

Утверждено  
Ученым советом ФГБОУ ВО "Марийский  
государственный университет"  
протокол № 3 от 12.01.2016 г.  
Ректор



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

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)		Всего	Контактная работа (аудиторные занятия)			Экзамены	Практика, нед.	Самостоятельная работа	Количество недель в семестре						
							Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия				Практические и сем. занятия	1 курс		2 курс			
		1 сем	2 сем	3 сем										4 сем					
M.1	Дисциплины (модули)				60	2160	550	156	150	244	396		1214						
	Базовая часть				19	684	176	44	42	90	144		364						
M.1.1	Философия и методология науки	1			4	144	42	14		28	36		66	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	30	10		20			78			3			
M.1.4	Методология планирования эксперимента и статистическая обработка данных	1			4	144	42	14		28	36		66	3					
M.1.5	Организация и бизнес-планирование производства	3			4	144	20	6		14	36		88			2			
	Вариативная часть				41	1476	374	112	108	154	252		850						
M.1.6	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	2	1		5	180	56	14	28	14	36		88	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	30	10		20	36		78			3			
M.1.9	Экологическая безопасность пищевых производств		1		3	108	42	14		28			66	3					
M.1.10	Проектирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	3		3	4	144	30	10	10	10	36		78			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	118	36	38	44	72		314						
M.1.13	Современные технологии упаковки и хранения пищевых продуктов		3		3	108	20	6		14			88			2			
M.1.14	Биотехнология пищи	1			4	144	42	14	28		36		66	3					
M.1.15	Барьерные технологии в пищевой промышленности				4	144	28	8	10	10	36		80		2				
M.1.16	Управление персоналом		1		3	108	28	8		20			80	2					
	Психология управления коллективом				3	108	28	8		20			80	2					
M.2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)				54	1944													
	Вариативная часть																		
M.2.1	Учебная практики		1д		6	216													
M.2.2	Практики		1д,2д, 2д,3д, 4д,4д		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				5	180	96	36	50	10			84						
	Вариативная часть																		
ФД.1	Проектная деятельность		1,2,3		3	108	76	26	50				32	2	2	2			
ФД.2	Обеспечение безопасности пищевых продуктов на Европейском и международном уровне		3		2	72	20	10		10			52			2			
	Общая трудоёмкость ОПОП ( без факультативов)				120	4320	550	156	150	244	396		1214	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			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	
							Всего по контактной работе	Лекции	Лабораторные занятия	Практические и сем. занятия				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
		Количество недель в семестре											14	14	10		
					22				Научно-исследовательская работа (всего недель и дней):	14			Государственная итоговая аттестация (всего недель)		4		
									Название практики	Сем	Нед	Дни					
									Учебная практика	1	4		Производственная (НИР) практика	1	2		
									Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	4		Производственная (НИР) практика	2	2		
									Производственная (преддипломная) практика	4	14		Производственная (НИР) практика	3	4		
									Производственная (НИР) практика				Производственная (НИР) практика	4	6		
									Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.								

Утвержден ученым советом факультета. Протокол № 12 от 22.06.2018 г.

Проректор по образовательной деятельности

Начальник УМУ

Директор АТИ



Сидоров О.А.

Головнина Е.Ю.

Онегов А.В.