

Лист 17

Утверждено

Ученым советом ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет" протокол № 3 от

Ректор МарГУ



Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"
УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация: магистр

Магистерская программа: Биотехнология продуктов питания животного происхождения

Срок обучения: 2 года 6 мес

Форма обучения: Заочная

Индекс по ФГОС	Наименование циклов и дисциплин	Распределение по семестрам			Трудоёмкость в зачетных единицах	Трудоёмкость в часах								Распределение по курсам и семестрам							
		экзамены	зачеты	Курсовые работы (проекты)		Контактная работа (аудиторные занятия)				Экзамены	Практика, нед.	Самостоятельная работа	1 курс			2 курс		3 курс			
						Всего	Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия				Практические и сем. занятия	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем			
													Количество недель в семестре								
											1	1	1	1	1						
M.1	Дисциплины (модули)				60	2160	320	88	88	144	396		1444								
	Базовая часть				19	684	88	22	20	46	144		452								
M.1.1	Философия и методология науки	1			4	144	16	6		10	36		92	16							
M.1.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2			4	144	20		20		36		88		20						
M.1.3	Профессиональная этика		3		3	108	14	4		10			94			14					
M.1.4	Методология планирования эксперимента и статистическая обработка данных	2			4	144	14	4		10	36		94	14							
M.1.5	Организация и бизнес-планирование производства	4			4	144	24	8		16	36		84				24				
	Вариативная часть				41	1476	232	66	68	98	252		992								
M.1.6	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	2	1		5	180	40	10	20	10	36		104	20	20						
M.1.7	Математическое моделирование технологических процессов	3			4	144	24	8		16	36		84			24					
M.1.8	Управление качеством продукции	4			4	144	20	6		14	36		88				20				
M.1.9	Экологическая безопасность пищевых производств		2		3	108	12	4		8			96	12							
M.1.10	Проектирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	4		4	4	144	24	6	8	10	36		84				24				
M.1.11	Защита интеллектуальной собственности и патентный поиск	2			4	144	18	4	4	10	36		90	18							
M.1.12	Инструментальные методы исследований		3		3	108	20	6	14				88			20					
	Элективные дисциплины (модули)				14	504	74	22	22	30	72		358								
M.1.13	Современные технологии упаковки и хранения пищевых продуктов		4		3	108	14	4		10			94				14				
M.1.14	Технология разработки и постановки на производство новых видов продукции																				
M.1.14	Биотехнология пищи	1			4	144	20	6	14		36		88	20							
M.1.15	Барьерные технологии в пищевой промышленности																				
M.1.15	Основы товароведения пищевых продуктов	3			4	144	20	6	8	6	36		88			20					
M.1.15	Стандартизация и сертификация пищевой продукции																				
M.1.16	Управление персоналом		1		3	108	20	6		14			88	20							
M.1.16	Психология управления коллективом																				
M.2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)				54	1944															
	Вариативная часть																				
M.2.1	Учебная практики		2д		6	216															
M.2.2	Практики		1д, 2д, 3 д, 4д, 4д, 5д, 5д		48	1728															
M.3	Государственная итоговая аттестация				6	216															
	Базовая часть																				
M.3.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				6	216															
	Факультативы				3	108	40	12	28				68								
	Вариативная часть																				
ФД.1	Проектная деятельность		1,2,3,4		3	108	40	12	28				68	10	10	10	10				
ФД.2	Обеспечение безопасности пищевых продуктов на Европейском и международном уровне		3		2	72	10	4		6			62			10					

Индекс по ФГОС	Наименование циклов и дисциплин	Распределение по семестрам			Трудоёмкость в зачетных единицах	Трудоёмкость в часах							Распределение по курсам и семестрам							
		экзамены	зачеты	Курсовые работы (проекты)		Всего	Контактная работа (аудиторные занятия)				Экзамены	Практика, нед.	Самостоятельная работа	1 курс			2 курс		3 курс	
							Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия	Практические и сем. занятия				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем		
		Количество недель в семестре																		
1	1	1	1	1																
	Общая трудоёмкость ОПОП (без факультативов)				120	4320	320	88	88	144	396		1444	76	84	78	82			
	Число курсовых работ				1												1			
	Число экзаменов				11									2	4	2	3			
	Число зачетов				6									2	1	2	1			
	Практики (всего недель и дней):				22						14			Государственная итоговая аттестация (всего недель)					4	
	Название практики	Сем	Нед	Дни					Название практики	Сем	Нед	Дни	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты							
	Учебная практика	2	4					Производственная (НИР) практика	1	2										
	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	4	4					Производственная (НИР) практика	2	2										
	Производственная (преддипломная) практика	5	14					Производственная (НИР) практика	3	2										
								Производственная (НИР) практика	4	4										
								Производственная (НИР) практика	5	4										

Утвержден ученым советом факультета. Протокол № 12 от 26.06.2018

Проректор по образовательной деятельности

Начальник УМУ

Директор АТИ

Сидоров О.А.

Головунина Е.Ю.

Онегов А.В.