

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО "КГТУ" / Волкогон В.А.

Одобен ученым советом университета

Протокол № 5 от 19.05.2021

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
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./

Начальник УРОПС

/ Мельникова В.А./







№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр																																																							
			Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя																																																																
				Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ			КА	СР	Конт роль																																																				
ИТОГО (с факультативами)			936										26	16	5/6	1152									32	24	1/6	2088									58	41																																																						
ИТОГО по ОП (без факультативов)			936										26			1152									32			2088									58																																																							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		55.7													46.9											51.3																																																																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		12.2													12.2											12.2																																																																	
	Ауд. нагр. (ОП)		7.3													5.1											6.2																																																																	
	Конт. раб. (ОП)		7.3													5.1											6.2																																																																	
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																																																																												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>			936	100		34	34	32	30	16.1	753.5	36.4	26	ТО: 13 5/6 Э: 3	1008	94	2	30	38	24	26	17.1	834.5	36.4	28	ТО: 18 1/2 Э: 3	1944	194	2	64	72	56	56	33.2	1588	72.8	54	ТО: 32 1/3 Э: 6																																																						
1	Б1.О.01	Социально-гуманитарный модуль	Эк(2) К(2)	252	16		8		8	10	6.7	206.5	12.8	7													Эк(2) К(2)	252	16		8		8	10	6.7	206.5	12.8	7			12356																																																			
2	Б1.О.01.03	Экономика	Эк К	108	8		4		4	4	3.35	86.25	6.4	3													Эк К	108	8		4		4	4	3.35	86.25	6.4	3			64	3																																																		
3	Б1.О.01.04	Философия	Эк К	144	8		4		4	6	3.35	120.25	6.4	4													Эк К	144	8		4		4	6	3.35	120.25	6.4	4			72	3																																																		
4	Б1.О.02	Модуль "Основы деловых коммуникаций"	За	72	12				12	4	0.4	52	3.6	2													За ЗаО К	144	24				24	8	1.55	103.25	7.2	4			1234																																																			
5	Б1.О.02.02	Иностранный язык	За	72	12				12	4	0.4	52	3.6	2													За ЗаО К	144	24				24	8	1.55	103.25	7.2	4			73	1234																																																		
6	Б1.О.04	Математический и естественнонаучный модуль	Эк К	180	20		4	12	4	4	3.35	146.25	6.4	5													Эк К	180	22		10	12		4	3.35	144.25	6.4	5			12345																																																			
7	Б1.О.04.03	Физика	Эк К	180	20		4	12	4	4	3.35	146.25	6.4	5													Эк К	180	20		4	12	4	4	3.35	146.25	6.4	5			83	23																																																		
8	Б1.О.04.04	Химия																									Эк К	180	22		10	12		4	3.35	144.25	6.4	5			124																																																			
9	Б1.О.04.04.03	Биохимия пищевых продуктов																									Эк К	180	22		10	12		4	3.35	144.25	6.4	5			84	4																																																		
10	Б1.О.06	Инженерно-технический модуль	За К	108	14		6		8	4	1.15	85.25	3.6	3													Эк(2) К РГР	360	24	2	4	10	8	8	6.95	308.25	12.8	10			345																																																			
11	Б1.О.06.01	Проекционное черчение и компьютерная графика																									Эк РГР	180	14	2	2	6	4	4	3.6	152	6.4	5			35	4																																																		
12	Б1.О.06.02	Техническая механика	За К	108	14		6		8	4	1.15	85.25	3.6	3													Эк К	180	10		2	4	4	4	3.35	156.25	6.4	5			34	34																																																		
13	Б1.В.01	Математический и естественнонаучный модуль (В)	Эк За К(2)	324	38		16	22		8	4.5	263.5	10	9													Эк За(2) К(3)	468	52		22	30		12	5.65	384.75	13.6	13			34																																																			
14	Б1.В.01.01	Математическое моделирование																									За К	144	14		6	8		4	1.15	121.25	3.6	4			85	4																																																		
15	Б1.В.01.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	За К	144	16		6	10		4	1.15	119.25	3.6	4													За К	144	16		6	10		4	1.15	119.25	3.6	4			85	3																																																		
16	Б1.В.01.03	Физическая и коллоидная химия	Эк К	180	22		10	12		4	3.35	144.25	6.4	5													Эк К	180	22		10	12		4	3.35	144.25	6.4	5			84	3																																																		
17	Б1.В.04	Общепрофессиональный модуль (В)																									Эк К	180	16		8	8		4	3.35	150.25	6.4	5			147																																																			
18	Б1.В.04.02	Методы исследований в профессиональной деятельности																									Эк К	180	16		8	8		4	3.35	150.25	6.4	5			31	4																																																		
19	Б1.В.Дв.02.01	Корпоративная культура в профессиональной деятельности																									За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2			72	4																																																		
20	Б1.В.Дв.02.02	Профессиональная этика																									За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2			72	4																																																		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(3) К(6)											Эк(4) За(2) ЗаО К(6) РГР											Эк(8) За(5) ЗаО К(12) РГР																																																																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)											144											144											144											4											2 2/3																																		
Б2.О.01.02(У)			Технологическая практика											ЗаО											144											144											144											4											2 2/3																							
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																																																																									
<b>КАНИКУЛЫ</b>														4/6																						8																																												8 4/6												



№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7										з.е.	Неделя	Семестр 8										з.е.	Неделя	Итого за курс										з.е.	Неделя	Каф.	Семестр		
				Академических часов												Академических часов												Академических часов															
				Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль					Всего	
ИТОГО (с факультативами)				<b>936</b>										<b>26</b>	16 5/6	<b>468</b>										<b>13</b>	24 1/6	<b>1404</b>										<b>39</b>	41				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>936</b>										<b>26</b>		<b>468</b>										<b>13</b>		<b>1404</b>										<b>39</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>55.7</b>												<b>19.4</b>												<b>37.6</b>															
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>8.4</b>												<b>5.7</b>												<b>7.1</b>															
	Ауд. нагр. (ОП )			<b>7.4</b>												<b>4</b>												<b>5.7</b>															
	Конт. раб. (ОП )			<b>7.4</b>												<b>4</b>												<b>5.7</b>															
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>936</b>	<b>94</b>	<b>4</b>	<b>38</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>15.4</b>	<b>767</b>	<b>33.6</b>	<b>26</b>	ТО: 12 5/6 Э: 4	<b>468</b>	<b>80</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>13.45</b>	<b>337.75</b>	<b>22.8</b>	<b>13</b>	ТО: 20 1/6 Э: 4	<b>1404</b>	<b>174</b>	<b>6</b>	<b>78</b>	<b>52</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>28.85</b>	<b>1104.75</b>	<b>56.4</b>	<b>39</b>	ТО: 33 Э: 8				
1	Б1.О.05	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	ЗаО К	144	16		8	8		4	1.15	19.25	3.6	4													ЗаО К	144	16		8	8		4	1.15	119.25	3.6	4			67		
2	Б1.О.05.02	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО К	144	16		8	8		4	1.15	19.25	3.6	4													ЗаО К	144	16		8	8		4	1.15	119.25	3.6	4			23	7	
3	Б1.В.03	Инженерно-технический модуль (В)													Эк К	144	16		8		8	4	3.35	114.25	6.4	4		Эк К	144	16		8		8	4	3.35	114.25	6.4	4			568	
4	Б1.В.03.05	Автоматизированные системы управления технологическими процессами пищевых производств													Эк К	144	16		8		8	4	3.35	114.25	6.4	4		Эк К	144	16		8		8	4	3.35	114.25	6.4	4			51	8
5	Б1.В.04	Общепрофессиональный модуль (В)	Эк К	180	22	2	8	4	8	4	3.35	44.25	6.4	5													Эк К	180	22	2	8	4	8	4	3.35	144.25	6.4	5			147		
6	Б1.В.04.03	Реометрия пищевого сырья и продуктов	Эк К	180	22	2	8	4	8	4	3.35	44.25	6.4	5													Эк К	180	22	2	8	4	8	4	3.35	144.25	6.4	5			31	7	
7	Б1.В.ДВ.03.01	Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2													За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2			75	7	
8	Б1.В.ДВ.03.02	Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере	За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2													За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2			75	7	
9	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов	Эк(2) За(2) КП К	540	50	2	20	14	14	16	9.75	144.25	20	15	Эк(2) За КП К(2)	324	64	2	32	26	4	10	10.1	223.5	16.4	9		Эк(4) За(3) КП(2) К(3)	864	114	4	52	40	18	26	19.85	667.75	36.4	24			56789	
10	Б1.В.ДВ.04.01.02	Технология продукции из рыбы и морепродуктов	Эк КП	216	14	2	4		8	6	5.6	184	6.4	6													Эк КП	216	14	2	4		8	6	5.6	184	6.4	6			31	67	
11	Б1.В.ДВ.04.01.03	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	Эк К	180	16		8	8		6	3.35	48.25	6.4	5													Эк К	180	16		8	8		6	3.35	148.25	6.4	5			17	7	
12	Б1.В.ДВ.04.01.04	Организация производства рыбных продуктов	За	72	10		4	6		2	0.4	56	3.6	2	Эк КП	144	30	2	14	14		4	5.6	98	6.4	4		Эк За КП	216	40	2	18	20		6	6	154	10	6			31	78
13	Б1.В.ДВ.04.01.05	Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств	За	72	10		4		6	2	0.4	56	3.6	2	Эк К	108	24		12	12		4	3.35	70.25	6.4	3		Эк За К	180	34		16	12	6	6	3.75	126.25	10	5			32	78
14	Б1.В.ДВ.04.01.07	Экспертиза рыбы и рыбных продуктов													За К	72	10		6		4	2	1.15	55.25	3.6	2		За К	72	10		6		4	2	1.15	55.25	3.6	2			31	8
15	Б1.В.ДВ.04.02	Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов	Эк(2) За(2) КП К	540	50	2	20	14	14	16	9.75	144.25	20	15	Эк(2) За КП К(2)	324	64	2	32	26	4	10	10.1	223.5	16.4	9		Эк(4) За(3) КП(2) К(3)	864	114	4	52	40	18	26	19.85	667.75	36.4	24			56789	
16	Б1.В.ДВ.04.02.02	Технология производства мяса и мясных продуктов	Эк КП	216	14	2	4		8	6	5.6	184	6.4	6													Эк КП	216	14	2	4		8	6	5.6	184	6.4	6			31	67	
17	Б1.В.ДВ.04.02.03	Микробиология мяса и мясных продуктов	Эк К	180	16		8	8		6	3.35	48.25	6.4	5													Эк К	180	16		8	8		6	3.35	148.25	6.4	5			17	7	
18	Б1.В.ДВ.04.02.04	Организация производства мяса и мясных продуктов	За	72	10		4	6		2	0.4	56	3.6	2	Эк КП	144	30	2	14	14		4	5.6	98	6.4	4		Эк За КП	216	40	2	18	20		6	6	154	10	6			31	78
19	Б1.В.ДВ.04.02.05	Технологическое оборудование мясной отрасли	За	72	10		4		6	2	0.4	56	3.6	2	Эк К	108	24		12	12		4	3.35	70.25	6.4	3		Эк За К	180	34		16	12	6	6	3.75	126.25	10	5			32	78
20	Б1.В.ДВ.04.02.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза													За К	72	10		6		4	2	1.15	55.25	3.6	2		За К	72	10		6		4	2	1.15	55.25	3.6	2			31	8
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Эк(3) За(3) ЗаО КП К(4)										Эк(3) За КП К(3)										Эк(6) За(4) ЗаО КП(2) К(7)																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																								
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																								
<b>КАНИКУЛЫ</b>														4/6											8											8 4/6							

