Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Левков Сергей Андреевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.06.2024 19:07:19

Уникальный программный ключ:

0ec96352bebea6f8385fb9c27c7d4c35a083708b

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 5 от 31.01.2024

#### ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

ИВЕРСИТЕТ

ОСУРАДОСТВЕННО

ОСУРАДОСТВЕННО

Ректор

С.А. Левков

20 1/4 г.

19.04.03

#### 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа

магистратуры:

Технология рыбы и рыбных продуктов

Кафедра:

Технологии пищевых производств

Факультет:

Департамент "Пищевые биотехнологии"

Квалификация: магистр	

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 3 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2024

2024-2025

№ 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
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УНР

Начальник УМУ

Руководитель департамента

Зав. кафедрой

/ Н.С. Салтанова/

/ Н.К. Кириенко/

/ В.Б. Чмыхалова/

\_\_/ В.Б. Чмыхалова,

## Календарный учебный график

Mec	Ce	ентябр	Ъ	2	O	ктябр	ъ	2		Ноя	•			Дека	•	4	5	Інвар	ъ	1	Фев	врал				рт		5	Ап	рель	, ,		M	ай			Июн	НЬ		5	ν	1юль	,	7		Авгу	′СТ	
Числа	'	8 - 14	22 - 28	29 -	6 - 12		20 - 26	27 -	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	29 -	5 - 11	12 - 18	19 - 25	- 56 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 62	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -:	3 - 9	10 - 16		
Нед	1	2 3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16 17	18	19	20	21	22	23 2	24 2	25 26	27	7 28	29	30	31	32	33 3	34 3	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	=	= =	=	=					*							K K K *	K						*	Э Э Э Э	Э	Э	Э	Э	Э	у	y y y y y y y	у У У У	у у П П	П	п	П	П П *				К	К	К	К	К	К	к	К
II					п	п	п	П	*	ППП						K K * *	* * *  K K	Э	Э	Э	Э	э [	<ul><li>Э</li><li>Э</li><li>П</li><li>Э</li><li>П</li><li>Э</li><li>П</li><li>П</li><li>П</li></ul>	П	п	П	п	п	п	п	*	*					*				К	К	К	К	К	К	к	К
III			П		1	п	П	П	Д		Д	Д	Д	Д	КК	= = = = = =	=	II	=	=	=	=	= =	=	=	II	=	=	=	=	=   =	=	=	=	=	II	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

## График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3					
	Летняя сессия		Летняя сессия	Летняя сессия						
Продолжительность	40		40							
Дата начала/Номер недели	3 марта 2025 г.	27	12 января 2026 г.	20						
Дата окончания/Номер недели	11 апреля 2025 г.	32	20 февраля 2026 г.	25						

### Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
Теоретическое обучение	27 2/6	19 2/6	3/6	47 1/6
Промежуточная аттестация	5 5/6	5 5/6		11 4/6
Учебная практика	4			4
Производственная практика	4	16	4	24
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
Продолжительность каникул	63 дн	63 дн	14 дн	140 дн
Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	12 дн	12 дн	1 дн	25 дн
должительность	366 дн	365 дн	89 дн	
окосный год	+	-	-	
центов	10	10	10	
ın	1	1	1	
	Промежуточная аттестация Учебная практика Производственная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Продолжительность каникул	Теоретическое обучение       27 2/6         Промежуточная аттестация       5 5/6         Учебная практика       4         Производственная практика       4         Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы       63 дн         Продолжительность каникул       63 дн         Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)       12 дн         должительность       366 дн         окосный год       +         дентов       10	Теоретическое обучение  Промежуточная аттестация  5 5/6  5 5/6  Учебная практика  Производственная практика  Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  Продолжительность каникул  Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)  должительность  З66 дн  З65 дн  Окосный год  центов  10  10	Теоретическое обучение  7 2/6  Промежуточная аттестация  5 5/6  Учебная практика  Производственная практика  Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  Продолжительность каникул  Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)  12 дн  12 дн  1365 дн  14 дн  14 дн  15 дн  16 дн  17 дн  18 дн  19 дн  19 дн  10

План Учебный план магистратуры 'z19.04.03\_22\_123 2647 24 ПЖм.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология рыбы и рыбных продуктов, год начала подготовки 2

Считать в плане Индекс плане В Блок 1.Дисциплинь В Б1.0.01 + Б1.0.02 + Б1.0.04 + Б1.0.05	• Философские проблемы науки Иностранный язык	+	Эррмы пром. атт. Зачет Зачет с оц.	(Р Экс тн	з.е.	- Часов в	Swenon		кад.часов		-			(урс 1 Летняя се	ССИЯ			- 1			Курс 2	я сессия						Курс 3 Летн	яя сессия			Закрепленная кафедра	-
плане  Блок 1.Дисциплинь  Обязательная часті  + 51.0.01  + 51.0.02  + 51.0.03  + 51.0.04	ы (модули) ъ Философские проблемы науки Иностранный язык	Экза мен	Зачет с оц. К	ур Экс тн	пер Факт	Часов в	Sycnon							летняя се	ССИЯ													летн	ы сессия				
Блок 1.Дисциплинь Обязательная часті + 51.0.01 + 51.0.02 + 51.0.03 + 51.0.04	• Философские проблемы науки Иностранный язык	1				3.6.			oaf. CP	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек Лаб	Пр	срп ср	Конт Ф	Формы конто.	з.е. на курсе	<b>4</b> того <i>J</i>	1ек Лаб				онт Формы оль контр.		Итого	Лек Ла	а6 Пр	СРП	CP KG	т Формы в контр.	Код Наименование	Компетенции
+ 61.0.01 + 61.0.02 + 61.0.03 + 61.0.04	• Философские проблемы науки Иностранный язык				59 69				264 2083			1100	36 22	FO.	12 000				1206	36 18	FO	24			,,,,					-			
+ 61.0.01 + 61.0.02 + 61.0.03 + 61.0.04	Философские проблемы науки Иностранный язык				11 41				160 1239				18 8		12 409					24 18													
+ 61.0.02 + 61.0.03 + 61.0.04	Иностранный язык	1			4 4				16 119		4		4			9	3		J/L .	10	30	10	050	10								5 История и философия	ук-5
+ 51.0.03 + 51.0.04		1	1		2 2	36	72		8 60	4	2	72		8			3															4 Иностранные языки	УК-4
+ 61.0.04	Психология управления		1		2 2	36	72		16 52	4	2		4			4	3															5 История и философия	УК-3; ОПК-6
- 51.0.05	Стратегический менеджмент		1	_	2 2	36	72		8 60	4	2	72	4	4		_	3															22 Экономика и менеджмент	YK-1; OПK-1
	Информационные технологии		1		2 2	36	72	72	10 58	4	2	72			58	4	3															14 Технологии пищевых производств	ук-4
+ 61.0.06	Методология науки о пище		1		2 2	36	72		8 60		2	72		4			3															14 Технологии пищевых производств	ук-5
+ 61.0.07	Микробиология рыбы и рыбных продуктов		2		4 4	36	144	144										4	144	2 8		4	126	4 o								18 Экология и природопользование	OTIK-5
+ 51.0.08	Биохимия сырья водного происхождения	2		-	4 4	36			16 119											2 10		4										18 Экология и природопользование	OTIK-S
+ 51.0.09	Управление проектами		2	- 3	3 3	36		108										3	108	4	8	4		4 0								22 Экономика и менеджмент	УК-1; УК-2
+ 61.0.10	Управление рисками		2	-	4 4	36			16 124									4	144	4	8	4	124	4 o								22 Экономика и менеджмент	OTIK-3
+ 61.0.11	Управление качеством продукции	2		- 3	3 3	36			8 91									3	108	4	4			9 э								14 Технологии пищевых производств	OTIK-3
+ 51.0.12	Технология рыбы и рыбных продуктов	2	2	_	5 5				14 157										180	4	10			9 эр								14 Технологии пищевых производств	OПК-2; OПК-4
+ 51.0.13	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2			4 4	36	144		10 125										144	4	6		125	9 э								14 Технологии пищевых производств	ORK-2; ORK-4
Насть формируона	ая участниками образовательных отноше	эций		2	28 28		1008	1008	104 844	60	19	684	18 14	30	570	43		9	374	12	22	8	265 1	17									
+ 51.B.01	Математическое моделирование	- nnn	1	_	3 3	36		108			3	108		30		4		3	J24 .	12	22	0	203	17					+			1 Физика и высшая математика	ΠK-3
+ B1.B.02	Ихтиология  ———————————————————————————————————		2		2 2	36		72			-	100	2 7		30	-		2	72	2	6		60	4 3				_				25 Водные биоресурсы и аквакультура	NK-1
+ B1.B.03	Сырье и материалы отрасли	2	-	_	4 4	36		144								+ +		4		6	10			9 э				_				14 Технологии пищевых производств	ΠK-2
+ 51.8.04	Обогащение продуктов и биологически активные добавки		1		2 2	36	72	_	8 60	4	2	72	2	6	60	4	3				10		115	, ,								14 Технологии пищевых производств	ΠK-2; ΠK-4
+ 51.8.05	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов	1			4 4	36	144	144	12 123	9	4	144	2 10		123	9	э															14 Технологии пищевых производств	ΠK-1; ΠK-2
+ B1.B.06	Нормирование в рыбной отрасли	1			2 2	36	72	72	8 55	9	2	72	4	4	55	9	э															14 Технологии пищевых производств	ПК-2
+ B1.B.07	Новые формы белковой пищи		1		2 2	36	72	72	8 60	4	2	72	2	6	60	4	3															14 Технологии пищевых производств	ΠK-2; ΠK-4
+ 51.B.08	Научные основы производства рыбопродуктов		2		3 3	36	108	108	18 86	4								3	108	4	6	8	86	4 o								14 Технологии пищевых производств	ΠK-4
+ B1.B.09	Технологическое оборудование отрасли	1		4	4 4	36	144	144	12 123	9	4	144	2	10	123	9	Э															14 Технологии пищевых производств	ПК-4
+ Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		1		2 2		72	72	8 60	4	2	72	4	4	60	4	3																УК-6
+ Б1.В.ДВ.01.0	1 Основы подготовки диссертации		1		2 2	36	72	72	8 60	4	2	72	4	4	60	4	3															14 Технологии пищевых производств	УК-6
- Б1.В.ДВ.01.0	Основы подготовки научной и учебной литературы		1		2 2	36	72		8 60	4	2	72	4	4	60	4	3															14 Технологии пищевых производств	ук-6
Блок 2.Практика					12 42			1512 1						432				24			864				6	216		216					
Обязательная часті		_			15 15			540			6			216				9	324		324												Ук-3; ОПК-5
+ 52.0.01	Учебная практика	-	1		6 <b>6</b>			216						216		_	0			_	+	$\vdash$						-	-		-	1	УК-3; ОПК-5
	) Технологическая практика	+	1	_	6 6	36		216			6	216	_	216	_	+	0		224	_				_				-				14 Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-6
+ 52.0.02	Производственная практика	+	2 2	_	9 9	36		324 :					_		_	+		9	324	_	<b>324</b> 324			0				-				14 *	OTIK-2
	1) Технологическая практика		-		9 9			324 972			6	216		216					540		540			0	6	216		216				14 Технологии пищевых производств	I
+ Б2.B.01	ая участниками образовательных отноше Производственная практика	энии	123		27 27			972			6	216		216			0		540		540				_	216		216					NK-1; NK-2
	Производственная практика  1) Научно-исследовательская работа	+	123	_	27 27			972			6		_	216	_	+	0		540	_	540			0	6	216		216			+-	14 Технологии пищевых производств	ΠK-1; ΠK-2
	енная итоговая аттестация		123		9 9			324			· ·	210		210				13	210		JTU			3	9	324		210	324		-		<u> </u>
+ 63.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9 9	36			324																9	324			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; ОПК 6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД.Факультативн	ые дисциплины	•			4 4		144	144	6 130	8	4	144	2	4	130	8																	·
+ ФТД.01	Практикум профессионально-ориентированной речи		1	-	2 2	36	72	72	2 66	4	2	72		2	66	4	3															5 История и философия	УК-4
+ ФТД.02	Правовые основы противодействия коррупции		1		2 2	36	72	72	4 64	4	2	72	2	2	64	4	3											I				5 История и философия	yk-1

### СПИСОК КАФЕДР Учебный план магистратуры 'z19.04.03\_22\_123 2647 24 ПЖм.рlx', код направления 19.04.03, год начала подго

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1	ФиВМ	Физика и высшая математика
4	РИ	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	30C	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