

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

Одобен ученым советом университета

Протокол № 6 от 23.09.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения



Волкогон В.А.

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.015	ТЕХНОЛОГ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
15.020	СПЕЦИАЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

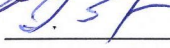
+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский
+	+	проектный

СОГЛАСОВАНО


Первый проректор

 / Огий О.Г./


Проректор по учебной работе

 / Устич В.И./

Начальник УРОПС

 / Мельникова В.А./

Декан факультета

 / Притыкина Н.А./

Заведующий кафедрой

 / Титова И.М. /

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 9											Семестр А											Итого за курс											Каф.	Семестр			
				Академических часов											Академических часов											Академических часов															
				Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР			Конт роль	з.е.	Неделя
ИТОГО (с факультативами)				972																						972															
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972																						972											18 3/6				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"				49.4																						24.7															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										38															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				288 38 4 16 10 8 10 6 224 10 8											ТО: 4 1/6 Э: 1 2/3											288 38 4 16 10 8 10 6 224 10 8											ТО: 4 1/6 Э: 1 2/3				
1	Б1.В.02	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	Эк КР	180	22	2	10	10		6	4.6	141	6.4	5												Эк КР	180	22	2	10	10		6	4.6	141	6.4	5			9	
2	Б1.В.02.01	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	Эк КР	180	22	2	10	10		6	4.6	141	6.4	5												Эк КР	180	22	2	10	10		6	4.6	141	6.4	5			31	9
3	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов	За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3												За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3			56789	
4	Б1.В.ДВ.04.01.06	Проектирование рыбоперерабатывающих производств	За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3												За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3			31	9
5	Б1.В.ДВ.04.02	Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов	За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3												За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3			56789	
6	Б1.В.ДВ.04.02.06	Проектирование предприятий мясной отрасли	За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3												За РГР	108	16	2	6		8	4	1.4	83	3.6	3			31	9
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк За КР РГР																						Эк За КР РГР															
ПРАКТИКИ (План)				360																						360											10 6 2/3				
	Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	144							144		4	2 2/3											ЗаО	144						144		4	2 2/3						
	Б2.О.02.03(Пд)	Преддипломная практика	ЗаО	216							216		6	4											ЗаО	216						216		6	4						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)				324																						324											9 6				
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		324							324		9	6													324						324		9	6					
КАНИКУЛЫ																																					5 5/6				