

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Левков Сергей Андреевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.05.2025 08:43:17
Уникальный программный ключ:
0ec96352bebea6f8385fb9c27c7d4c35a083708b

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 29.01.2025

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



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: Департамент "Пищевые биотехнологии"

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 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

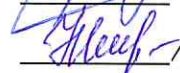
Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УНР

 / Н.С. Салтанова/

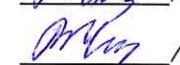
Начальник УМУ

 / Н.К. Кириенко/

Руководитель департамента

 / В.Б. Чмыхалова/

Зав. кафедрой

 / В.Б. Чмыхалова/

"29" 01 2025 г.

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	14	15	29	14		14	43
Э	Промежуточная аттестация	1 2/6	2 4/6	4	2 4/6		2 4/6	6 4/6
У	Учебная практика	4		4				4
П	Производственная практика		6	6		18	18	24
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	7 дн	43 дн	50 дн	15 дн	53 дн	68 дн	118 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	4 дн	12 дн	8 дн	4 дн	12 дн	24 дн
Продолжительность		151 дн	214 дн	365 дн	140 дн	225 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			
Студентов		9			9			
Групп		1			1			

План Учебный план магистратуры '19.04.03 20 12 2647 25 ПЖм.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология рыбы и рыбных продуктов, год начала подготовки 20:

			Формы прог. атт.				з.е.				Итого акад.часов										Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра																											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз. мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт тное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Конт роль	Код	Наименование	Компетенции																														
															з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР					Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР																							
Блок 1.Дисциплины (модули)																																	69	69				2484	2484	1508	652	324	19	140	28	182	112	186	36	26	165	135	135	222	144	24	154	14	182	126	244	144						
Обязательная часть																																	41	41				1476	1476	862	434	180	8	56		112	28	92		15	105	90	45	90	138	72	18	112	14	126	84	204	108					
+	Б1.0.01	Философские проблемы науки	2				4	4	36	144	144	60	48	36					4	15			15	30	48	36									5	История и философия	УК-5																															
+	Б1.0.02	Иностранный язык		1			2	2	36	72	72	42	30		2		42	30																	4	Иностранные языки	УК-4																															
+	Б1.0.03	Психология управления		1			2	2	36	72	72	56	16		2	28	28	16																	5	История и философия	УК-3; ОПК-6																															
+	Б1.0.04	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	42	30		2	14	28	30																	22	Экономика и менеджмент	УК-1; ОПК-1																															
+	Б1.0.05	Информационные технологии		3			2	2	36	72	72	56	16													2	14	14		28	16				14	Технологии пищевых производств	УК-4																															
+	Б1.0.06	Метадология науки о пище		1			2	2	36	72	72	56	16		2	14	14	28	16																	14	Технологии пищевых производств	УК-5																														
+	Б1.0.07	Микробиология рыбы и рыбных продуктов			2		4	4	36	144	144	105	39						4	30	45		30	39											18	Экология и природопользование	ОПК-5																															
+	Б1.0.08	Викимедиа сырьевое происхождения		2			4	4	36	144	144	105	3	36					4	30	45		30	3	36										18	Экология и природопользование	ОПК-5																															
+	Б1.0.09	Управление проектами			2		3	3	36	108	108	60	48						3	30		30	48												22	Экономика и менеджмент	УК-1; УК-2																															
+	Б1.0.10	Управление рисками			3		4	4	36	144	144	56	88													4	28		28	88					22	Экономика и менеджмент	ОПК-3																															
+	Б1.0.11	Управление качеством продукции		3			3	3	36	108	108	56	16	36						3	14	28	14	16	36										14	Технологии пищевых производств	ОПК-3																															
+	Б1.0.12	Технология рыбы и рыбных продуктов		3		3	5	5	36	180	180	112	32	36						5	42		42	28	32	36									14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4																															
+	Б1.0.13	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		3			4	4	36	144	144	56	52	36												4	14	28	14	52	36				14	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ОПК-4																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																	28	28				1008	1008	646	218	144	11	84	28	70	84	94	36	11	60	45	90	45	84	72	6	42	56	42	40	36						
+	Б1.8.01	Математическое моделирование			1		3	3	36	108	108	84	24		3	28	28	28	24																1	Физика и высшая математика	ПК-3																															
+	Б1.8.02	Истология			1		2	2	36	72	72	42	30		2	14		14	14	30														25	Водные биоресурсы и аквакультура	ПК-1																																
+	Б1.8.03	Сырье и материалы отрасли		1			4	4	36	144	144	98	10	36	4	28		42	28	10	36													14	Технологии пищевых производств	ПК-2																																
+	Б1.8.04	Обогащение продуктов и биологически активные добавки			2		2	2	36	72	72	60	12						2	15		30	15	12										14	Технологии пищевых производств	ПК-2; ПК-4																																
+	Б1.8.05	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов		2			4	4	36	144	144	75	33	36					4	15	45		15	33	36									14	Технологии пищевых производств	ПК-1; ПК-2																																
+	Б1.8.06	Нормирование в рыбной отрасли		2			2	2	36	72	72	30	6	36					2	15		15		6	36									14	Технологии пищевых производств	ПК-2																																
+	Б1.8.07	Новые формы белковой пищи			3		2	2	36	72	72	56	16													2	14		28	14	16				14	Технологии пищевых производств	ПК-2; ПК-4																															
+	Б1.8.08	Научные основы производства рыбопродуктов			2		3	3	36	108	108	75	33						3	15		45	15	33										14	Технологии пищевых производств	ПК-4																																
+	Б1.8.09	Технологическое оборудование отрасли		3			4	4	36	144	144	84	24	36												4	28		28	28	24	36			14	Технологии пищевых производств	ПК-4																															
+	Б1.8.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.3		1			2	2	2	72	72	42	30			2	14		14	14	30														14	Технологии пищевых производств	УК-6																															
+	Б1.8.ДВ.01.01	Основы подготовки диссертации			1		2	2	36	72	72	42	30			2	14		14	14	30														14	Технологии пищевых производств	УК-6																															
-	Б1.8.ДВ.01.02	Основы подготовки научной и учебной литературы			1		2	2	36	72	72	42	30			2	14		14	14	30														14	Технологии пищевых производств	УК-6																															
Блок 2.Практика																																	42	42				1512	1512	1512						6		216																				
Обязательная часть																																	15	15				540	540	540						6		216																				
+	Б2.0.01	Учебная практика			1		6	6		216	216	216			6			216																			УК-3; ОПК-5																															
+	Б2.0.01.01(У)	Технологическая практика			1		6	6	36	216	216	216			6			216																	14	Технологии пищевых производств	УК-3; ОПК-5																															
+	Б2.0.02	Производственная практика			2		9	9		324	324	324																								ОПК-2; ОПК-6																																
+	Б2.0.02.01(П)	Технологическая практика			2		9	9	36	324	324	324							9																14	Технологии пищевых производств	ОПК-2																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																	27	27				972	972	972																												
+	Б2.8.01	Производственная практика			4		27	27		972	972	972																									ПК-1; ПК-2																															
+	Б2.8.01.01(П)	Научно-исследовательская работа			4		27	27	36	972	972	972																								ПК-1; ПК-2																																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																						9	9		324	324	324																									
+	Б3.01	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; 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																						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																															

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	ЗООС	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