ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *С.А. Левков*

"21" 12 2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 21.12.2022

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: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

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/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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
I																Э	К	П	*			П				*													Э	П					П						
										*					Э	Э	К	П	*			П																Э		П	П				П						
															Э	Э	К	П	*			П																Э		П	П				К						
															Э	К	П	*	*			П																Э	Э	П	П				К						
															Э	К	П	*	П																*			Э		П	*				К						
															Э	К	П	*	П																	*		Э		П	П				К						
II																Э	К	*								*				Э					Пд	Пд			Пд		Д				Д						
										*					Э		К	К	*												Пд				Пд	Пд			Пд		Д				Д						
															Э	Э	К	К	*												Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К
															Э		К	*	*												Пд				Пд	Пд			Пд		Д				Д						
															Э		К	*													Пд				*	Пд			Д		*				К						
															Э		К	*										Э			Д				Пд	*			Д		Д				К						

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	14	15	29	14	10	24	53
Э	Промежуточная аттестация	1 2/6	2	3 2/6	2	1 2/6	3 2/6	6 4/6
П	Производственная практика	4	6	10				10
Пд	Преддипломная практика					8	8	8
Д	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	7 дн	47 дн	54 дн	9 дн	52 дн	61 дн	115 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	4 дн	12 дн	8 дн	4 дн	12 дн	24 дн
Продолжительность		151 дн	215 дн	366 дн	130 дн	235 дн	365 дн	
Високосный год		True			False			
Студентов		5			5			
Групп		1			1			

План Учебный план магистратуры '19.04.02_20_12 2647 23 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		-
															Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)							84	84		3024	3024	1833	831	360	21	140	56	238	56	194	72	24	251	180	101	15	209	108	24	182	42	210	42	280	108	15	140		180		148	72			
Обязательная часть							44	44		1584	1584	930	474	180	12	70		154	28	144	36	11	116	120	26		98	36	17	140	42	140	14	204	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		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	Психология управления		1			2	2	36	72	72	56	16		2	14		28	14	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	56	52																3	14	42			52									14	Технологии пищевых производств	УК-4
+	Б1.О.06	Методология науки о пище		1			2	2	36	72	72	56	16		2	14		28	14	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	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	52	56									3	26		26		56																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	14		28	14	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		1440	1440	903	357	180	9	70	56	84	28	50	36	13	135	60	75	15	111	72	7	42		70	28	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	14		28	14	16																							14	Технологии пищевых производств	ПК-4
+	Б1.В.03	Сырье и материалы отрасли	1				4	4	36	144	144	98	10	36	4	28		56	14	10	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	56	52																3	14		28	14	52									14	Технологии пищевых производств	ПК-4
+	Б1.В.08	Пищевая биотехнология	3				4	4	36	144	144	84	24	36															4	28		42	14	24	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 судов	ПК-4
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**2**			**2**	**2**		**72**	**72**	**45**	**27**									2	**15**		**15**	**15**	**27**																	**УК-6**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы подготовки диссертации		2			2	2	36	72	72	45	27									2	15		15	15	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		15	15	27																14	Технологии пищевых производств	УК-6
Блок 2.Практика							27	27		972	972	972			6			216				9			324											12			432						
Обязательная часть							15	15		540	540	540			6			216				9			324																			
+	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																								12			432						
+	Б2.В.01	**Производственная практика**			**4**		12	**12**		**432**	**432**	**432**																								12			**432**						**ПК-1**
+	Б2.В.01.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4		12	12	36	432	432	432																								12			432				14	Технологии пищевых производств	ПК-1
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324			324																						9						324		
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324			324																						9						324	14	Технологии пищевых производств	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	44	100		2			14		58		2	15		15		42																	
+	ФТД.01	Практикум профессионально-ориентированной речи		1			2	2	36	72	72	14	58		2			14		58																							5	История и философия	УК-4
+	ФТД.02	Правовые основы противодействия коррупции		2			2	2	36	72	72	30	42									2	15		15		42																5	История и философия	УК-1

СПИСОК КАФЕДР Учебный план магистратуры '19.04.02_20_12 2647 23 ПСм.plx', код направления 19.04.02, год начала подгото

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