

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ

Ректор С.А. Левков
 "30" 08 2022 г.

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

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 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) № 1040 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

Салтанова / Н.С. Салтанова/

Кириенко / Н.К. Кириенко/

Хорошман / Л.М. Хорошман/

Чмыхалова / В.Б. Чмыхалова/

План Учебный план магистратуры '19.04.02 20 12 2647 21 ПСм.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год нача

						Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов		Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра																		
						Экзам-ны	Зачет	Зачет с оц.	КСР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Код	Наименование	Компетенции												
Считать в плане	Индекс	Наименование																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)												84	84																																							
Обязательная часть												44	44																																							
+	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																						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					
+	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					3	3	36	108	108	60	48												3	15	45			48													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 продуктов из сырья растительного происхождения			2					4	4	36	144	144	105	39			4	45	60			39																						18	Экология и природопользование	ОПК-5				
+	Б1.О.08	Биохимия сырья растительного происхождения		2						4	4	36	144	144	98	10	36			4	42	56			10	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	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий		3			3	7	7	36	252	252	168	48	36												7	84			84	48	36													14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4				
+	Б1.О.13	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		4				4	4	36	144	144	80	28	36																				4	40			40	28	36					14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												40	40																																							
+	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	Химия вкуса, цвета и аромата			1					2	2	36	72	72	56	16		2	28			28	16																								14	Технологии пищевых производств	ПК-4			
+	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 продуктов из растительного сырья		2						5	5	36	180	180	120	24	36							5	60	60		24	36																		14	Технологии пищевых производств	ПК-1; ПК-2			
+	Б1.В.06	Биоконверсия растительного сырья		2						4	4	36	144	144	60	48	36							4	30			30	48	36																	14	Технологии пищевых производств	ПК-2; ПК-4			
+	Б1.В.07	Пищевые красители			3					3	3	36	108	108	60	48											3	30			30	48																14	Технологии пищевых производств	ПК-4		
+	Б1.В.08	Пищевая биотехнология		3						4	4	36	144	144	80	28	36											4	40			40	28	36														14	Технологии пищевых производств	ПК-4		
+	Б1.В.09	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья			4					4	4	36	144	144	90	54																				4	40			50	54						14	Технологии пищевых производств	ПК-4			
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли		4						4	4	36	144	144	90	18	36																				4	30			60	18	36				14	Технологии пищевых производств	ПК-4			
+	Б1.В.11	Автоматизированные системы управления технологическим процессом			4					3	3	36	108	108	60	48																				3	30			30	48					10	Энергетические установки и электрооборудование судна	ПК-4				
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2		2	2			72	72	45	27					2	15				30	27																												
+	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												27	27																																							
Обязательная часть												15	15																																							
+	Б2.О.01	Производственная практика			12					15	15		540	540	540			6					216																													
+	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа			1					6	6	36	216	216	216			6					216																													
+	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика			2					9	9	36	324	324	324																																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												12	12																																							
+	Б2.В.01	Производственная практика			4					12	12		432	432	432																																					
+	Б2.В.01.01(ПФ)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4					12	12	36	432	432	432																																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												9	9																																							

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