

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Одобен ученым советом университета

Протокол № 3 от 18.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор ФГБОУ ВО "КГТУ" / Волкогон В.А.

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

/ Огий О.Г./

Начальник УРОПС

/ Мельникова В.А./

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2										Закрепленная Код				
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4									
														з.е.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр		РЭ	КА	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)						60	60	2160	2160	1305.2	581.05	273.75	21	86	64	114	147	33.5	230.25	81.25	21	86	102	104	145	23.5	204.25	91.25	18	98	64	100	124	14.2	146.55	101.25		
Обязательная часть						24	24	864	864	542.8	249.95	71.25	15	58	64	66	105	28.1	171.4	47.5	7	24	16	66	51	12.55	58.7	23.75	2	14								
Б1.О.01	Философия и методология научных исследований	1					3	3	108	108	54.25	30	23.75	3	14		16	12	12.25	30	23.75																	72
Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык		1				2	2	72	72	45.15	26.85		2			30	15	0.15	26.85																		45
Б1.О.03	Информационные технологии профессиональной деятельности		1				2	2	72	72	46.15	25.85		2	10	16	4	16	0.15	25.85																		12
Б1.О.04	Методы исследований в технологии продуктов питания	1				1	4	4	144	144	89.25	31	23.75	4	14	32		28	15.25	31	23.75																	31
Б1.О.05	Право интеллектуальной собственности		1				2	2	72	72	40.15	31.85		2	10		12	18	0.15	31.85																		73
Б1.О.06	Математическое моделирование проектирования продуктов питания		1				2	2	72	72	46.15	25.85		2	10	16	4	16	0.15	25.85																		31
Б1.О.07	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке		2				2	2	72	72	45.15	26.85									2			30	15	0.15	26.85											45
Б1.О.08	Управление человеческими ресурсами		2				2	2	72	72	48.15	23.85									2	14		16	18	0.15	23.85										52	
Б1.О.09	Управление качеством продуктов питания	2					3	3	108	108	76.25	8	23.75								3	10	16	20	18	12.25	8	23.75										31
Б1.О.10	Основы преподавания профессиональных дисциплин		3				2	2	72	72	52.15	19.85															2	14		16	22	0.15	19.85					31
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						36	36	1296	1296	762.4	331.1	202.5	6	28		48	42	5.4	58.85	33.75	14	62	86	38	94	10.95	145.55	67.5	16	84	64	84	102	14.05	126.7	101.25		
Б1.В.01	Методология проектирования продуктов питания	1				1	4	4	144	144	75.25	35	33.75	4	14		32	24	5.25	35	33.75																	31
Б1.В.02	Перспективные направления технологии продуктов питания		1				2	2	72	72	48.15	23.85		2	14		16	18	0.15	23.85																		31
Б1.В.03	Инновационная деятельность пищевого предприятия		2				2	2	72	72	46.15	25.85									2	12		18	16	0.15	25.85										31	
Б1.В.04	Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания		2				2	2	72	72	46.15	25.85									2	10	20		16	0.15	25.85										44	
Б1.В.05	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	3				3	4	4	144	144	74.25	36	33.75														4	16		30	22	6.25	36	33.75			31	
Б1.В.ДВ.01	Элективные модули	2233	233			223	22	22	792	792	472.45	184.55	135								10	40	66	20	62	10.65	93.85	67.5	12	68	64	54	80	7.8	90.7	67.5		31
Б1.В.ДВ.01.01	Технология продуктов из водных биологических ресурсов	2233	233			223	22	22	792	792	472.45	184.55	135								10	40	66	20	62	10.65	93.85	67.5	12	68	64	54	80	7.8	90.7	67.5		31
Б1.В.ДВ.01.01.01	Современные проблемы переработки ВБР	2				2	4	4	144	144	73.25	37	33.75								4	12	20	14	22	5.25	37	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.01.02	Производство продукции из ВБР	3	2			3	6	6	216	216	133.4	48.85	33.75								2	12	16	6	18	0.15	19.85		4	16	34	26	5.25	29	33.75		31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2				2	4	4	144	144	73.25	37	33.75								4	16	30		22	5.25	37	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Сырьевая база отрасли	2				2	4	4	144	144	73.25	37	33.75								4	16	30		22	5.25	37	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Рациональное использование ВБР	2				2	4	4	144	144	73.25	37	33.75								4	16	30		22	5.25	37	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3			2	2	72	72	60.15	11.85																2	14	30		16	0.15	11.85				31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Повышение эффективности производства продуктов из ВБР		3			2	2	72	72	60.15	11.85										2	14	30		16	0.15	11.85										31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Товароведение продуктов из ВБР		3			2	2	72	72	60.15	11.85										2	14	30		16	0.15	11.85										31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3				4	4	144	144	84.25	26	33.75									4	24		36	22	2.25	26	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР	3				4	4	144	144	84.25	26	33.75									4	24		36	22	2.25	26	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Идентификация продуктов из ВБР	3				4	4	144	144	84.25	26	33.75									4	24		36	22	2.25	26	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		3			2	2	72	72	48.15	23.85										2	14		18	16	0.15	23.85									31		
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Интенсификация технологии продуктов из ВБР		3			2	2	72	72	48.15	23.85										2	14		18	16	0.15	23.85									31		
Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.0	Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия		3			2	2	72	72	48.15	23.85										2	14		18	16	0.15	23.85									31		
Б1.В.ДВ.01.02	Технология мясных и молочных продуктов	2233	233			223	22	22	792	792	476.45	180.55	135								10	40	66	20	62	10.65	93.85	67.5	12	68	64	54	84	7.8	86.7	67.5		31
Б1.В.ДВ.01.02.01	Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	2				2	4	4	144	144	73.25	37	33.75								4	12	20	14	22	5.25	37	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.02.02	Производство продукции из мяса и молока	3	2			3	6	6	216	216	133.4	48.85	33.75								2	12	16	6	18	0.15	19.85		4	16	34	26	5.25	29	33.75		31	
Б1.В.ДВ.01.02.ДВ.0	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2				2	4	4	144	144	73.25	37	33.75								4	16	30		22	5.25	37	33.75									31	
Б1.В.ДВ.01.02.ДВ.0	Сырьевая база мясо-молочной отрасли	2				2	4	4	144	144	73.25	37	33.75								4	16	30		22	5												

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестр						
			Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя	Академических часов											з.е.	Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Контроль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Контроль								
ИТОГО (с факультативами)				1008										28	17		1296										36	25		2304										64	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864										24			1296										36			2160										60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	52.2													51.6													51.9													
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	40.7													45.7													43.2													
			Аудиторная нагрузка	27.4													29.2													28.3													
			Контактная работа	36.9													37.9													37.4													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				864	552.5	86	64	114	147	141.5	230.25	81.25	24	ТО: 15 Э: 2		864	568.5	86	102	104	145	131.5	204.25	91.25	24	ТО: 15 Э: 2		1728	1121	172	166	218	292	273	434.5	172.5	48	ТО: 30 Э: 4					
1	Б1.О.01	Философия и методология научных исследований	Эк	108	54.25	14		16	12	12.25	30	23.75	3														Эк	108	54.25	14		16	12	12.25	30	23.75	3		72	1			
2	Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык	За	72	45.15			30	15	0.15	26.85		2														За	72	45.15			30	15	0.15	26.85		2		45	1			
3	Б1.О.03	Информационные технологии профессиональной деятельности	За	72	46.15	10	16	4	16	0.15	25.85		2														За	72	46.15	10	16	4	16	0.15	25.85		2		12	1			
4	Б1.О.04	Методы исследований в технологии продуктов питания	Эк КР	144	89.25	14	32		28	15.25	31	23.75	4														Эк КР	144	89.25	14	32		28	15.25	31	23.75	4		31	1			
5	Б1.О.05	Право интеллектуальной собственности	За	72	40.15	10		12	18	0.15	31.85		2														За	72	40.15	10		12	18	0.15	31.85		2		73	1			
6	Б1.О.06	Математическое моделирование проектирования продуктов питания	За	72	46.15	10	16	4	16	0.15	25.85		2														За	72	46.15	10	16	4	16	0.15	25.85		2		31	1			
7	Б1.О.07	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке													За	72	45.15			30	15	0.15	26.85		2		За	72	45.15			30	15	0.15	26.85		2		45	2			
8	Б1.О.08	Управление человеческими ресурсами													За	72	48.15	14		16	18	0.15	23.85		2		За	72	48.15	14		16	18	0.15	23.85		2		52	2			
9	Б1.О.09	Управление качеством продуктов питания													Эк	108	76.25	10	16	20	18	12.25	8	23.75	3		Эк	108	76.25	10	16	20	18	12.25	8	23.75	3		31	2			
10	Б1.В.01	Методология проектирования продуктов питания	Эк КР	144	75.25	14		32	24	5.25	35	33.75	4														Эк КР	144	75.25	14		32	24	5.25	35	33.75	4		31	1			
11	Б1.В.02	Перспективные направления технологии продуктов питания	За	72	48.15	14		16	18	0.15	23.85		2														За	72	48.15	14		16	18	0.15	23.85		2		31	1			
12	Б1.В.03	Инновационная деятельность пищевого предприятия													За	72	46.15	12		18	16	0.15	25.85		2		За	72	46.15	12		18	16	0.15	25.85		2		31	2			
13	Б1.В.04	Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания													За	72	46.15	10	20		16	0.15	25.85		2		За	72	46.15	10	20		16	0.15	25.85		2		44	2			
14	Б1.В.ДВ.01.01	Технология продуктов из водных биологических ресурсов													Эк(2) За КР(2)	360	198.65	40	66	20	62	10.65	93.85	67.5	10		Эк(2) За КР(2)	360	198.65	40	66	20	62	10.65	93.85	67.5	10		31	23			
15	Б1.В.ДВ.01.01.01	Современные проблемы переработки ВБР													Эк КР	144	73.25	12	20	14	22	5.25	37	33.75	4		Эк КР	144	73.25	12	20	14	22	5.25	37	33.75	4		31	2			
16	Б1.В.ДВ.01.01.02	Производство продукции из ВБР													За	72	52.15	12	16	6	18	0.15	19.85		2		За	72	52.15	12	16	6	18	0.15	19.85		2		31	23			
17	Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.01.01	Сырьевая база отрасли													Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		31	2			
18	Б1.В.ДВ.01.01.ДВ.01.02	Рациональное использование ВБР													Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		31	2			
19	Б1.В.ДВ.01.02	Технология мясных и молочных продуктов													Эк(2) За КР(2)	360	198.65	40	66	20	62	10.65	93.85	67.5	10		Эк(2) За КР(2)	360	198.65	40	66	20	62	10.65	93.85	67.5	10		31	23			
20	Б1.В.ДВ.01.02.01	Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов													Эк КР	144	73.25	12	20	14	22	5.25	37	33.75	4		Эк КР	144	73.25	12	20	14	22	5.25	37	33.75	4		31	2			
21	Б1.В.ДВ.01.02.02	Производство продукции из мяса и молока													За	72	52.15	12	16	6	18	0.15	19.85		2		За	72	52.15	12	16	6	18	0.15	19.85		2		31	23			
22	Б1.В.ДВ.01.02.ДВ.01.01	Сырьевая база мясо-молочной отрасли													Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		31	2			
23	Б1.В.ДВ.01.02.ДВ.01.02	Рациональное использование мясного и молочного сырья													Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		Эк КР	144	73.25	16	30		22	5.25	37	33.75	4		31	2			
24	Б2.О.02	Производственная практика	ЗаО	108	108					108			3		ЗаО	108	108					108			3		ЗаО(2)	216	216					216		6		31	1234				
25	Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	108	108					108			3		ЗаО	108	108					108			3		ЗаО(2)	216	216					216		6		31	123				
26	ФТД.01	Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)	За	72	30.15			30		0.15	41.85		2													За	72	30.15			30		0.15	41.85		2		45	1				
27	ФТД.02	Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)	За	72	30.15			30		0.15	41.85		2													За	72	30.15			30		0.15	41.85		2		45	1				
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(7) ЗаО КР(2)											Эк(3) За(5) ЗаО КР(2)											Эк(6) За(12) ЗаО(2) КР(4)																		
ПРАКТИКИ			(План)													432	432					432			12	8		432	432					432			12	8					
	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика													ЗаО	432	432					432			12	8	ЗаО	432	432				432			12	8						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																								
КАНИКУЛЫ													4/6												7												7	4/6					

