ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет"

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"
Протокол № 8/1 от 29.02.2024

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Щека О.Л.
«29» 02 2024г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.01

Направление подготовки "Биотехнология"

Программа магистратуры: Пищевая биотехнология
Кафедра: Пищевая биотехнология
Институт: Институт пищевых производств

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 737 от 10.08.2021

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР _____ */ Жук Т.А./*

Начальник УМУ _____ */ Хмелева О.В./*

Зав. кафедрой _____ */ Кращенко В.В./*

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Пн	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
Вт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Ср	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Чт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Сб	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вс	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	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
Пн										*																*														Э		Э								
Вт																		К																						Э		Э								
Ср																		К																						Э		Э								
Чт																		К																						*		Э								
Пт																		К																						Э		Э								
Сб																		К																						Э		К								

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
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	53
Пн																		Э								*		*							П	П		П			Д				Д								К
Вт										*					Э			Э								П		П							П	П		П			Д				К								
Ср															Э	Э	Э	Э	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт															Э			К								П		П							П	П		П			Д				К								
Пт															Э			К								П		П							*	П		К			*				К								
Сб															Э			К								П		П							П	*		К			Д				К								

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2												Закрепленная
														Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)						75	75		2700	2700	1629	693	378	27	170	170	238	259	135	24	153	187	221	168	135	24	98	196	196	266	108							
Обязательная часть						56	56		2016	2016	1182	564	270	24	153	170	187	246	108	11	51	102	85	77	81	21	84	154	196	241	81							
+	Б1.О.01	Свойства сырья	1			3	3	36	108	108	68	13	27	3	17	51		13	27																			25
+	Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык		1		2	2	36	72	72	34	38		2			34	38																				22
+	Б1.О.03	Психология личности и деловая этика		1		3	3	36	108	108	51	57		3	17		34	57																				3
+	Б1.О.04	Современные деловые коммуникации	1			2	2	36	72	72	34	11	27	2	17		17	11	27																			22
+	Б1.О.05	Моделирование биотехнологических процессов		3		2	2	36	72	72	56	16														2			56	16								9
+	Б1.О.06	Методы исследования в научно-производственной деятельности	1			4	4	36	144	144	102	15	27	4	34	68		15	27																			25
+	Б1.О.07	Стратегическое управление производством		1		2	2	36	72	72	51	21		2	17		34	21																				1
+	Б1.О.08	Цифровые технологии для пищевой промышленности		1		3	3	36	108	108	68	40		3	17		51	40																				10
+	Б1.О.09	Молекулярная биология и генная инженерия	1			3	3	36	108	108	51	30	27	3	34		17	30	27																			25
+	Б1.О.10	Научные исследования в пищевой биотехнологии			123	6	6	36	216	216	175	41		2		51		21		2		68		4		2		56		16								25
+	Б1.О.11	Проектирование комбинированных продуктов	2			3	3	36	108	108	68	13	27							3	17		51	13	27													25
+	Б1.О.12	Патентоведение и лицензирование	2			3	3	36	108	108	51	30	27							3	17		34	30	27													25
+	Б1.О.13	Методы оценки качества биотехнологической продукции	23			8	8	36	288	288	121	113	54							3	17	34		30	27	5	14	56		83	27							25
+	Б1.О.14	Нормативная и техническая документация	3			3	3	36	108	108	56	25	27													3			56	25	27							23
+	Б1.О.15	Проектирование биотехнологических производств		3		3	3	36	108	108	84	24														3	28		56	24								25
+	Б1.О.16	Нанотехнологии в пищевом производстве		3		3	3	36	108	108	42	66														3	14		28	66								25
+	Б1.О.17	Ферментативные системы в формировании качества пищевой продукции	3			3	3	36	108	108	70	11	27													3	28	42		11	27							25
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						19	19		684	684	447	129	108	3	17		51	13	27	13	102	85	136	91	54	3	14	42		25	27							
+	Б1.В.01	Оборудование биотехнологических производств	1			3	3	36	108	108	68	13	27	3	17		51	13	27																			26
+	Б1.В.02	Технология функциональных продуктов	2			3	3	36	108	108	51	30	27							3	17	34		30	27													25
+	Б1.В.03	Биологически активные вещества морских растений	2			3	3	36	108	108	68	13	27							3	17	51		13	27													25
+	Б1.В.04	Управленческие решения в профессиональной деятельности		2		2	2	36	72	72	51	21								2	17		34	21														1
+	Б1.В.05	Управление проектами		2		3	3	36	108	108	85	23								3	34		51	23														1
+	Б1.В.06	Биоконверсия продовольственного сырья	3			3	3	36	108	108	56	25	27													3	14	42		25	27							25
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**		2	**2**		**72**	**72**	**68**	**4**								2	**17**		**51**	**4**														
-	Б1.В.ДВ.01.01	Биологически активные композиции		2		2	2	36	72	72	68	4								2	17		51	4														25
+	Б1.В.ДВ.01.02	Разработка ХАССП на предприятиях отрасли		2		2	2	36	72	72	68	4								2	17		51	4														23
Блок 2.Практика						36	36		1296	1296	51	1245								9			51	273								27				972		
Обязательная часть						30	30		1080	1080	51	1029								3			51	57								27				972		
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика: тип – Педагогическая практика			2	3	3	36	108	108	51	57								3			51	57														25
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика: тип - Научно-исследовательская работа			4	27	27	36	972	972		972																				27				972		25
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						6	6		216	216		216								6				216														
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика: тип - Технологическая практика			2	6	6	36	216	216		216								6				216														25
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324		324																				9				324		
+	Б3.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена				3	3	36	108	108		108																				3				108		25
+	Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				6	6	36	216	216		216																				6				216		25
ФТД.Факультативные дисциплины						4	4		144	144	68	76		2	17		17	38		2	17		17	38														
+	ФТД.01	Структурообразователи и их использование в биотехнологии		1		2	2	36	72	72	34	38		2	17		17	38																				25
+	ФТД.02	Современные направления развития науки в пищевой биотехнологии		2		2	2	36	72	72	34	38								2	17		17	38														25

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2												Закрепленная
														Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код
		Итого з.е./акад.часов (без факультативов)				120	120		4320	4320	1680	2262	378	27	170	170	238	259	135	33	153	187	272	441	135	24	98	196	196	266	108	36				1296		
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)												49.3					45	49.3					45	54					32.4							
		Контактная работа (акад.час/нед)												34						36						35												
		з.е. на курсах (без факультативов)												60												60												