## МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В.Парахина»

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 28.02.2022

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры:

Квалификация: магистр

Технология функциональных продуктов питания

Кафедра:

Продукты питания животного происхождения

Факультет:

Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины

Форма обучения	Очная форма												
Срок получения	образования: 2 г.												
Основной	Типы задач профессиональной деятельности												
+	научно-исследовательский												
+	производственно-технологический												
+	педагогический												
Должность: ректор Дата подписания: 25.08.2022 13:08:53 Уникальный программный ключ: f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c													

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2022 2022-2023

№ 937 от 11.08.2020

ВЕРЖДАЮ

В.Н. Масалов

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе

Начальник учебно-методического управления

Декан факультета биотехнологии и

ветеринарной медицины

Заведующий кафедрой

/ О.В. Евдокимова /

/ А.И. Дедкова/

В.В. Крайс/

/ К.А. Лещуков/

подписан простой электронной подписью

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

## Календарный учебный график

Mec		Сент	•		5		ктяб	рь	2		Ho	ябрь	,		Дек	абрь		4	Я	нвар	ЭЬ	1	Ф	евра	ль	1		Ma	рт		5	Ап	рель	3		М	ай			Ию	њ		5	И	1юль	,			Авгу	/CT	
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	- 1	7	3 - 9	1	17 - 23	24 - 30	1 1	8 - 14	'	- 1	29 -	5 - 11		19 - 25	26 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8	1 1	16 - 22		30 -		13 - 19	27 -	4 - 10	1		25 - 31		8 - 14	15 - 21	1	29 -	. T. I	13 - 19	- 1	27 -:	1	10 - 16	. 1	24 - 31
Нед	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										*					Э Э Э Э	Э	Э У У У У	y y y * *	* * *  *  y y	у	У		К	П	п	ПП	П П П П «	П						*	*					*	Э		Э Э Э Э К	К	к	К	К	К	К	К	К
II										*			Э Э Э Э	Э	K	К П П П	П	П П * *	* * * *	П	П	п	П	П	п	* П П П	П П П	П	П	П	П	П	пп	П П П *	П П П П	П	п	П	К	Д Д Д 4 Д	Д	Д	- 1	Д К К К	К	К	К	К	К	К	К

## Сводные данные

			Курс 1			Курс 2		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	VIIOIO
	Теоретическое обучение	14	14 1/6	28 1/6	12		12	40 1/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2		2	6
У	Учебная практика	4		4				4
П	Производственная практика		4	4		22	22	26
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
К	Продолжительность каникул	10 дн	58 дн	68 дн	7 дн	62 дн	69 дн	137 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	5 дн	13 дн	1 дн	12 дн	13 дн	26 дн
Прод	Продолжительность		206 дн	365 дн	106 дн	260 дн	366 дн	
Високосный год			False			True		

План Учебный план магистратуры '19.04.03\_22\_ППЖП.рlx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология функциональных продуктов питания, год начала подготовки 20 | The color | The 37 37 1337 8158 499.25 106.95 80 10 360 88 92 40 0.5 103.5 0.35 35.65 14 504 124 144 40 3 3 108 66.25 20 35.65 8 4 144 36 52 20 0.35 35.65 4 4 144 88.35 4 4 144 88.25 4 4 144 88.25 4 4 144 88.25 + 61.8.ДВ.02.02 <u>8</u> 3 108 26 3 **3 108 66.25** 3 3 108 66.25 OTK-2; OTK-3; OTK-4; OTK-5; OTK-6; TK-1; TK-2; TK-3; TK-4 9K-1; 9K-2; 9K-3; 9K-4; 9K-5; 9K-6; 0TK-1; 0TK-2; 0TK-3; 0TK-4; 0TK-5; 0TK-6; TK-1; TK-2; TK-3; TK-4