

2018

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

Утверждено
Ученым советом ФГБОУ ВО "Марийский государственный университет"
протокол № 3 от
Ректор М.Н. Шевцов

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Магистерская программа: Биотехнология продуктов питания животного происхождения
Форма обучения: Очная

Квалификация: магистр
Срок обучения: 2 год



3. План учебного процесса

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)								1 курс				
						Всего	Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия	Практические и сем. занятия	Экзамены	Практика, м.д.	Самостоятельная работа	Количество недель в семестре				
														1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
M.1	Дисциплины (модули)				60	2160	544	148	126	270	396		1220					
	Базовая часть				19	684	174	42	42	90	144		366					
M.1.1	Философия и методология науки	1			4	144	36	12		24	36		72	3				
M.1.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2			4	144	42		42		36		66		3			
M.1.3	Профессиональная этика		3		3	108	36	12		24		72			3			
M.1.4	Методология планирования эксперимента и статистическая обработка данных	1			4	144	36	12		24	36		72	3				
M.1.5	Организация и бизнес-планирование производства	3			4	144	24	6		18	36		84		2			
	Вариативная часть				41	1476	370	106	84	180	252		854					
M.1.6	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	2	1		5	180	52	12	26	14	36		92	2	2			
M.1.7	Математические моделирование технологических процессов	2			4	144	42	14		28	36		66		3			
M.1.8	Управление качеством продукции	3			4	144	36	10		26	36		72		3			
M.1.9	Экологическая безопасность пищевых производств		1		3	108	36	12		24		72	3					
M.1.10	Проектирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	3		3	4	144	36	10	12	14	36		72		3			
M.1.11	Защита интеллектуальной собственности и патентный поиск	2			4	144	28	8	10	10	36		80		2			
M.1.12	Инструментальные методы исследований		2		3	108	28	6	22			80		2				
	Элективные дисциплины (модули)				14	504	112	34	14	64	72		320					
M.1.13	Современные технологии упаковки и хранения пищевых продуктов		3		3	108	24	6		18		84		2				
M.1.14	Биотехнология пищи	1			4	144	36	12	4	20	36		72	3				
M.1.15	Барьерные технологии в пищевой промышленности				4	144	28	8	10	10	36		80		2			
M.1.16	Основы товароведения пищевых продуктов	2			4	144	28	8	10	10	36		80		2			
	Стандартизация и сертификация пищевой продукции				4	144	28	8	10	10	36		80		2			
M.1.16	Управление персоналом		1		3	108	24	8		16		84	2					
	Психология управления коллективом				3	108	24	8		16		84	2					
M.2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)		1д, 1д, 2д, 2д, 3д, 3д, 4д, 4д		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				5	180	100	36	52	12		80						
	Вариативная часть																	
ФД.1	Проектная деятельность		1,2,3		3	108	76	24	52			32	2	2	2			
ФД.2	Обеспечение безопасности пищевых продуктов на Европейском и международном уровне		3		2	72	24	12		12		48			2			
	Общая трудоёмкость ОПОП (без факультативов)				120	4320	544	148	126	270	396		1220	16	14	13		
	Число курсовых работ				1										1			
	Число экзаменов				11									3	5	3		
	Число зачетов				6									3	1	2		

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		
							Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия	Практические и сем. занятия				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
		Количество недель в семестре											12	14	12			
Практики (всего недель и дней):					22			Научно-исследовательская работа (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)					1	4		Производственная (НИР) практика				1	2					
Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)					2	4		Производственная (НИР) практика				2	2					
Производственная (преддипломная) практика					4	14		Производственная (НИР) практика				3	4					
								Производственная (НИР) практика				4	6					

Утвержден ученым советом факультета. Протокол № 2 от 26.06.2018

Проректор по образовательной деятельности

Начальник УМУ

Директор АТИ

 Сидоров О.А.
Головунина Е.Ю.
Онегов А.В.