Утверждаю
Ректор Юстратов В.П.
"11" июня 2007 г.

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Квалификация (степень)	*Срок обучения, лет*
магистр техники и технологий	2

План одобрен Ученым советом вуза
24.05.2007 протокол № 6

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление260100 - "Технология продуктов питания" (магистерская программа ХП)

График учебного процесса

Курс (год обучения)	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Недель										
	01 сен - 06 сен	07 сен - 13 сен	14 сен - 20 сен	21 сен - 27 сен	28 сен - 04 окт	05 окт - 11 окт	12 окт - 18 окт	19 окт - 25 окт	26 окт - 01 ноя	02 ноя - 08 ноя	09 ноя - 15 ноя	16 ноя - 22 ноя	23 ноя - 29 ноя	30 ноя - 06 дек	07 дек - 13 дек	14 дек - 20 дек	21 дек - 27 дек	28 дек - 03 янв	04 янв - 10 янв	11 янв - 17 янв	18 янв - 24 янв	25 янв - 31 янв	01 фев - 07 фев	08 фев - 14 фев	15 фев - 21 фев	22 фев - 28 фев	01 мар - 07 мар	08 мар - 14 мар	15 мар - 21 мар	22 мар - 28 мар	29 мар - 04 апр	05 апр - 11 апр	12 апр - 18 апр	19 апр - 25 апр	26 апр - 02 май	03 май - 09 май	10 май - 16 май	17 май - 23 май	24 май - 30 май	31 май - 06 июн	07 июн - 13 июн	14 июн - 20 июн	21 июн - 27 июн	28 июн - 04 июл	05 июл - 11 июл	12 июл - 18 июл	19 июл - 25 июл	26 июл - 01 авг	02 авг - 08 авг	09 авг - 15 авг	16 авг - 22 авг	23 авг - 29 авг	Теоретическое обучение и НИР по семестрам		Теоретическое обучение и НИРС	Экзаменационная сессия (Э)	Итоговые и выпускные экзамены (А)	Учебная практика (У)	Практика (П)	Выпускная работа, диссертация (Д)	Государственный экзамен (Г)	Каникулы (К)	Всего	Студентов в текущем учебном году	Групп в текущем учебном году	Курс (год обучения)
Au	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	О	В											
1	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=													1
2	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=													2
3	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=													3
4	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=													4
5																				Э	Э	К	К																				Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	19	19	38	3			4			7	**52**	1	1	5
6															Э	К	К	П	П	П	П	П	А	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	А	К	К	К	К	К	К	К	К	14		14	1	2		5	20		10	**52**			6
																																																				33	19	52	4	2		9	20		17	104	1	1	

Обозначения:
- [ ] - Теоретическое обучение
- [Э] - Экзаменационная сессия
- [У] - Учебная практика
- [П] - Практика
- [Д] - выпускная работа, диссертация
- [Г] - Госэкзамены
- [К] - Каникулы
- [А] - Итоговая аттестация по дисциплинам, выпускные экзамены (магистров)
- [=] - Неделя отсутствует

№	Название дисциплины	По семестрам: Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Часов: Всего	Всего по ГОСу	В том числе: Аудиторные	КСР	Сам.работа	Распределение по курсам и семестрам: 1 курс, 1 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	1 курс, 2 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	2 курс, 3 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	2 курс, 4 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	3 курс, 5 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	3 курс, 6 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	5 курс, 9 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	5 курс, 19 нед, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	6 курс, В сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Закрепленная кафедра	Трудоемкость, включая контроль, в УЕ
1134	ДНМ Цикл дисциплин направления																																																	
Ф.1	современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	9				160	160	40		120																									30		10											29	**4,9**
Ф.2	история и методология науки о пище	9				110	110	30		80																									26		4											29	**3,4**
Ф.3	Компьютерные технологии в науке и образовании	9				110	110	36		74																									12	12	12											17	**3,4**
Ф.4	Пищевая микробиология	А				160	160	40		120																													30	10								20	**4,9**
Ф.5	Физиология питания	А				160	160	40		120																													30		10							29	**4,9**
Р.1	Биоконверсия растительного сырья	А	А			217	217	90		127																													60	10	20							29	**6,8**
!!!	Всего: Ф=62% Р=19% В=19%	6	1			917	917	276		641																									68	12	26		120	20	30							28,3
	ДНМ.В.1 Дисциплины по выбору																																																	
1	Химия вкуса, цвета и аромата		В			117	117	30		87																																	30				29	**3,6**
2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов		В			117	117	30		87																																	30				29	**3,6**
	ДНМ.В.2 Дисциплины по выбору																																																	
1	Математическое моделирование объектов исследования		А			100	100	30		70																													10		20							17	**3,2**
2	Специализированные компьютерные технологии		А			100	100	30		70																													10		20							17	**3,2**
	Всего по циклу	6	3			1134	1134	336		798																									68	12	26		130	20	50		30					35,1
900	СДМ Цикл специальных дисциплин																																																	
Ф.1	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий		9			170	170	60		110																									10	50												29	**5,2**
Ф.2	Моделирование функциональных пищевых продуктов	9				80	80	20		60																									16		4											29	**2,6**
Ф.3	Управление качеством пищевых продуктов	В	АВ			350	350	108		242																													40		18		40		10		29	**10,9**
	Всего: Ф=67% В=33%	2	3			600	600	188		412																									26	50	4		40		18		40		10			18,7
	СДМ.В.1 Дисциплины по выбору																																																	
1	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства сахарных кондитерских изделий		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**
2	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства мучных кондитерских изделий		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**
3	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства хлебобулочных изделий		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**
4	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства макаронных изделий		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**

№	Название дисциплины	По семестрам: Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Часов: Всего	Всего по ГОСу	В том числе: Аудиторные	КСР	Сам работа	Распределение по курсам и семестрам: 1 курс, 1 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	1 курс, 2 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	2 курс, 3 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	2 курс, 4 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	3 курс, 5 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	3 курс, 6 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	5 курс, 9 сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	5 курс, А сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	6 курс, В сем, Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Закрепленная кафедра	Трудоемкость, включая контроль, в УЕ
	СДМ.В.2 Дисциплины по выбору																																															
1	Производственный контроль в кондитерской промышленности		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**
2	Производственный контроль в хлебопекарной промышленности		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**
3	Производственный контроль в макаронной промышленности		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**
4	Методы научных исследований		В			150	150	46		104																									10								30	6			29	**4,6**
	Всего по циклу	2	5			900	900	280		620																									46	50	4		40		18		100	12	10			27,8
468	НИРМ Научно-исследовательская работа																																																
1	научно-исследовательская работа в семестре		9АВ			468	468	98		370																									4		36				40				18		29	**14,3**
	Всего: Ф=468 В=0		3			468	468	98		370																									4		36				40				18			14,3
	Всего по циклу		3			468	468	98		370																									4		36				40				18			14,3
	Итого	8	11			2502	2502	714		1788																									118	62	66		170	20	108		130	12	28			
	Обязательных уч. часов в неделю - физ-ра / физ-ры											/					/				/				/				/				/			13	/			16	/			12	/				
	Обязательных экзаменов									8																									4				3				1					
	Обязательных зачетов									11																									2				4				5					
	Обязательных курсовых проектов																																															
	Обязательных курсовых работ																																																

Проректор по учебной работе Брагинский В.И.
Начальник учебного управления Кушевская Р.А.

Декан факультета Крохалев А.А.
Зав.кафедрой Романов А.С.

Зав. магистратурой
Рук. магистерской программы Романов А.С.

ПРИМЕЧАНИЕ 1. В разделах учебного плана "Дисциплины и курсы по выбору студента, устанавливаемые вузом" студентом в обязательном порядке изучается одна дисциплина (по его выбору) из включенных в данный раздел.
2. Названия дисциплины, поименованной в Учебном плане как "Дисциплина 1 (2, ...) специализации", определяет руководитель магистерской программы. Эта дисциплина указывается в индивидуальном плане работы студента-магистранта.
3. Названия дисциплины, поименованной в Учебном плане как "Дисциплина 1 (2, ...) по выбранной научной тематике", определяют совместно научный руководитель и студент-магистрант. Эта дисциплина также указывается в индивидуальном плане работы студента-магистранта.