Приложение 3

Учебный план подготовки по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология продуктов из водных биоресурсов»)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Керченский государственный морской технологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 26.05.2016 г.

Ректор _____ *Масюткин Е.П.*
"26" июня 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) "Технология продуктов из водных биоресурсов"

Кафедра: Кафедра технологии продуктов питания
Факультет: Технологический факультет

Квалификация: магистр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016
Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Голиков С.П./*

Декан _____ */ Логунова Н.А./*

Зав. кафедрой _____ */ Битотская О.Е./*

План Учебный план магистратуры '19.04.03 ТПП маг очное ФГОС 3+.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2016

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																						Курс 2																					
														Сем. 1										Сем. 2										Сем. 3										Сем. 4									
Считать в плане	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																									
Базовая часть																																																									
+	Математическое моделирование			2		4	4	36	144	144	24	116	4											4	144	6		18				116	4																						
+	Управление качеством пищевой продукции	1				4	4	36	144	144	40	78	24	4	144	10			30		2	78	24																																	
+	Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов	2				3	3	36	108	108	30	54	22											3	108	12		12	6		2	54	22																						
+	Проектирование технологических линий пищевых производств			3		2	2	36	72	72	24	44	4																					2	72	8		16				44	4												
+	Микробиология продуктов из водных биологических ресурсов	3				4	4	36	144	144	56	50	36																					4	144	16	32		8		2	50	36												
						17	*17*		*612*	*612*	*174*	*342*	*90*	*4*	*144*	*10*			*30*		*2*	*78*	*24*	*7*	*252*	*18*		*30*	*6*		*2*	*170*	*26*	*6*	*216*	*24*	*32*	*16*	*8*		*2*	*94*	*40*											
Вариативная часть																																																									
+	Профессиональный иностранный язык	2				3	3	36	108	108	12	76	18											3	108	2		10			2	76	18																						
+	Биотехнология продуктов питания из водных биоресурсов	4				4	4	36	144	144	32	86	24																															4	144	16			16		2	86	24
+	Технология продуктов заданного химического состава и структуры	3		2	3	7	7	36	252	252	68	132	26											4	144	6	12		18			104	4	3	108	8	8		16	24	2	28	22												
+	Барьерная технология гидробионтов	4				4	4	36	144	144	40	78	24																															4	144	8		16	16		2	78	24
+	Сырьевая база отрасли	1				3	3	36	108	108	30	52	24	3	108	10			20		2	52	24																																	
+	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**2**			3	**3**		**108**	**108**	**18**	**86**	**4**											3	**108**	**6**			**12**			**86**	**4**																						
+	Инновационный менеджмент		2			3	3	36	108	108	18	86	4											3	108	6			12			86	4																						
-	Инновационное бизнес-планирование научных разработок		2			3	3	36	108	108	18	86	4											3	108	6			12			86	4																						
+	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**1**			3	**3**		**108**	**108**	**30**	**74**	**4**	3	**108**	**10**			**20**			**74**	**4**																																		
+	Интеллектуальная собственность		1			3	3	36	108	108	30	74	4	3	108	10			20			74	4																																	
-	Коммерциализация интеллектуального капитала		1			3	3	36	108	108	30	74	4	3	108	10			20			74	4																																	
+	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**			**2**		3	**3**		**108**	**108**	**24**	**80**	**4**											3	**108**	**12**			**12**			**80**	**4**																						
+	Санитария и гигиена производства продукции из водных биоресурсов			2		3	3	36	108	108	24	80	4											3	108	12			12			80	4																						
-	Санитария и гигиена пищевых производств			2		3	3	36	108	108	24	80	4											3	108	12			12			80	4																						
+	**Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)**	**3**				4	**4**		**144**	**144**	**48**	**58**	**36**																					4	**144**	**8**	**40**				**2**	**58**	**36**												
+	Нормирование в рыбной отрасли	3				4	4	36	144	144	48	58	36																					4	144	8	40				2	58	36												
-	Интенсификация технологий продуктов из водных биоресурсов	3				4	4	36	144	144	48	58	36																					4	144	8	40				2	58	36												
+	**Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)**		**4**			3	**3**		**108**	**108**	**24**	**80**	**4**																															3	**108**	**8**			**16**			**80**	**4**
+	Технология биологически активных веществ		4			3	3	36	108	108	24	80	4																															3	108	8			16			80	4
-	Аквабиотехнология		4			3	3	36	108	108	24	80	4																															3	108	8			16			80	4
+	**Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)**		**4**			3	**3**		**108**	**108**	**24**	**80**	**4**																															3	**108**	**8**		**8**	**8**			**80**	**4**
+	Современные тара и упаковка рыбной продукции		4			3	3	36	108	108	24	80	4																															3	108	8		8	8			80	4
-	Тара из полимерных и комбинированных материалов		4			3	3	36	108	108	24	80	4																															3	108	8		8	8			80	4
+	**Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)**			**1**		3	**3**		**108**	**108**	**40**	**64**	**4**	3	**108**	**10**	**20**		**10**			**64**	**4**																																	
+	Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов			1		3	3	36	108	108	40	64	4	3	108	10	20		10			64	4																																	
-	Экспертиза рыбы и рыбопродуктов			1		3	3	36	108	108	40	64	4	3	108	10	20		10			64	4																																	
						43	*43*		*1548*	*1548*	*390*	*946*	*176*	*9*	*324*	*30*	*20*		*50*		*2*	*190*	*32*	*13*	*468*	*26*	*12*	*10*	*42*		*2*	*346*	*30*	*7*	*252*	*16*	*48*		*16*	*24*	*4*	*86*	*58*	*14*	*504*	*40*		*24*	*56*		*4*	*324*	*56*
						60	*60*		*2160*	*2160*	*564*	*1288*	*266*	*13*	*468*	*40*	*20*		*80*		*4*	*268*	*56*	*20*	*720*	*44*	*12*	*40*	*48*		*4*	*516*	*56*	*13*	*468*	*40*	*80*	*16*	*24*	*24*	*6*	*180*	*98*	*14*	*504*	*40*		*24*	*56*		*4*	*324*	*56*
Блок 2.Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)																																																									
Вариативная часть																																																									
+	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			2		9	9	36	324	324	2	318	4											9	324	2						318	4																						
+	Производственная практика - научно-исследовательская работа			1234		39	39	36	1404	1404	126	1262	16	12	432	2		30				396	4	6	216	2		30				180	4	12	432	2		30				396	4	9	324	2		28				290	4
+	Преддипломная практика			4		6	6	36	216	216	2	210	4																															6	216	2						210	4
						54	*54*		*1944*	*1944*	*130*	*1790*	*24*	*12*	*432*	*2*		*30*				*396*	*4*	*15*	*540*	*4*		*30*				*498*	*8*	*12*	*432*	*2*		*30*				*396*	*4*	*15*	*540*	*4*		*28*				*500*	*8*
						54	*54*		*1944*	*1944*	*130*	*1790*	*24*	*12*	*432*	*2*		*30*				*396*	*4*	*15*	*540*	*4*		*30*				*498*	*8*	*12*	*432*	*2*		*30*				*396*	*4*	*15*	*540*	*4*		*28*				*500*	*8*
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																									
Базовая часть																																																									
+	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					6	6	36	216	216		210	2																															6	216						4	210	2
						6	*6*		*216*	*216*		*210*	*2*																															*6*	*216*						*4*	*210*	*2*
						6	*6*		*216*	*216*		*210*	*2*																															*6*	*216*						*4*	*210*	*2*
ФТД.Факультативы																																																									
Вариативная часть																																																									
+	Методология научных исследований		3			2	2	36	72	72	4	64	4																					2	72	2			2			64	4												
						2	*2*		*72*	*72*	*4*	*64*	*4*																					*2*	*72*	*2*			*2*			*64*	*4*												
						2	*2*		*72*	*72*	*4*	*64*	*4*																					*2*	*72*	*2*			*2*			*64*	*4*												

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Керченский государственный морской технологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 26.05.2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ *Масюткин Е.П.*
"26" мая 2016 г.

по программе магистратуры

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) "Технология продуктов из водных биоресурсов"

Кафедра: Кафедра технологии продуктов питания
Факультет: Технологический факультет

Квалификация: магистр
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 2г 3м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016
Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Голиков С.П./*

Декан _____ */ Логунова Н.А./*

Зав. кафедрой _____ */ Битютская О.Е./*

План Учебный план магистратуры '19.04.03.ТПП маг заочное ФГОС 3+.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2016

| - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | - | Итого акад.часов | | | | | Курс 1 | | | | |