

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: Технология функциональных продуктов питания
Кафедра: Продукты питания животного происхождения
Факультет: Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины

Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический
+	педагогический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2022-2023
Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе [Signature] / О.В. Евдокимова /

Начальник учебно-методического управления [Signature] / А.И. Дедкова /

Декан факультета биотехнологии и ветеринарной медицины [Signature] / В.В. Крайс /

Заведующий кафедрой [Signature] / К.А. Лещуков /

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 20.07.2022 07:47:12
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

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									
Числа	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.	Э.	Э.	Э.			У	У	У	У	У	П		*	П	П	П	П														*									К	К	К	К	К	К	К	К
II										*									*	*	.		Э.	Э.	Э.	Э.		*	К	К	К	К						П	П	П	П	П	П	П	П								К	К	К	К	К	К	К	К	
III	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	*	*	К	К	К	К	К	*	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	27 3/6	24 5/6	14/6	54
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 3/6		11 1/6
У	Учебная практика	4			4
П	Производственная практика	4	10	12	26
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			4	4
К	Продолжительность каникул	61 дн	66 дн	48 дн	175 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	13 дн	13 дн	9 дн	35 дн
Продолжительность		365 дн	366 дн	182 дн	
Високосный год		False	True	False	

