

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО "Дальрыбвтуз"
Протокол № 14/30 от 25.06.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

27.04.01

Направление подготовки "Стандартизация и метрология"

Программа магистратуры: Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов
Кафедра: Управление техническими системами
Центр: Центр заочного и вечернего обучения

Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 943 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ		
40.010	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	№ 292н от 21.03.2017 г.	06.04.2017 г. № 46271

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР

Начальник УМУ

 / Бурханов С.Б./
 / Хмелева О.В./

УТВЕРЖДАЮ

Проректор



Календарный учебный график 2025-2026 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2026-2027 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2027-2028 г.

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

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	34 2/6	25 3/6	4 5/6	64 4/6
Э	Экзаменационные сессии	5 5/6	5 4/6		11 3/6
У	Учебная практика	2			2
П	Производственная практика		10		10
Пд	Преддипломная практика			10	10
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена			2	2
К	Продолжительность каникул	63 дн	70 дн	33 дн	166 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	6 дн	6 дн	2 дн	14 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	182 дн	

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад. часов						Курс 1						Курс 2						Курс 3						Закрытая				
			Экз	Зачет	Зачет с	Эксперт	Факт		Часов	Эксперт	По	Контр.	СР	Контр	з.е. на	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Формы	з.е. на	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Формы	з.е. на	Лек	Лаб	Пр		СР	Контр	Формы	Код
Считать в	Индекс	Наименование	Экз	Зачет	Зачет с	Эксперт	Факт	Часов	Эксперт	По	Контр.	СР	Контр	з.е. на	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Формы	з.е. на	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Формы	з.е. на	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Формы	Код		
Блок 1.Дисциплины (модули)									78	78		2808	2808	384	2270	154	40	50	22	128	1155	85		38	44	10	130	1115	69								
Обязательная часть									45	45		1620	1620	252	1261	107	28	40	10	92	798	68		17	36		74	463	39								
+	Б1.О.01	История и методология науки		1		2	2	36	72	72	12	56	4	2	6		6	56	4	з														23			
+	Б1.О.02	Деловой иностранный язык		1		2	2	36	72	72	8	60	4	2			8	60	4	з														22			
+	Б1.О.03	Системный анализ		1		2	2	36	72	72	16	52	4	2	6		10	52	4	з														23			
+	Б1.О.04	Основы научных исследований		1		2	2	36	72	72	16	52	4	2	6	10		52	4	з														23			
+	Б1.О.05	Компьютерные технологии в науке	1			3	3	36	108	108	6	93	9	3			6	93	9	э														9			
+	Б1.О.06	Защита интеллектуальной собственности		1		2	2	36	72	72	8	60	4	2			8	60	4	з														3			
+	Б1.О.07	Педагогика высшей школы		1		2	2	36	72	72	8	60	4	2	4		4	60	4	з														3			
+	Б1.О.08	Современные проблемы стандартизации и метрологии	1			3	3	36	108	108	16	83	9	3	6		10	83	9	э														23			
+	Б1.О.09	Управление персоналом	2			3	3	36	108	108	10	89	9								3			10	89	9	э							23			
+	Б1.О.10	Информационное обеспечение качества и безопасности пищевой продукции		1		2	2	36	72	72	12	56	4	2	6		6	56	4	з														23			
+	Б1.О.11	Введение в специальность	1			3	3	36	108	108	12	87	9	3	6		6	87	9	э														23			
+	Б1.О.12	Культурология		2		2	2	36	72	72	8	60	4								2	4		4	60	4	з							3			
+	Б1.О.13	Стратегическое управление проектами		2		3	3	36	108	108	32	72	4								3	10		22	72	4	з							23			
+	Б1.О.14	Экономика стандартизации, метрологии и управления качеством пищевой продукции	2			3	3	36	108	108	20	79	9								3	6		14	79	9	э							23			
+	Б1.О.15	Метрологическое обеспечение предприятий	2			3	3	36	108	108	20	79	9								3	6		14	79	9	э							23			
+	Б1.О.16	Современные средства метрологического обеспечения испытаний и контроля качества		2		3	3	36	108	108	20	84	4								3	10		10	84	4	з							23			
+	Б1.О.17	Разработка нормативной и технической документации		1		2	2	36	72	72	12	56	4	2			12	56	4	з														23			
+	Б1.О.18	Методы моделирования в управлении качеством	1			3	3	36	108	108	16	83	9	3			16	83	9	э														23			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									33	33		1188	1188	132	1009	47	12	10	12	36	357	17		21	8	10	56	652	30								
+	Б1.В.01	Система внутреннего контроля производства пищевой продукции на основе принципов HACCP		1		2	2	36	72	72	16	52	4	2			16	52	4	з														23			
+	Б1.В.02	Оперативное управление беспилотными системами		2		2	2	36	72	72	4	64	4								2	2		2	64	4	з							23			
+	Б1.В.03	Методы и средства измерений и контроля		1		4	4	36	144	144	22	118	4	4	10	12		118	4	з														23			
+	Б1.В.04	Научно-исследовательская работа магистра	12			15	15	36	540	540	40	482	18	6			20	187	9	э	9			20	295	9	э							23			
+	Б1.В.05	Проектирование пищевых продуктов		2		4	4	36	144	144	18	122	4								4			18	122	4	з							23			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2		3	3		108	108	16	88	4								3	6	10		88	4	з										
+	Б1.В.ДВ.01.01	Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств		2		3	3	36	108	108	16	88	4								3	6	10		88	4	з							25			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Микробиологический контроль пищевых продуктов		2		3	3	36	108	108	16	88	4								3	6	10		88	4	з							25			
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2		3	3		108	108	16	83	9								3			16	83	9	э										
+	Б1.В.ДВ.02.01	Система менеджмента качества		2		3	3	36	108	108	16	83	9								3			16	83	9	э							23			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение контроля		2		3	3	36	108	108	16	83	9								3			16	83	9	э							23			
Блок 2.Практика									33	33		1188	1188		1188		3				108		15			540		15			540						
Обязательная часть									3	3		108	108		108		3			108																	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика: тип - ознакомительная практика			1	3	3	36	108	108		108		3				108																23			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									30	30		1080	1080		1080						15					540		15			540						
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика: тип - технологическая (производственно-технологическая) практика			2	15	15	36	540	540		540						15						540		о								23			
+	Б2.В.02(Пд)	Производственная практика: тип - преддипломная практика			3	15	15	36	540	540		540															15			540		о		23			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324		324											9			324								
+	Б3.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	3			3	3	36	108	108		108														3				108		э		23			
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	36	216	216		216														6				216				23			
ФТД.Факультативные дисциплины									4	4		144	144	24	112	8	4	12		12	112	8															
+	ФТД.01	Современные проблемы инноватики		1		2	2	36	72	72	12	56	4	2	6		6	56	4	з														23			

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1						Курс 2						Курс 3						Закреп ленная
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Сессия 1						Сессия 1						Сессия 1						Код	
														з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр		СР
+	ФТД.02	Социальная защита лиц с ограниченными возможностями		1		2	2	36	72	72	12	56	4	2	6		6	56	4	з												3	
		Итого з.е./акад.часов (без факультативов)				120	120		4320	4320	384	3782	154	43	50	22	128	1263	85		53	44	10	130	1655	69		24			864		
		Недельная нагрузка в году (акад.час/нед)												35.9						43.9													
		Контактная работа (акад.час/год)												200						184													
		Резерв времени по сессиям																															