

Липецк 2018

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

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

Ректор МарГУ



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	Биотехнология пищи																		
M.1.14	Барьерные технологии в пищевой промышленности	1			4	144	20	6	14		36		88	20					
M.1.15	Основы товароведения пищевых продуктов																		
M.1.15	Стандартизация и сертификация пищевой продукции	3			4	144	20	6	8	6	36		88			20			
M.1.16	Управление персоналом																		
M.1.16	Психология управления коллективом		1		3	108	20	6		14			88	20					
M.2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)		1д,2д, 2д,3д, 4д,4д, 5д,5д		54	1944													
	Вариативная часть																		
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			
Общая трудоёмкость ОПОП (без факультативов)					120	4320	320	88	88	144	396		1444	76	84	78	82		

Индекс по ФГОС	Наименование циклов и дисциплин	Распределение по семестрам			Трудоемкость в зачетных единицах	Трудоемкость 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						
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	Практики (всего недель и дней):				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							
Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая 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.