МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТСВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО "Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я.Горина"

План одобрен Ученым советом вуза

Утверждаю

Ректор _____ *Турьянский А.В.*

«___» ___ 20___ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

19.04.03

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Подготовка магистра по магистерской программе " Технология мясных и молочных продуктов"

Кафедра: Технология сырья и продуктов животного происхождения

Факультет: Технологический

Квалификация: магистр	
Форма обучения: очная	
Срок обучения: 2г	

Год начала подготовки 2014

Образовательный стандарт 761

21.12.2010

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
I																			К	Э	Э	К											Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К
II																	Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	10	**28**	16		**16**	44
Э	Экзаменационные сессии	2	1	**3**	2		**2**	5
У	Учебная практика (концентр.)							
	Учебная практика (рассред.)							
Н	Научно-исслед. работа (концентр.)		14	**14**				14
	Научно-исслед. работа (рассред.)							
П	Производственная практика (концентр.)					24	**24**	24
	Производственная практика (рассред.)							
Д	Подготовка магистерской диссертации							
Г	Гос. экзамены и/или защита диссертации					2	**2**	2
К	Каникулы	2	5	**7**	2	6	**8**	15
Итого		22	30	**52**	20	32	**52**	104
Студентов								
Групп								

7;15	1	2	4	5	6	7	8	9	15	16	17	21	22	23	24	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	142	###	144,00	145	146	147	148	149
	Индекс	Наименование		Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																														Закрепленная кафедра		Компетенции
											в том числе					Курс 1												Курс 2																				
																Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [10 нед]						Семестр 3 [16 нед]						Семестр 4 [нед]						Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код	Наименование	
				Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Ауд	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ								
4		Итого		7	9				4320	4320	616	1544		120	120	74	44	134	648		25	36		104	364		35	74		150	532		21						39	-		63%	148				
6		Итого по ООП (без факультативов)		7	9				4320	4320	616	1544		120	120	74	44	134	648		25	36		104	364		35	74		150	532		21						39	-		63%	148				
8		Б=27% В=73% ДВ(от В)=43.1%									29%	71%	0%																																		
9		Итого по циклам М1, М2		7	9				2160	2160	616	1544		60	60	74	44	134	648		25	36		104	364		14	74		150	532		21							-		63%	148				
11		Б=38% В=62% ДВ(от В)=25%									35%	65%	0%																																		
12	М1	Общенаучный цикл		2	3				468	468	162	306		13	13	54	44	64	306		13																			-		39.5%	30				
14	М1.Б	Базовая часть		1	1				180	180	90	90		5	5	36		54	90		5																			-		60%	14				
15	М1.Б.1	Философские проблемы науки и техники		1					108	108	54	54		3	3	18		36	54		3																			36		66.7%	8		26	Профессионального обучения и социа	ОК-1, 7; ПК-5, 6, 16
18	М1.Б.2	Математическое моделирование			1				72	72	36	36		2	2	18		18	36		2																			36		50%	6		7	Математики и физики	ОК-5; ПК-11, 17, 18
21	*																																														
23	М1.В	Вариативная часть		1	2				288	288	72	216		8	8	18	44	10	216		8																			-		13.9%	16				
25	М1.В.ОД	Обязательные дисциплины		1	1				216	216	54	162		6	6	10	44		162		6																			-			10				
26	М1.В.ОД.1	Информационные технологии в пищевой промышленности		1					108	108	18	90		3	3	10	8		90		3																			36			4		23	Информатики и информационных техн	ОК-6, 7; ПК-6, 15
29	М1.В.ОД.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности			1				108	108	36	72		3	3		36		72		3																			36			6		19	Иностранных языков	ОК-3, 7; ПК-6, 14, 15
32	*																																														
34	М1.В.ДВ	Дисциплины по выбору			1				72	72	18	54		2	2	8		10	54		2																			-		55.6%	6				
36	М1.В.ДВ.1																																														
37	1	Организация и планирование эксперимента			1				72	72	18	54		2	2	8		10	54		2																			36		55.6%	6		14	Технологии сырья и продуктов животн	ОК-2, 5; ПК-7, 11, 16, 17, 18
40	2	Технология профессионально-ориентированного обучения (методика преподавания в высшей школе)			1				72	72	18	54		2	2	8		10	54		2																			36		55.6%	6		26	Профессионального обучения и социа	ОК-2, 5, 6, 7, 8
41	*																																														
44	ДВ*																																														
46		Б=23% В=77% ДВ(от В)=47.2%									27%	73%	0%																																		
47	М2	Профессиональный цикл		5	6				1692	1692	454	1238		47	47	20		70	342		12	36		104	364		14	74		150	532		21							-		71.4%	118				
49	М2.Б	Базовая часть		2					396	396	128	268		11	11													48		80	268		11							-		62.5%	26				
50	М2.Б.1	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		3					216	216	80	136		6	6													32		48	136		6							36		60%	16		14	Технологии сырья и продуктов животн	ПК-5, 6, 7, 8, 9, 12, 16, 17, 20, 21, 22
53	М2.Б.2	Управление качеством продукции		3					180	180	48	132		5	5													16		32	132		5							36		66.7%	10		14	Технологии сырья и продуктов животн	ПК-7, 9, 11, 13, 19
56	*																																														
58	М2.В	Вариативная часть		3	6				1296	1296	326	970		36	36	20		70	342		12	36		104	364		14	26		70	264		10							-		74.8%	92				
60	М2.В.ОД	Обязательные дисциплины		3	1				684	684	208	476		19	19	10		44	126		5	20		70	198		8	20		44	152		6							-		76%	48				
61	М2.В.ОД.1	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения		1					180	180	54	126		5	5	10		44	126		5																			36		81.5%	16		14	Технологии сырья и продуктов животн	ПК-5, 8, 11, 16, 21
64	М2.В.ОД.2	Научные основы производства продуктов питания нового поколения		3					216	216	64	152		6	6													20		44	152		6							36		68.8%	12		14	Технологии сырья и продуктов животн	ПК-6, 8, 11, 12, 16, 17, 18, 20, 21, 22
67	М2.В.ОД.3	Проектирование технологических процессов при производстве продуктов питания		2					144	144	50	94		4	4							10		40	94		4													36		80%	10		14	Технологии сырья и продуктов животн	ПК-3, 5, 8, 12, 16, 18, 21, 22
70	М2.В.ОД.4	Современное технологическое оборудование и приборы			2				144	144	40	104		4	4							10		30	104		4													36		75%	10		14	Технологии сырья и продуктов животн	ПК-1, 4, 16, 18, 22
73	*																																														
75	М2.В.ДВ	Дисциплины по выбору			5				612	612	118	494		17	17	10		26	216		7	16		34	166		6	6		26	112		4							-		72.9%	44				
77	М2.В.ДВ.1																																														
78	1	Библиография и патентоведение			1				72	72	18	54		2	2	2		16	54		2																			36		88.9%	10		26	Профессионального обучения и социа	ПК-6, 7, 11, 20
81	2	Философия религии			1				72	72	18	54		2	2	2		16	54		2																			36		88.9%	10		26	Профессионального обучения и социа	ОК-1
82	*																																														
84	М2.В.ДВ.2																																														
85	1	Современные методы исследования сырья и пищевой продукции			2				108	108	20	88		3	3							6		14	88		3													36		70%	8		14	Технологии сырья и продуктов животн	ОК-2; ПК-1, 4, 16, 17, 18
88	2	Безопасность и экологичность производства пищевых продуктов			2				108	108	20	88		3	3							6		14	88		3													36		70%	8		14	Технологии сырья и продуктов животн	ПК-9, 11, 19, 22
89	*																																														
91	М2.В.ДВ.3																																														
92	1	Экономические аспекты производства новых видов продуктов питания			3				144	144	32	112		4	4													6		26	112		4							36		81.2%	8		24	Экономической теории и экономики АП	ПК-10, 11, 14, 15, 19, 22
95	2	Управление проектами			3				144	144	32	112		4	4													6		26	112		4							36		81.2%	8		25	Организации и управления	ОК-4; ПК-2, 3, 10, 12, 15, 19
96	*																																														
98	М2.В.ДВ.4																																														
99	1	Управление персоналом			2				108	108	30	78		3	3							10		20	78		3													36		66.7%	8		25	Организации и управления	ОК-4, 5; ПК-2, 3, 10, 12, 14, 15, 19
102	2	Логистика			2				108	108	30	78		3	3							10		20	78		3													36		66.7%	8		24	Экономической теории и экономики АП	ОК-4; ПК-2, 3, 10, 12, 15
103	*																																														
105	М2.В.ДВ.5																																														
106	1	Организация научно-исследовательской работы			1				180	180	18	162		5	5	8		10	162		5																			36		55.6%	10		14	Технологии сырья и продуктов животн	ОК-4; ПК-2, 3, 6, 7, 10, 16, 17, 18, 20, 22
109	2	Защита прав потребителей			1				180	180	18	162		5	5	8		10	162		5																			36		55.6%	10		26	Профессионального обучения и социа	ОК-5; ПК-5
110	*																																														
113	ДВ*																																														

115	Индекс	Наименование	Расп.	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Часов: По ЗЕТ	Часов: Всего	Часов: Ауд	Часов: СР	Часов: ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	ЗЕТ: Факт	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Компетенции
116																																						
117	М3	Практики, НИР							2052	2052				57	57						14		756			21										24		1 296			36					
119	М3.У	Учебная практика																																													
120	*																																														
122	М3.Н	Научно-исследовательская работа							756	756				21	21						14		756			21																					
123	М3.Н.1	научно-исследовательская работа							756	756				21	21						14		756			21														36	1,50					ОК-4, 8; ПК-3, 5, 6, 7, 16, 17, 18, 19, 20, 21
124	*																																														
126	М3.П	Производственная практика							1296	1296				36	36																					24		1 296			36					
127	М3.П.1	производственная практика							1296	1296				36	36																					24		1 296			36	36	1,50				ОК-1, 5, 7; ПК-2, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 22
128	*																																														
130	М3.Д	Диссертация																																						36	1,50					

132	Индекс	Наименование	Расп.	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Часов: По ЗЕТ	Часов: Всего	Часов: Ауд	Часов: СР	Часов: ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	ЗЕТ: Факт	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Компетенции
133																																						
134	М4	Итоговая государственная аттестация							108	108				3	3																2				3	36	1,50		ОК-6, 8; ПК-2, 3, 5, 7, 8, 11, 16, 17, 18, 19, 20, 22
136	ФТД	Факультативы																																				
137	*																																					