

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Левков Сергей Андреевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.05.2024 16:15:11
Уникальный программный ключ:
0ес96352bebea6f8385fb9c27c7d4c35a083708b

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.А. Левков

"21" "12" 2022г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 21.12.2022

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 3 м.

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

/ Н.С. Салтанова/

/ Н.К. Кириенко/

/ Л.М. Хорошман/

/ В.Б. Чмыхалова/

Календарный учебный график

[illegible]

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
	Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	40		40			
Дата начала/Номер недели	2 марта 2024 г.	27	13 января 2025 г.	20		
Дата окончания/Номер недели	10 апреля 2024 г.	32	21 февраля 2025 г.	25		

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	27 2/6	19 2/6	3/6	47 1/6
Э	Промежуточная аттестация	5 5/6	5 5/6		11 4/6
У	Учебная практика	4			4
П	Производственная практика	4	16	4	24
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Продолжительность каникул	62 дн	62 дн	14 дн	138 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	12 дн	12 дн	1 дн	25 дн
Продолжительность		366 дн	365 дн	89 дн	
Високосный год		True	False	False	
Студентов		10	10	10	
Групп		1	1	1	

		Форма контроля				з.е.		Итого академ. часов					Курс 1							Курс 2							Курс 3							Закрепленная кафедра								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	На курс з.е.	Экспертное по плану	Кон. раб.	СР	Конт. роль	Летняя сессия							Летняя сессия							Летняя сессия							Код	Наименование	Компетенции					
														з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль	Форм. контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль	Форм. контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт. роль	Форм. контр.		
Блок 1. Дисциплины (модули)																																										
Обязательная часть																																										
+	Б1.0.01	Философские вопросы естественных и технических наук	1				4	4	36	144	144	8	127	9	4	144	4																		5	История и философия	УК-5					
+	Б1.0.02	Иностранный язык		1			2	2	36	72	72	8	60	4	2	72																			4	Иностранные языки	УК-4					
+	Б1.0.03	Психология управления		1			2	2	36	72	72	12	56	4	2	72	4																			5	История и философия	УК-3; ОПК-6				
+	Б1.0.04	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	8	60	4	2	72	4																			22	Экономика и менеджмент	УК-1; ОПК-1				
+	Б1.0.05	Информационные технологии		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2	72	2	8																			14	Технологии пищевых производств	УК-4			
+	Б1.0.06	Методология науки о пище		1			2	2	36	72	72	8	60	4	2	72	4																					14	Технологии пищевых производств	УК-5		
+	Б1.0.07	Микробиология рыбы и рыбных продуктов			2		4	4	36	144	144	10	130	4																									18	Экология и природопользование	ОПК-5	
+	Б1.0.08	Биохимия сырья водного происхождения		2			4	4	36	144	144	12	123	9																									18	Экология и природопользование	ОПК-5	
+	Б1.0.09	Управление проектом			2		3	3	36	108	108	16	88	4																									22	Экономика и менеджмент	УК-1; УК-2	
+	Б1.0.10	Управление рисками			2		4	4	36	144	144	8	132	4																									22	Экономика и менеджмент	ОПК-3	
+	Б1.0.11	Управление качеством продукции		2			3	3	36	108	108	8	91	9																										14	Технологии пищевых производств	ОПК-3
+	Б1.0.12	Технология рыбы и рыбных продуктов		2			5	5	36	180	180	14	157	9																										14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4
+	Б1.0.13	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		2			4	4	36	144	144	10																														

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