

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

План одобрен Ученым советом вуза (в ред. от
30.08.2022 на заседании УС, протокол № 10)

Протокол № 7 от 17.03.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры: Технология рыбы и рыбных продуктов

Кафедра: Технологии пищевых производств

Факультет: технологический

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Учебный год

2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"30" 08 2022г.

С.А. Песков



План Учебный план магистратуры '19.04.03 20 12 2647 21 ПЖм.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология рыбы и рыбных продуктов, год начала подготовки 20:

Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов							Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра								
															Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4													
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет оч.	кр	Экспертное	Факт	Часов з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции		
Блок 1.Дисциплины (модули)																																											
Обязательная часть																																											
+	Б1.О.01	Философия: вопросы естественных и технических наук	1				4	4	36	144	144	56	52	36	4	28			28	52	36																		5	История и философия	УК-5		
+	Б1.О.02	Иностранный язык		1			2	2	36	72	72	42	30	2					42	30	2																		4	Иностранные языки	УК-4		
+	Б1.О.03	Педагогика и психология управления		1			2	2	36	72	72	56	16	2		28			28	16																			5	История и философия	УК-3; ОПК-6		
+	Б1.О.04	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	42	30	2		14			28	30																			22	Менеджмент	УК-1; ОПК-1		
+	Б1.О.05	Информационные технологии		3			2	2	36	72	72	56	16														2	14	42			16								14	Технологии пищевых производств	УК-4	
+	Б1.О.06	Методология науки о пище		1			2	2	36	72	72	56	16		2	28			28	16																				14	Технологии пищевых производств	УК-5	
+	Б1.О.07	Микробиология рыбы и рыбных продуктов			2		4	4	36	144	144	105	39								4	45	60			39													18	Экология и природопользование	ОПК-5		
+	Б1.О.08	Биохимия сырья водного происхождения		2			4	4	36	144	144	105	3	36							4	45	60			3	36												18	Экология и природопользование	ОПК-5		
+	Б1.О.09	Управление проектом			2		3	3	36	108	108	60	48		3	30								30	48														22	Менеджмент	УК-1; УК-2		
+	Б1.О.10	Управление рисками			3		4	4	36	144	144	56	88																4	28			28	88					22	Менеджмент	ОПК-3		
+	Б1.О.11	Управление качеством продукции		3			3	3	36	108	108	56	16	36													3	28			28	16	36							14	Технологии пищевых производств	ОПК-3	
+	Б1.О.12	Технология рыбы и рыбных продуктов		3		3	5	5	36	180	180	112	32	36													5	56			56	32	36							14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4	
+	Б1.О.13	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		3			4	4	36	144	144	56	52	36													4	28			28	52	36							14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																											
+	Б1.В.01	Математическое моделирование			1		3	3	36	108	108	84	24		3	28	56			24																			1	Высшая математика	ПК-3		
+	Б1.В.02	Ихтиология				1	2	2	36	72	72	42	30		2	14			28	30																			25	Водные биоресурсы и аквакультура	ПК-1		
+	Б1.В.03	Сырье и материалы отрасли		1			4	4	36	144	144	90	18	36	4	30			60	18	36																		14	Технологии пищевых производств	ПК-2		
+	Б1.В.04	Обогащение продуктов и биологически активные добавки		2			2	2	36	72	72	60	12								2	30			30	12													14	Технологии пищевых производств	ПК-2; ПК-4		
+	Б1.В.05	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов		2			4	4	36	144	144	75	33	36							4	30	45			33	36												14	Технологии пищевых производств	ПК-1; ПК-2		
+	Б1.В.06	Нормирование в рыбной отрасли		2			2	2	36	72	72	30	6	36							2	15			15	6	36												14	Технологии пищевых производств	ПК-2		
+	Б1.В.07	Новые формы белковой пищи		3			2	2	36	72	72	56	16														2	28			28	16								14	Технологии пищевых производств	ПК-2; ПК-4	
+	Б1.В.08	Научные основы производства рыбопродуктов			2		3	3	36	108	108	75	33								3	30			45	33													14	Технологии пищевых производств	ПК-4		
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли		3			4	4	36	144	144	84	24	36													4	28			56	24	36							14	Технологии пищевых производств	ПК-4	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2			2	2	36	72	72	45	27								2	15			30	27														14	Технологии пищевых производств	УК-6	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы подготовки диссертации		2			2	2	36	72	72	45	27								2	15			30	27													14	Технологии пищевых производств	УК-6		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы подготовки научной и учебной литературы		2			2	2	36	72	72	45	27								2	15			30	27													14	Технологии пищевых производств	УК-6		
Блок 2.Практика																																											
Обязательная часть																																											
+	Б2.О.01	Учебная практика			1		6	6	216	216	216										6																					УК-3; ОПК-5	
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика		1			6	6	36	216	216	216									6																			14	Технологии пищевых производств	УК-3; ОПК-5	
+	Б2.О.02	Производственная практика		2			9	9	324	324	324																															ОПК-2; ОПК-6	
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		2			9	9	36	324	324	324																													14	Технологии пищевых производств	ОПК-2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																											
+	Б2.В.01	Производственная практика			4		27	27	972	972	972																															ПК-1; ПК-2	
+	Б2.В.01.01(П)	Научно-исследовательская работа			4		27	27	36	972	972	972																													14	Технологии пищевых производств	ПК-1; ПК-2
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																											
ФТД.Факультативные дисциплины																																											
+	ФТД.01	Практикум профессионально-ориентированной речи			1		2	2	36	72	72	8	64		2																									5	История и философия	УК-4	
+	ФТД.02	Правовые основы противодействия коррупции		2			2	2	36	72	72	24	48								2	8			16	48														5	История и философия	УК-1	

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1	ВМ	Высшая математика
2	Физика	Физика
4	ИЯ	Иностранные языки
5	ИФ	История и философия
9	СВ	Судовождение
10	ЭУ и ЭС	Энергетические установки и электрооборудование судов
14	ТПП	Технологии пищевых производств
15	ЗООС	Защита окружающей среды
16	ТМО	Технологические машины и оборудование
18	ЭП	Экология и природопользование
20	Экономика	Экономика
21	ФК	Физическая культура
22	Менеджмент	Менеджмент
23	ИС	Информационные системы
24	СУ	Системы управления
25	ВБ	Водные биоресурсы и аквакультура