ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбетул" Протокоз № 8/47 от 27.04.2017

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

Врио ректора 🗸 🖰 🏏 Зорченко Н.К. "Уўз 🙀 2014г.

УТВЕРЖДАЮ

19.04.03

Направление подготовки

"Продукты питания животного происхождения"

Магистерская программа "Биотехнология переработки водных биологических ресурсов"

вкультет: Институт пищевых производств			
Квалификация: магистр	Год начала подзотовки	2017	
Программа подвотовки: академ, магистратура	(по учебному плану)		
Форма обучения: очная	Образовательный стандарт	1487	
Срок обучения: 2a		21.11.2014	
Виды деятельности			
- научно-исследовательский			

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР

Начальник УМУ

И.о. директора института

Зав. кафедрой

Myx T.A./

/ // Ilanmeea E.M./

/ Крашенко В.В./

-	-	-	Фор	ома конт	роля	3E	T	-		Итого	о акад.ча	СОВ		Курс 1 Сем. 1 Сем. 2																К	урс 2		_	Закре пленн				
Считать в			Экза	I.	Зачет	Экспер		Часов	Экспер	По	Контак		Конт						Часы						Часы				ем. 3	Τ.	Чась		T		ем. 4		Часы	ая
плане	Индекс	Наименование	мен	Зачет	с оц.	тное	Факт	в ЗЕТ	тное	плану	т часы	CP	роль	3ET	Лек	Лаб	Пр	CP	конт	3ET	Лек	Лаб	Пр	CP	конт	3ET	Лек	Лаб	Пр	CP	конт		Лек	Лаб	Пр	CP	конт	Код
Блок 1.	Дисциплины	(модули)																																				
Базова	часть																													_		_		_	_			_
+	Б1.Б.01	Философские вопросы естественных наук		1		3	3	36	108	108	34	74		3	17		17	74																		<u> </u>		3
+	Б1.Б.02	Биохимия сырья водного происхождения	1			4	4	36	144	144	51	57	36	4	17	34		57	36																			25
+	B1.B.03	Деловой иностранный язык		1		3	3	36	108	108	34	74		3			34	74																				19
+	Б1.Б.04	Биоконверсия ВБР	1			4	4	36	144	144	51	57	36	4	17	34		57	36																			25
+	Б1.Б.05	Управление качеством пищевых продуктов		3		3	3	36	108	108	34	74														3			34	74						1		23
						17	17		612	612	204	336	72	14	51	68	51	262	72							3			34	74								
Вариат	ивная часть																													_		_		_	_			
+	61.B.01	Менеджмент в пищевом производстве		1		2	2	36	72	72	34	38								2	17		17	38													<u> </u>	4
+	Б1.В.02	Современное оборудование биотехнологических производств		1		3	3	36	108	108	51	57		3	17	34		57																				26
+	Б1.В.03	Пищевая безопасность сырья и продуктов из ВБР	2			4	4	36	144	144	34	74	36							4	17	17		74	36													25
+	Б1.В.04	Методология науки о пище		2		3	3	36	108	108	34	74								3	17	17		74												1		25
+	Б1.В.05	Нанотехнологии в пищевом производстве		3		2	2	36	72	72	34	38														2			34	38								25
+	Б1.В.06	Биологически активные вещества ВБР	3			3	3	36	108	108	34	47	27													3		34		47	27							25
+	Б1.В.07	Разработка нормативной документации		3		3	3	36	108	108	34	74														3			34	74								23
+	Б1.В.08	Технология функциональных продуктов из ВБР	3			4	4	36	144	144	51	66	27													4	17	34		66	27							25
+	Б1.В.09	Микробиология переработки ВБР	2			4	4	36	144	144	34	74	36							4	17	17		74	36													25
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1			2	4	4		144	144	51	93								4	17	34		93														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Структурообразователи и их использование в пищевой биотехнологии			2	4	4	36	144	144	51	93								4	17	34		93														25
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биологически активные композиции из ВБР			2	4	4	36	144	144	51	93								4	17	34		93														25
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2			4	4		144	144	34	74	36							4	17		17	74	36													
+	Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование комбинированных продуктов питания	2			4	4	36	144	144	34	74	36							4	17		17	74	36													25
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современные направления развития биотехнологии	2			4	4	36	144	144	34	74	36							4	17		17	74	36													25
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2		3	3		108	108	34	74								3			34	74											1			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные методы исследования в научно- производственной деятельности		2		3	3	36	108	108	34	74								3			34	74														25
_	Б1.В.ДВ.03.02	Современные физико-химические методы научного		2		3	3	36	108	108	34	74								3			34	74											1			25
+	Б1.В.ДВ.04	исследования Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	1			4	4	50	144	144	34	74	36	4	17		17	74	36	_			J.	-							-	-	-		+		┢	+=
+	Б1.В.ДВ.04.01	Психология управления коллективом	1			4	4	36	144	144	34	74	36	4	17		17	74	36					\vdash				\vdash	╁	+	\vdash	+	\vdash	+	+	\vdash	\vdash	3
-	Б1.В.ДВ.04.02	Молекулярная биология и генная инженерия	1			4	4	36	144	144	34	74	36	4	17		17	74	36					\vdash				\vdash	╁	+	1		1	+	1	\vdash	一	25
	51.5.45.0 1.02	полекулирная опология и тенная инженерия		<u> </u>	<u> </u>	43	43	30	1548	1548	493	857	198	7	34	34		131	36	24	102	85	68	501	108	12	17	68	68	225	54	1	+	+	+	┢	┢	+23
						60	60		2160	2160	697	1193		21	85	102		393	108	24	1		68	•		15	17	68	102	_	_	_		+	1	\vdash	\vdash	+
Блок 2.	Практики										•		•									•			•		-					•	•	•				
Вариат	ивная часть																																					
+	Б2.В.01(H)	Научно-исследовательская работа в семестре			123	15	15	36	540	540	119	421		3			34	74		3			51	57		9			34	290								25
+	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская			2	9	9	36	324	324		324								9				324													L	25
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			4	27	27	36	972	972		972																				27				972		25
						51			1836		119			3			34			12				381		9				290		27				972		
						51	51		1836	1836	119	1717		3			34	74		12	<u> </u>		51	381		9		<u> </u>	34	290		27			1	972	Щ	
Блок 3. Базова		ная итоговая аттестация																																				
+	53.5.01	Государственная итоговая аттестация				9	9	36	324	324	I	324																		1	T	9	T	1	1	324	\Box	25
\vdash	J.D.01	государственная итоговая аттестация		l	l	9	9	30	324 324	324 324		324 324									1			-				\vdash	+	+	1	9	1	+	╂	324 324	 	25
						J	J	ı	J24	J24		J24	I												I			1	1			9			1	J24		

				9	9		324	324		324										9	工	工	324	
ФТД.Ф	акультативы																							
Вариа	ивная часть																							
+		Ферментативные системы ВБР в формировании качества пищевой продукции	3	2	2	36	72	72	34	38						2	17	17	38					25
				2	2		72	72	34	38						2	17	17	38					
		_		2	2		72	72	34	38						2	17	17	38					