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 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

Направление подготовки "Продукты питания из растительного сырья"

Программа магистратуры: Технология хлеба и кондитерских изделий
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) № 1040 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*	*Зарегистрировано в Минюст*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.	01.06.2020 г. № 58531

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический
организационно-управленческий

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										*									К	Э	Э					*														Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К
Вт																		К																							Э											
Ср																		К																							Э											
Чт																		К																	*						*											
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																			К	Э	Э	П	П	П	П	*	П	*	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К
Вт										*								К	К							П		П							Пд	Пд		Пд			Д				К								
Ср																		К	К							П		Пд							Пд	Пд		Пд			Д				К								
Чт																		К	К							П		Пд							Пд	Пд		Пд			Д				К								
Пт																		К	Э							П		Пд							*	Пд		К			*				К								
Сб																		К	Э							П		Пд							Пд	*		К			Д				К								

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1													Курс 2												Закреп ленная
															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.	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)						78	78		2808	2808	1700	1700	856	252	26	936	102	323	119	302	90	27	972	204	221	187	252	108	25	900	119	221	204	302	54								
Обязательная часть						57	57		2052	2052	1224	1224	675	153	26	936	102	323	119	302	90	17	612	102	136	136	202	36	14	504	51	102	153	171	27								
+	Б1.О.01	Биохимия сырья		1		2	2	36	72	72	51	51	21		2	72	17	34		21																					25
+	Б1.О.02	Деловой иностранный язык		1		3	3	36	108	108	68	68	40		3	108			68	40																					22
+	Б1.О.03	Методология науки о пище	1			3	3	36	108	108	51	51	30	27	3	108	17	34		30	27																					25
+	Б1.О.04	Менеджмент и маркетинг в пищевом производстве		1		3	3	36	108	108	85	85	23		3	108	34		51	23																					1
+	Б1.О.05	Микробиология и эпидемиология в области питания	1			3	3	36	108	108	34	34	38	36	3	108		34		38	36																					25
+	Б1.О.06	Сенсорные методы оценки качества пищевых продуктов		1		3	3	36	108	108	68	68	40		3	108	17	51		40																					25
+	Б1.О.07	Современные методы исследования в научно-производственной деятельности		1		3	3	36	108	108	51	51	57		3	108		51		57																					25
+	Б1.О.08	Химия вкуса и аромата	1			3	3	36	108	108	51	51	30	27	3	108	17	34		30	27																					25
+	Б1.О.09	Научно-исследовательская работа			123	10	10	36	360	360	272	272	88		3	108		85		23		4	144		85		59		3	108		102		6								25
+	Б1.О.10	Биоконверсия растительного сырья	2			4	4	36	144	144	68	68	40	36								4	144	17	51		40	36														25
+	Б1.О.11	Культура и психология управления коллективом		2		3	3	36	108	108	85	85	23									3	108	34		51	23														3
+	Б1.О.12	Патентоведение и лицензирование		2		3	3	36	108	108	85	85	23									3	108	34		51	23														3
+	Б1.О.13	Управление качеством пищевых продуктов		2		3	3	36	108	108	51	51	57									3	108	17		34	57														23
+	Б1.О.14	Бизнес планирование		3		3	3	36	108	108	51	51	57																3	108	17		34	57								1
+	Б1.О.15	Моделирование производственных процессов		3		2	2	36	72	72	51	51	21																2	72			51	21								23
+	Б1.О.16	Нанотехнологии в пищевом производстве		3		3	3	36	108	108	51	51	57																3	108	17		34	57								25
+	Б1.О.17	Проектирование комбинированных продуктов питания	3			3	3	36	108	108	51	51	30	27															3	108	17		34	30	27							25
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						21	21		756	756	476	476	181	99								10	360	102	85	51	50	72	11	396	68	119	51	131	27								
+	Б1.В.01	Актуальные технологии шоколада и шоколадных изделий	2			3	3	36	108	108	51	51	21	36								3	108	34		17	21	36													25
+	Б1.В.02	Научные основы производства продуктов питания из растительного сырья			2	3	3	36	108	108	85	85	23									3	108	34	51		23														25
+	Б1.В.03	Новые технологии хлебобулочных и кондитерских изделий	2			4	4	36	144	144	102	102	6	36								4	144	34	34	34	6	36													25
+	Б1.В.04	Автоматизированные технологические линии		3		3	3	36	108	108	68	68	40																3	108	17	51		40							26
+	Б1.В.05	Разработка нормативных документов и технической документации		3		2	2	36	72	72	51	51	21																2	72			51	21							23
+	Б1.В.07	Современные технологии глазированных изделий	3			3	3	36	108	108	68	68	13	27															3	108	34	34		13	27							25
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**			**3**	3	**3**		**108**	**108**	**51**	**51**	**57**																3	**108**	**17**	**34**		**57**							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология функциональных продуктов из растительного сырья			3	3	3	36	108	108	51	51	57																3	108	17	34		57							25
-	Б1.В.ДВ.01.02	Современные направления развития технологии переработки растительного сырья			3	3	3	36	108	108	51	51	57																3	108	17	34		57							25
Блок 2.Практика						33	33		1188	1188			1188									9	324				324								24	864				864		
Обязательная часть						9	9		324	324			324																							9	324				324		
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика: тип - Научно-исследовательская практика			4	9	9	36	324	324			324																							9	324				324		25
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24	24		864	864			864									9	324				324								15	540				540		
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика: тип - Технологическая практика			2	9	9	36	324	324			324									9	324				324														25
+	Б2.В.02(Пд)	Производственная практика: тип - Преддипломная практика			4	15	15	36	540	540			540																							15	540				540		25
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324			297	27																						9	324				297	27	
+	Б3.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	4			3	3	36	108	108			81	27																						3	108				81	27	25
+	Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				6	6	36	216	216			216																							6	216				216		25
ФТД.Факультативные дисциплины						4	4		144	144	68	68	76		2	72	17	17		38									2	72	17		17	38								
+	ФТД.01	Разработка ХАССП на предприятиях отрасли		3		2	2	36	72	72	34	34	38																2	72	17		17	38								25
+	ФТД.02	Нетрадиционное сырье в технологии пищевых продуктов из растительного сырья		1		2	2	36	72	72	34	34	38		2	72	17	17		38																					25
		Итого з.е./акад.часов (без факультативов)				120	120		4320	4320	1700	1700	2341	279	26	936	102	323	119	302	90	36	1296	204	221	187	576	108	25	900	119	221	204	302	54	33	1188				1161	27	
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)													54						45	50.9					54	54						23.2							
		Контактная работа (акад.час/нед)													32							36							32													
		з.е. на курсах (без факультативов)													62														58													