

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ



Ректор

"30" 08 2022г.

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

Протокол № 3 от 01.12.2021

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)

2022

Учебный год

2022-2023

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

 / Н.С. Салтанова/

Начальник УМУ

 / Н.К. Кириенко/

Декан

 / Л.М. Хорошман/

Зав. кафедрой

 / В.Б. Чмыхалова/

План Учебный план магистратуры '19.04.02_20_12 2647 22 ПСм.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, год нача

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов		Курс 1															Курс 2															Закрепленная кафедра		Компетенция										
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт			Назов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4																					
									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															
Блок 1.Дисциплины (модули)										84	84					3024	3024	1830	834	360	21	184	56	242	202	72	24	252	176	120	208	108	24	225	45	210	276	108	15	140		180	148	72									
Обязательная часть										44	44					1584	1584	935	469	180	12	98		154	144	36	11	117	116	30	97	36	17	155	45	140	200	72	4	40		40	28	36									
+	Б1.О.01	Философские вопросы естественных и технических наук	1				4	4	36	144	144	56	52	36	4	28			42	30																						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	Экономика и 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	Экономика и менеджмент	УК-1; УК-2					
+	Б1.О.10	Управление рисками			3		4	4	36	144	144	56	88									4	28			28	88																			22	Экономика и 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															14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										40	40					1440	1440	895	365	180	9	86	56	88	58	36	13	135	60	90	111	72	7	70		70	76	36	11	100		140	120	36									
+	Б1.В.01	Математическое моделирование			1		3	3	36	108	108	84	24		3	28	56			24																											1	Физика и 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	Биоконсервация 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																			14	Технологии пищевых производств	ПК-4			
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли	4				4	4	36	144	144	90	18	36														4	30																			14	Технологии пищевых производств	ПК-4			
+	Б1.В.11	Автоматизированные системы управления технологическими процессом			4		3	3	36	108	108	60	48														3	30																				10	Энергетические установки и электрооборудование судов	ПК-4			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2			2	2		72	72	45	27						2	15		30	27																										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										27	27					972	972	972			6		216																														
Обязательная часть										15	15					540	540	540			6		216																														
+	Б2.О.01	Производственная практика			12		15	15		540	540	540			6			216			9		324																													УК-3; ОПК-5	
+	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа			1		6	6	36	216	216	216			6			216																																14	Технологии пищевых производств	УК-3; ОПК-5	
+	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика			2		9	9	36	324	324	324						9				324																												14	Технологии пищевых производств	УК-3; ОПК-5	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										12	12					432	432	432																																			
+	Б2.В.01	Производственная практика			4		12	12		432	432	432																																								ПК-1	
+	Б2.В.01.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4		12	12	36	432	432	432																12																					14	Технологии пищевых производств	ПК-1		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9					324	324			324																																	
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324			324																																				УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4			
ФТД.Факультативные дисциплины										4	4					144	144	32	112			2		8	64		2	8		16	48																						
</																																																					

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1	ФивМ	Физика и высшая математика
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	ЗОС	Защита окружающей среды
16	ТМО	Технологические машины и оборудование
18	ЭП	Экология и природопользование
21	ФК	Физическая культура
22	ЭМ	Экономика и менеджмент
23	ИС	Информационные системы
24	СУ	Системы управления
25	ВБ	Водные биоресурсы и аквакультура