80		
Ф.1	Этика деловых отношений	2	16-0-0		

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Неделя
ПР.1	Учебно-исследовательская практика	3	2
ПР.2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	5	4
	Итого	8	6

2 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.9	Технология пробиотических биологически активных добавок	4	0-32-0		-
О.10	Технология продуктов лечебного, специального и профилактического назначения	4	16-16-0	Э	-
О.11	Биотехнологическое оборудование	4	16-0-16		-
О.12	Разработка и управление инновационными проектами	4	16-0-16		-
Пр .4.3	Научно-исследовательская работа	10			-
	Итого	26	48-48-32		
Ф.2	Правовая защита информации	2	16-0-0		

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
В.1.1/ В.1.2	Качество и конкурентоспособность пищевых продуктов/ Контроль производства и качества продуктов	4	0-0-32		
В.2.1/ В.2.2	Метаболизм пробиотических микроорганизмов/ Технология переработки нетрадиционного сырья	4	0-32-0		
В.3.1/ В.3.2	Системы автоматизированного проектирования перерабатывающих предприятий / Методы технологического проектирования пищевых предприятий	4	0-0-32		
Пр .4.4	Научно-исследовательская работа	10			-
	Итого	22	0-32-64		

Практика		ЗЕТ	Неделя
ПР.3	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы	3	2
	Итого	3	

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Неделя
ГИА.1	Государственный экзамен	3	2
	- обзорные лекции и предэкзаменационные консультации		
	- подготовка и сдача государственного экзамена		
ГИА.2	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты	6	4
	- консультации по выполнению ВКР		
	- нормоконтроль		
	- защита ВКР		
	Итого	9	